

உ.
தேவிசகாயம்.

ANUBOGAVYTHIA

BRAMAH RAHASIAM.

அனுபோகவயித்திய

பிரம்மரகசியம்.

ஐந்தரம்பாகம்.

—❖(❖)❖—

இஃது,

ஐகந்தாதஸ்தலம்

கோஷாயிகவாமிகள்

அனுக்கிரகத்தின்படி

—❖❖❖—

பூவிரந்தவல்லி,

சுந்தரமுதலியார் குமாரர்

பூ. சு. குப்புசாமி முதலியாரது

ஸ்ரீசுந்தரவிவாச அச்சுக்கூடத்திற்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

சென்னை-புரணை.

1914.

Registered Copy right.

உ.
கடவுள் துணை.

முகவுரை.

இந்த அனுபோகவயித்திய பிரம்மரகசியமென்னும் நூலானது வெளிவந்தகாரணமும், இதனுள் அடங்கிய விஷயங்களுக்கும், இங்ஙனம் முகவுரையெனப் பெயர்வகித்து சுருக்கமாக எழுதி முடிக்கப்பட்டிருக்கிறது.

ஜெகந்நாதஸ்தலம் ஸ்ரீமான் கோஷாயி சுவாமிகளால் நெடுவருடங்களாக காசிமுதலான திவ்வியகோஷத்திர யாத்திரைவாசிகளுக்கு தருமத்திற்கு உபயோகித்துவந்த சத்தியமான உத்தமமுறைகள் யாவையும், இன்னும் சிலகைமுறைகளையும்சேர்த்து இன்னாலுக்கு போதுமானபொருளைச் சிலவிட்டு அச்சிடுவித்தவராகிய ம-நா-நா-ஸ்ரீ, பூ. சு. குப்புசாமிமுதலியார், அனுமதியின்றி இன்னுலை பிறர் எவ்வந்தத்தும் அச்சிடாதபடிக்கு (கெவர்மென்ட் சட்டப்படி) ரிஜிஸ்டர் காப்பிரயிட் செய்திருக்கிறது.

{ அனுபோகவயித்திய பிரம்மரகசியம் }
{ 8 - காண்டங்களும் தயாராயிருக்கிறது. }

காண்டம் 1-க்கு விலை அணா	0 8 0
ஷை 4-காண்டமும் ஒரேகட்டடம்	1 8 0
ஷை 8-காண்டமும் ஒரேகட்டடம்	3 0 0

V.P. போஸ்ட்சார்ஜ் பிரத்தியேகம்.

10 - புத்தகம் மொத்தமாய்வாங்கினால் 1 - புத்தகம் கமிஷன் கொடுக்கப்படும்.

ரிப்ளேகார்ட்யெழுதினால் பதில்சங்கதிகிடைக்கும்.

பூ. சு. குப்புசாமிமுதலியார்.

ஸ்ரீசுந்தரலிஸாசம்பிரஸ், பிரம்பூர் பாறக்ஸ்போஸ்ட் மதராஸ்.

பஹுவந்தர்துணை.

பஞ்சபூத ரகசியமென்னும் பஞ்சபகூதி ரத்தினம்.

கல்வியில்மிகுந்த கனதனவான்களே:—

நம்முன்னோர்களாகிய மகன்னியர்களும் 18-சித்தர்களும் ஜீவர்கஸ்மேல் கருணைவைத்து உலோகோபகாரமாய் எழுதி வைத்த அளவிறந்தசாஸ்திரங்களில் அதிக அருமையானசாஸ்திரம் பகூதிசாஸ்திரமேயாம். இச்சாஸ்திரமானது அதிக சிலாக்கியப்பட்டதென்பதை “பல்லிசொல்பவனோடு பதில் பேசாதே, பஞ்சபகூதிக்காரனைப் பகைக்காதே, சரங்கற்றவனோடு சகவாசம்பண்ணாதே” என்னும் பழையமொழியேயுள்ள க்குகின்றது தற்காலம் அகஸ்தியர், போகர், ரோமரிஷி முதலியோர் எழுதியதாக பஞ்சபகூதிசாஸ்திரங்கள் வெளிவந்திருந்தாலும் ஷட சாஸ்திரமானது இதுவரையும் முற்றமே வெளிவந்ததில்லையென்பது அனேகருக்குத் தெரியும் அதுவுமல்லாமல் தற்காலம் வெளிவந்துவரும்நூல்களில் ஒன்றிலாவது பகூதிதொழில் நடை என்பது உண்மையாயெழுதியிருக்கவில்லை இச்சாஸ்திரமானது வைத்தியர் ஜோசியர்மாந்திரீகர் முதலியோருக்கும் மற்றுமுள்ள சகல குடும்பத்தாருக்கும் அவசியம் தேவையானது. இன்னூல்ஆசிரியர் இல்லாமலேயே பாலர்முதல் அனைவரும் அதிகளளிதில் தெரிந்துக்கொள்ளும் படியாகவும், வரிசைக்கிறமமாகவும், அனேக அதிகாரங்களாகவும், மூலமும் உரையுமாக எளிய செந்தமிழில் எழுதியுள்ளது. நீனைக்கும்காரியங்களை முடிப்பதற்கும் பிணிகளை இலேசாகநீக்கவும் வாழ்நாள்விவரத்தைத் தெரிந்துக்கொள்ளவும், பகைவரைவெல்லவும், பிறர்க்குநடந்தவிஷயங்களையும், நடக்கப்போகும்விஷயங்களையும் திரிகாஷ்ஞானம்போல் சொல்லவும் மனிதன் முக்கியமாய்அடையவேண்டிய ஞானமார்க்கத்தை இலேசில்பெறவும் இன்னூலே சிலாக்கியப்பட்டது. ஆதலால் உண்டையாகவும் தொழில் நடைகள் சரியாகவும்அமைந்துள்ள பகூதிசாஸ்திரம் இதுஒன்றுதான். இது கிளேஸ்கடிதத்தில்அச்சிட்டு இங்கிலீஷ்பயிண்டுசெய்துள்ளது.

தேவீசகாயம்.

அவுஷதங்களின் அகராதி.

அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.	அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.
நாடிகள் நடக்கும் விபரம்	9	நாடித்தொந்திப்பு	16
நாடியைப் பரிசுதிக்கும் விடம்	0	நாடியின் குறிப்பு	18
நாடிகள் பரிசுதிக்கும் விவரம்	10	மாணக்குறிகள்	19
நாடி பார்க்குமாதவகை	0	குழந்தைக்கு வரும் நோயின்	
நாடி பார்க்கும் விவரம்	0	விவரமும் அவிழ்தமும்.	
புருஷருக்கு நாடி நடக்கும் வி	0	செங்கிரந்தியின் குணம்	22
பெண்களுக்கு நாடி நடக்கும் வி	0	கருங்கிரந்திக்குணம்	0
பஞ்சபூதநாடிகளிருக்கு	11	கிரந்தி-12, சூலை-18-க்கும்	23
மிடத்தின் விவரம்		அரைவிட்டிற் குழந்தை	
திரேகத்திலவாதபித்தசி		க்குகமுத்துவீங்கு முழ	0
லேஷமம் இருக்கவே	0	ங்கால் முழங்கை குளிர்த்	
ண்டிய நிதானம்		துவயிற்றில் வலி கண்ட	
ஒரு நீமிஷத்திற்கு நாடி	0	பிள்ளை வயிறு நொந்தழு	0
நடக்கும் பிரமானம்		தால் மலங்கட்டினால்	
நாடி டேதாபேதம்	0	குழந்தைக்குச் சிறுநீர்	24
மனிதர் வயதின் விவரம்	12	ட்டினால்	
தேகக்கட்டளை விவரம்	0	பிள்ளைக்கு உரம் விழுந்தால்	0
வாததேகக்குறிகள்	0	பிள்ளை சிறிபழுதால் விக்	
பித்ததேகக்குறிகள்	13	கலெடுத்தால் வயிறு	0
சிலேத்துமதேசக்குறிகள்	0	பொருமினால்	
வாதபித்தசிலேத்துமநிலை	0	பிள்ளை வயிறுவீங்கினால்	
வாதபித்தசிலேத்துமத்தனி	0	குடித்தபாலெதிரொடுத்	0
வாதபித்தசிலேத்துமகாலம்	0	தால் அடிக்கடி கொட்	
ரோகஸ்தர்களின் தேக		டாவியிட்டால்	
முதலான குறிகள்	14	பால்கரக்க	0
வாதக்கூறு	0	தோஷவகுப்பு	
பித்தக்கூறு	0	பசுநீர்தோஷகுணம்	25
சிலேத்துமக்கூறு	15	பறவைத்தோஷகுணம்	0
குருநாடியிருக்குமிடம்	0	எட்சிதோஷகுணம்	0
குருநாடியினகுணம்	0	விங்குபுள்ளிந்தோஷகுண	0
நாடிகள் சிழுமலுமிந்		துங்குபுள்ளிந்தோஷகு	26
யோடும் விதம்	16		

அவுஷதங்கள். பக்கம். | அவுஷதங்கள். பக்கம்.

விளக்கொளிக்கண் புள்		மாந்தம் பொருமல் வலி	
ளின்தோஷகுணம்	26	செரியாமாந்தத்திற்கு	40
வெங்கண் புள்ளின்தோஷகு	0	மாந்தங்களுக்கு பொது	0
கருடக்கண்புள்ளின்தோ	27	ப்பிரையோகம்	0
செங்கண் புள்ளின்தோஷகு	0	கண வ கு ப் பு.	
அந்திப்புள்ளின்தோஷகுண	0	வாதகணத்தின்குணம்	42
நீர்ப்புள்ளின்தோஷகுணம்	0	பித்தகணத்தின்குணம்	0
புள்ளின்தோஷகுணம்	28	சேஷமகணத்தின்குணம்	0
முட்டுதோஷகுணம்	0	இவைகட்குறிவர்த்தி	0
குழித்தோஷகுணம்	0	கணமாந்தகுணம்	0
கெர்ப்பமழிந்ததோஷகு	29	ஊதுமாந்தகணத்தின்குண	43
தேரைத்தோஷகுணம்	0	நீர்கணமாந்தகுணம்	44
மாந்தவகுப்பு	0	சிங்கிமாந்தகணத்தின்கு	0
மாந்தகுணம்	30	ணம்தேவிஷமாந்தகண	0
வாதமாந்தகுணம்	0	நீர்க்கணத்தின்குணம்	0
பித்தமாந்தகுணம்	0	சுழிகணத்தின்குணம்	45
சிலேட்டுமமாந்தகுணம்	0	சூலீக்கணத்தின்குணம்	0
இவைகட்குறிவர்த்தி	0	மகாகணத்தின்குணம்	46
ஊதுமாந்தகுணம்	32	பிரளிக்கணத்தின்குணம்	0
நீர்மாந்தகுணம்	0	பிறக்கணத்தின்குணம்	47
விஷமாந்தகுணம்	33	வரட்கணத்தின்குணம்	0
போர்மாந்தகுணம்	0	கொதிப்புக்கணத்தின்கு	48
பாலமாந்தகுணம்	34	அந்தகணத்தின்குணம்	0
செரியாமாந்தகுணம்	0	மந்தாரகணத்தின்குணம்	0
கட்டுமாந்தகுணம்	35	எரிகணத்தின்குணம்	0
தலைமாந்தகுணம்	36	ஆமகணத்தின்குணம் இ	49
துலைமாந்தகுணம்	0	துவே சிதகணம்	0
சுழிமாந்தகுணம்	0	நீராமகணத்தின்குணம்	0
விக்கழாந்தகுணம்	37	பேராமகணத்தின்குணம்	50
முக்குமாந்தகுணம்	0	மூக்குக்கணத்தின்குணம்	0
வாளமாந்தகுணம்	0	மூலகணத்தின்குணம்	51
உளைமாந்தகுணம்	38	ஜனங்களுக்குப்பொதுப்	0
அட்சரமாந்தகுணம்	0	பிரையோகம்	0
தோஷமாந்தத்திற்கு	39	கணத்தினுல்இரத்தம்விழு	52
மாந்ததோஷம் வலிப்பு	0	கணச்சூடுதணிய	53
மலக்கட்டுக்கு	0	கணம்இருமல்வாய்நாற்றத்	0
மாந்தம்பாலகிரியைக்கு	0	மாந்தகணம் பொருமல்	0
மாந்தம்வயிற்றுப்பொரும	40	இருமல் கபத்திற்கு	0

அவுஷதங்கள்.

பக்கம். | அவுஷதங்கள்.

பக்கம்.

பொருமல்மாந்தகணத்திற்	53	செங்கரப்பன்குணம்	61
கணமாந்த வயிற்றுளவு		கருங்கரப்பன்குணம்	0
பொருமனுக்குப் பால	0	சூலைக்கரப்பன்குணம்	0
சஞ்சிவிமாத்திரை		ஊதுகரப்பன்குணம்	62
தெற்கத்துக் கணமாந்த	54	பாலகரப்பன்குணம்	0
ம் போர்மாந்தத்திற்கு		அரிகரப்பன்குணம்	63
வீக்கணத்துக்கு	0	வரகரப்பன்குணம்	0
கணக்கடுப்புக்கு	0	சொரிசிரங்கிற்கு	64
இரத்தக்கடுப்பு அடிப்	0	பேய்ச்சொரிக்கு	0
புறப்பட்டதற்கு	0	சிரங்கிற்கு	65
இரத்த சீதக்கடுப்பு பல	0	சகலகரப்பன்குணங்கு	0
விதகழிச்சல் சுரத்திற்		மேற்பூசும்எண்ணெய்	0
இரத்தம் சீதக்கடுப்புநீர்	55	சிரங்குபுண்ணுக்குகளிம்பு	66
ச்சுருக்கிற்கு		வாதகரப்பன்வீக்கத்திற்கு	0
கிராணிக்கடுப்புக்கு	0	மாந்தம்செவ்வாப்புகரப்பா	0
ஆமக்கடுப்புக்கு	0	சிறுகிரங்குசொரிசிரங்கிற்கு	0
இரத்தக்கடுப்புக்கு	0	காற்கடுவன்மண்டைக்கடுவ	67
சீமூலத்திற்கு	56	சிரங்கு சொரிகரப்பன்	0
இரத்தமூல வரட்கணம்	0	ஆரூப்புண்ணுக்கு	0
ஊதுமாந்தத்திற்கு	0	கரப்பனுக்கெண்ணெய்	0
அடித்தள்ளினதற்கு	0	கபாலகரப்பனுக்குத்தயிலம்	0
முக்கல்வயிற்றுக்குப்பின்பு	0	கரப்பானுக்குமேற்பூசும்எ	68
மூல ரத்தகணம் விஷக	57	கொள்ளிகரப்பானுக்கெண்	0
ணம் மாந்தத்திற்கெண்		சுரவகுப்பு.	
இரத்தகணத்தின்குணம்	0	கணக்காச்சலின்குணம்	69
சுழிகணம் வரட்கணம்		உடம்புநோய்காச்சலின்கு	70
ஊதுகணம் மாந்தகண	58	உட்காச்சலின்குணம்	0
ம் இரத்தகண முதலா		ஆமசுரத்தின்குணம்	71
னதற்கெண்ணெய்		இரத்தசுரத்தின்குணம்	0
சகலகணம் பிரளிக்ஞ்சு	0	அன்பனாதிசுரத்தின்குணம்	72
சஞ்சிவிபெண்ணெய்	0	மாங்கிஷசுரத்தின்குணம்	0
சுழிகணத்திற்குக்கஷாயம்	59	அஸ்தசுரத்தின்குணம்	73
கரப்பன் வகுப்பு.		வாதபித்தசிலேற்பனசுரத்து	0
விஷவாதகரப்பன்குணம்	0	மாந்தசுரத்திற்கு	0
வாதகரப்பன்குணம்	0	அட்சுரமாந்தசுரத்திற்கு	74
பித்தகரப்பன்குணம்	60	மாந்தகணசுரம் வயிற்று	75
வாதபித்த சிலேற்பனகர		பொருமல்வாந்திக்கு	0
ப்பன்-18-க்கும் எண்ணை	0	மாந்தசுரதோஷத்திற்கு	0

அவுஷதங்கள்.

பக்கம்.

அவுஷதங்கள்.

பக்கம்.

கணசுரம் தோஷம் வயிற்	75	கோராமசன்னிக்குணம்	0
றுக்கழிச்சல்பித்தம்	0	தாந்திரிசன்னிக்குணம்	82
இரத்தகணமூலத்திற்கு	0	தீராதசன்னிக்குணம்	0
கணக்காச்சலுக்கு	0	சகலமாந்தசன்னிக்குணம்	0
குளிர்சுரத்திற்கு	76	தோஷசன்னி மாந்தசன்	0
கணக்காச்சலமாறலுக்கு	0	னிபித்தசுரம்வாந்திக்கு	0
கணக்காச்சலமயக்கத்திற்கு	0	மாந்தகணசன்னிக்கு	83
கணபாண்மகணசுரம் அ	0	மாந்தகணசன்னிக்குபலசன்	0
ஸ்தவெட்டை இருமல்	0	சன்னிசுரம்கபத்திற்கு	0
இரத்தம் இவைகட்கு	0	விஷசன்னி குளிர்சன்னி	0
கழிச்சல்தோஷத்திற்கு	0	சுரம்விக்கலுக்கு	0
காச்சல ஆதிசுரம்சுவாசகா	0	விஷதோஷசன்னி மாந்த	84
ஆமசுரமாறலுக்கு	77	ம் பித்தசுரம்வாந்திக்கு	0
ஆமக்குளிர்சுரங்குப்பிற்கு	0	வலிப்பின்வகுப்பு.	0
விக்கல்வாந்திசுர இருமலுக்	0	மாந்தவகுப்பின் குணம்	0
சீதசுரத்திற்கு	0	மாந்தவலிப்பு காகைவலிப்	0
சுரம் இருமல் சீதசுரத்திற்கு	0	காகைவலிப்புக்கு	0
சீதம்விஷசுரத்திற்கு	0	சளி இருமல் கக்கல் விஷ	0
சுரத்திற்கு ஏலாதிமாந்தரை	78	சுரம் விச்சுழி வலிப்பு	85
சுரமவரட்கணம் ரத்தக	0	ஜன்னிதோஷம்வயிற்று	0
ணம் குழித்தோஷசவலை	0	ப்பொருமலுக்கு	0
பழஞ்சுரத்திற்கு	0	பிறஇசிவுக்கு	0
பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம்	0	கழிச்சல்வகுப்பு.	0
விஷதோஷ சன்னிக்கு	0	கழிச்சல்தோஷத்திற்கு	0
அதிசுரம் காச்சலசுவா	0	மாந்தக்கழிச்சல்தாந்தசன்	0
சம்வாந்திசுரதாபம்வி	79	கழிச்சலுக்கு	0
கல்தாகத்திற்கு	0	பால்போற்கழிவதற்கு	86
பித்தசுரம் தாபசுரம்பழ	0	கழிச்சலசுரத்திற்கு	0
வெறுப்புக்கு மேற்பூச	0	கழிகணம்சுரம்வரட்சிக்கு	0
கணக்காச்சலுக்கு ஷாயம்	0	கழிச்சல்தோஷம்வாந்திக்கு	87
சகலசுரங்களுக்குப் பச்	0	கழிச்சல்தாந்திக்கு	0
சைகர்ப்பூரமாத்நிறை	0	கழிச்சல்தோஷம்வாந்திக்கு	0
குளிர்சுரத்திற்கு	80	மாந்தக்கழிச்சலின் குணம்	0
சகலசுரத்திற்கு மாத்நிறை	0	கணக்கழிச்சலின் குணம்	0
சுரத்திற்கு காபதார்த்தங்க	0	ஆமக்கழிச்சலின் குணம்	88
சன்னி வகுப்பு.	0	சலக்கழிச்சலுக்கு	0
மாந்தசன்னிக்குணம்	0	வெப்புக்கழிச்சலுக்கு	0
ஆமசன்னியின் குணம்	81		

தேவிசகாயம்.

அனுபோகவயித்திய
பிரம்மரகசியம்.

ஐந்தாவதுகாண்டம்.

விநாயகர் துதி.

பூமாது தனைமணர்ந்த புயல்வண்ணப் பெருமானும்
புலவர் போற்றி
நாமாது தனைமணந்த நான்முகனும் போர்மாது
நய்க்கு மெண்டோட்
கோமானுந் தானேயென் றுணர்த்துதற்கே பிரணவகுஞ்
சரமாய்த் தோன்றி
மாமாவின் முகத்தாணை யுயிர்த்தாணை நினைத்திறைஞ்சி
வழுத்து வாமே.

நாடிகள் நடக்கும் விவரம்.

இருதயம் விரியவும் சுருங்கவும் நாடிநரம்புகள் விரியவும்சுரு
ங்கவும் செய்யும், இருதயநடைக்கு நாடிநடை ஒத்திருப்
பதால் தேகத்தி லிருக்கின்ற ரோகங்களை இருதயம்
அறிந்து நாடிகளின்வழியாய்த் தெரிவிக்கின்றது.

நாடியைப் பரிசுதிக்கும் இடங்கள்.

- 1-வது, கை. 2-வது, கண்டம். 3-வது, கன்னிச்சுழி,
- 4-வது, காலின் பெருவிரல். 5-வது, கணுக்கால்.
- ஆனால் கையைப் பரிசுதிப்பதுதான் உத்தமம்.

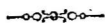
நாடிகள் பரிசுஷிக்கும் விவரம்.

கையின் பெருவிரல் பக்கமாக ஓடும் நாடியை மணிக்கட்டுக்கு ஓர் அங்குலம் மேலாக மூன்றுவிரல்களால் அழுத்தியும், தளர்த்தியும், சமமாகவும், மாறிமாறி பரிசுஷிக்க நாடி நடை அறியலாம். புருஷர்களுக்கு வலதுகையும், ஸ்திரீகளுக்கு இடதுகையும், பரிசுஷிக்கவேண்டியது, இரண்டு கைகளும்கூட பரிசுஷிப்பது முண்டு.

நோயாளியைப் படுக்கவைத்தாவது உட்காரவைத்தாவது நாடியைப் பரிசுஷிக்கலாம்.

நாடிபார்க்கும் மாதவகை.

சித்திரை வைகாசிக்கு உதையத்திலும், ஆனி ஆடி ஐப்பசி கார்த்திகைக்கு மத்தியானத்திலும், மார்கழி தை மாசிக்கு அஸ்தமானத்திலும், பங்குனி ஆவணி புரட்டாசிக்கு இராத்திரியிலும் பார்க்க நாடி தெளிவாய் தோற்றும்.



நாடிபார்க்கும் விவரம்.

நாடியைப் பரிசுஷிப்பதில் முதல்விரற்கீழ் வாதநாடி, நடுவிரற்கீழ் பித்தநாடி, கடைவிரற்கீழ் சிலேத்தம்நாடி யென்றறியவும்.

புருஷருக்கு நாடி நடக்கும் விதம்.

வாதநாடி-குயில்போலும், அன்னம்போலும், கோழிபோலும், மயில்போலும் நடக்கும். பித்தநாடி-ஆமைபோலும், அட்டைபோலும் நடக்கும். சிலேத்தம்நாடி-பாம்பு போலும், தவளைபோலும் நடக்கும்.



பெண்களுக்கு நாடி நடக்கும் விதம்.

வாதநாடி - சர்ப்பம்போல் நடக்கும்.
பித்தநாடி - தவளைபோல் நடக்கும்.
சிலேத்தம்நாடி - அன்னம்போல் நடக்கும்.



பஞ்சபூத நாடிகளிருக்குமிடத்தின் விபரம்.

பெரிவிரல் - பூதநாடி.

ஆள் தூண்டிவிரல் - வாதநாடி.

நடுவிரல் - பித்தநாடி.

பவுத்திரவிரல் - சிலேஷ்மநாடி.

சிறுவிரல் - பூதநாடி.

குருநாடி ஐந்து டீசேர்ந்துநிற்கும்.

திரேகத்தில் வாதபித்த சிலேஷ்மம்

இருக்கவேண்டிய நிதானம்.

திரேகத்தில் சிலேஷ்மம் ஒருபங்கும், பித்தம் இரண்
பங்கும், வாதம் நாலுபங்கும் இருக்குமாகில் வியாதி யில்லை
யென்றறியவும்.

ஒரு நிமிஷத்திற்கு நாடி நடக்கும் பிரமாணம்.

குழந்தை பிறந்தவுடன்	140	கூண்பருவத்தில்	70
பாலியத்தில்	120-130	விருத்தாப்பியத்தில்	75-80
குழந்தையில்	100	உட்கார்ந்திருக்கும்போது	40
யௌவனபருவத்தில்	90	நிற்கும்போது	70
சம்பூரணபருவபருஷி	70-75	படுத்திருக்கும்போது	67
சம்பூரணபருவஹீகளில்	75-80	(இவ்விதமாய் நாடிநடக்கும்.)	

நாடி பேதாபேதம்.

நடந்து தேகம் அருண்டிருந்தாலுஞ் சாப்பாடு சுடுபதா
ர்த்தங்கள் சாராயமுதவிய லாகிரிவஸ்துக்கள் புகையிலை வெ
யில் சுரம் நித்திரைபங்கம் மனச்சஞ்சலம் அதிக பலயீனம்
இரத்தம் வடிதல் முதலானதுகளினாலும் நாடிநடை தீவரமா
யும் படபடென்றுமோடும்.

பசி விசனம் குளிர் அதிகநித்திரை முதலானதுகளினால்
நாடிநடைகுறையும்.

விருத்தர், பாலர், கஷயரோகி, தரித்திரர், சுற்றின்பஞ்
செய்தபேர்கள், தண்ணீரில் முழுகினபேர்கள், இவர்களின்
தாதின உண்மை தெரியாது.

நாடிபார்க்கும் ஸ்தானத்திற்குமேல் யாதொரு கட்டிநுந்தாலும் பூமியிற் கரத்தை யூன்றிக்கொண்டிருந்தாலும் காலைக்கட்டிக்கொண்டிருந்தாலும் நாடிநடைதோற்றாது.

மனிதர் வயதின் விபரம்.

வயதுநூறில் 30-க்குள் உடல்வளரும், அதற்குமேல் முகத்தின் ஒளிகுன்றும், 40-க்குமேல் தேஜஸ்கெடும், 50-க்குமேல் உடல்தளரும், ரோமம்வெளுக்கும், 60-க்குமேல் கண்வெள்ளிமங்கும் நடக்கிறிறிகைப்புண்டாகும், 70-க்குமேல் நெருங்குறையும், 80-க்குமேல் சுவாசம் மேல்நோக்கி வெளியிற்பாயும், 90-க்குமேல், ஐம்பொறியும்புலனும் ஒடிங்கியிந்திரியமற்று நூறில் மரணம். ஆனாலிடையி லவமிருத்து தத்து பிணி முதலானவைகளால் மரணமுண்டு.

தேகக்கட்டளை விபரம்.

பிரிதிவி- மண், அப்பு- ஜெலம், தேயு- அக்கினி, வாயு- காற்று, ஆகாயம்- வெளி, யென்று சொல்லிய பஞ்சபூத்யங்கள் சரீரத்துக்கு ஆதாரமாயிருக்கின்றது.

வாதம் வாயுவின் தன்மையொத்தும் பித்தம் தேயுவின் தன்மையை யொத்தும் சிலேதம்ம் அப்புவின் தன்மையை யொத்துமாயிருப்பதால் சுரோணிதத்துடன் சுக்கிலஞ் சேரும்போது வாதபித்த சிலேதம்ங்களில் எது அதிகரித்திருக்கிறதோ அது சிசுவிற்குப்பற்றி வாததேகம் பித்ததேகம் சிலேதம்மேதகமென்று மூவகைத் தேகக்கட்டளை யுண்டாயிருக்கின்றன.

வாததேகக் குறிகள்.

நாடிமெதுவாய் நடக்கும் தேகமெத்த அசதியுள்ளதாயும் புத்திமந்தமாயு மிருக்கும் உற்றகாரியத்தை மெத்தனவாயெண்ணும் சற்றஞ்சலியாம லுரைப்பதெல்லாம் உழல்வாயிருக்கும் வெற்றியும் புகழுமுண்டாகவேண்டிப் பொய்மெய்யாய்ப்பேசும் உடல் குளிர்ந்து பருத்திருக்கும்.

பித்ததேகக்குறிகள்.

நாடிவிரைவாய் நடக்கும் திடமுந்தீர்க்கமுங் கடினமா
ன காரியங்களைச் சாதிக்கும் சக்தியுண்டாகும் இளமையில்
நரைக்கும் கடைக்கண் சிவப்பாயிருக்கும் சொற்கள் அமிர்த
மாயிருக்கும் காமக்குரோதாதிகள் அதிகரித்திருக்கும் உடல்
ஊஷணமாயிருக்கும் மெய்ப்பொய் அறியும்படி பலநூல்களை
ஆராயும்.

சிலேத்தேகக்குறிகள்.

நாடி அதிகமிரிகூழியும் துற்பெலனுள்ளதாயு மிருக்கும்
உடல்வியர்க்கும் சன்மார்க்கத்தி லிச்சையுண்டாகும் தோ
கையரின்பமும் பொய்களவும் விலகியிருக்கும் தலைமயிர் நீ
ண்டு காட்டும் பகடிகூ றும் திருமாதணைந்துவாழ்வள்.

வாதபித்தசிலேத்துமநிலை.

அபானமுதலுந்திவரை வாதநிலை
உந்தியின்மேல் மார்புமட்டும் பித்தநிலை
மார்புமுதலுச்சிவரை அய்யநிலை.

வாதபித்த சிலேத்துமத்தினியல்பு.

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

வாதம் எழும்பிடில் புளிப்பு நாவிலேறும், பித்தம் எழு
ம்பிடில் கசப்பு நாவிலேறும், சிலேத்துமம் எழும்பிடில் இனி
ப்பு நாவிலேறும்.

தேகங்குளிர்ந்தால் வாதம், தேகஞ்சுட்டால் பித்தம்,
தேகம் வியர்ந்தால் சிலேத்துமம்.

வாதபித்த சிலேத்துமகாலம்.

உதயத்தில் - 10 - கடிகைவரைவாதம், உச்சியில் - 10 -
கடிகைவரை பித்தம், மாலையில் - 10 - கடிகைவரை சிலேத்
தும நடக்கும்.

மனிதர்களுக்கு வயசு-100-ல்-40-வயசுவரைவாதகாலம், 40-முதல்-80-வரை பித்தகாலம், 80-க்குமேல் 100-வரை சிலேத்துமகாலம்.

ரோகஸ்தர்களின் தேகமுதலானகுறிகள்.

வாதரோகியுடல் குளிர்ந்து முகம் விழி பல் மலம் கருத்திருக்கும் விழியில் நீர்வடியும் நாக்குக்கறுத்து வரண்டு முள்ளுமுள்ளாயிருக்கும் சிறுநீர் பொருமிக்கருமையாய்க் கடுத்துச் சிறுத்திரங்கும்.

பித்தரோகி யுடல்சூடாயும் முகம் விழிநாக்கும் பல் மலம் மஞ்சளாயிருக்கும் நீர்மஞ்சளாயுஞ் சிவப்பாயுமிரங்கும்.

சிலேத்மரோகியுடல் வியர்க்கும் முகம் விழி பல் நாக்கு மலம் நீர் வெளுப்பாயிருக்கும் கண்ணிற் பிளேகட்டும்.

தொந்தரோகியுடல் முகம் விழி பல் நாக்கு நீர் மலம் பலவிதம்.

வா த க் கூ று.

வாதமீறினால் வாயுவினால் தேகமெல்லாங் குத்தும் கால்கை சந்துபொருத்துக்கள் உளையும் கால்கை யொருபக்கத்தி ல் முடங்கும் குளிந்தால் நிமிர்வொட்டாது திமிருண்டாகும் உடல் பொருமும் குடல் புரட்டும் அன்னஞ்சுருங்கும் வயிறு மந்திக்கும் பொருமும் மலசலங் கட்டும் அபானஞ் சுருங்கும் நாவுபுளிக்குந் தாதுநஷ்டமாகும் கழிச்சலுண்டாகும்.

பி த் த க் கூ று.

பித்தமீறினால் உடலீற்காந்தலும் வரட்சியுமெறிவும் நடுக்கமுண்டாகும் மண்டைக்குத்து நாவறட்சி கசப்பு அரோசியம் தாகம் வார்தி விக்கல் மூர்ச்சை கிறுகிறப்பு காதடைப்பு அயர்வுசோபம் வயற்றுக்காந்தல் நெஞ்செரிவு அக்கினி மந்தம் குளிர்சுரம் விடாச்சுரம் அஸ்திசுரம் பாண்டு காமாலை சோகை மயக்கம் பிசமேகம் பித்தவெட்டை யுண்டாகும் விழிசுழன்று சூழிவிழுந்து இருண்டு வரும் நீர் மஞ்சளாயும் சிவப்பாயுமிரங்கும்.

சிலேதமக் கூறு.

சிலேதம் மீறினால் உடல் காயும் வத்தும் வெளுக்கும் குளிர்ந்து நடுங்கும் அன்னஞ்செல்லாது விக்கல் சத்தியிருமல் மேல் மூச்சு திகைப்பு வியர்வை கூடியம் ஈனையுண்டாகும் நெஞ்சும் விலாவும் நோகுமிரத்தங்கக்கும் நாவு வழுவுமுத்தினிக்கும் வாய் நீருறும் நீர்சிறுத்திரங்கும்.

குருநாடி யிருக்குமிடம்.

குருநாடி எப்போதும் பித்தத்தின் முன்னேநிற்கும் அது திகைநாடி பத்திற்குந் திறமாய் நிற்கும், உடற்குயிராய் நின்ற குருநாடி வாதபித்தத்திற்கு நடுவிவிருப்பதைப் பார்க்கில் அது மூவிரலுந்தாண்டி மூலமுதலுருவிப்பாய்ந்து விசை நரம்பூட்டே சேர்ந்து சந்திரமண்டலம்போய்ச் சார்ந்து பின்பு பம்பரம்போற் கிறுகிறென்று வாதபித்தம் ஐயமென்றநாடி முதலாயோடி மண்டலங்கள் முன்றுஞ்சுத்தி கத்திரிக்கோல் மாறலெனக்கட்டிச்சேர்ந்து வாதபித்த நடுவிவிருந்து வாதத்தில் கோழி அன்னம் மயில்போலும்நடக்கும் பித்தத்தில் ஆமைபோலும் அட்டைபோலும் நடக்கும் சிலேதமத்தில் பாம்புபோலும் தவளைபோலும் இயல்பாய் நாடிநடக்கும்.

குருநாடியின் குணம்.

குருநாடி வாதத்தில் அட்டைபோற் புரண்டுவரில் வாய்வுமிகும் இருமல் தினவு சொரி மிகுதியுண்டாகும் தேகம்வாடும் குருநாடி பித்தத்திலாமைபோலநடக்கிற சுரங்காயும் வாய்நீர்சுழற்றும் வியர்க்கும் சிலேதமத்திற்குருநாடி சிங்கம்போற்சீறிநிற்கில் சன்னிதோன்றும் குருநாடி சிலேதமத்தை யூடுருவி அமருமாகில் அசாத்திய மரணக்குறிக ளுண்டாகும் குருநாடி குன்றிப்போகில் வயிறுகழியும் கடுப்பெடுக்கும்கைகால்வீங்கும் குருநாடி பக்கம்பாயிற் சிலேதம் எதிரேமோதும் குருநாடிநேரேநிற்கில் வாதபித்தமிரண்டுஞ்சேறும் குருநாடிபின்வாங்கில் அசாத்தியங்களுண்டாகும் குருநாடி அய்யத்தில் விட்டிலைப்போற்றாடிக்கில் மரணம்.

நாடிகள் கீழுமேலுமீறியோடும்விதம்.

சந்திரன் வாதநாடி, சூரியன் பித்தநாடி, சூழிமுனைசிலேத்மநாடி. வியாழத்திற்கிலேத்மநாடி, சனி-செவ்வாய்-ஞாயிறு இந் தக்கிழமைகளில் பித்தநாடி, திங்கள்-புதன்-வெள்ளி இந் தக்கிழமைகளில் வாதநாடி மீறியோடும்.

ஞாயிறில் வாதமோடில் சனிபிறும் லீரைப்புண்டாகும்.

செவ்வாயில் வாதமோடில் சுரமுண்டாகும்.

சனியில் வாதமோடில் சீதனமுஞ் சன்னியுண்டாகும். [டாம்.

வியாழத்தில் வாதமோடில் விலாமுதல்தேகமெலாம் வலியுண் திங்கள் பித்தமீறில் ஜலதோஷமுடனேகாணும்.

புதனில் பித்தமோடில் நீரேத்தம் தலைக்குத்துண்டாகும்.

வெள்ளியிற் பித்தமோடில் கண்ணோய் காதுநோயாம்.

வியாழத்திற் பித்தமோடில் தாபசுரம் தலைவலியுங்காணும்.

நாடித் தொந்திப்பு.

வாதத்தில் வாதமாகில், உடல்நொந்து நெகிழ்ச்சியாய்ச் சுருங்கும் வாங்கும் உடல்பதறும் அன்னஞ்செல்லாது.

வாதத்திற் பித்தமாகில், வாய் குழறிப்பேசும் கால் குளிரும் வீக்கமுண்டாகும்.

வாதத்திற் சிலேத்மமாகில், உடல்வீங்கும் வலிக்கும் தலையிடிக்கும் குணங்கள் வெவ்வேறாய்தோற்றும் மெய்வெளுக்கும் அன்னஞ்செல்லாது நாளுக்குநாள் வீக்கம் அதிகப்படும்.

பித்தத்திற் பித்தமாகில், பிதற்றுங் கிறுகிறுக்கும் சத்திக்கும் இளைக்கும் மேனிஅத்திபோல்உலர்ந்து வத்திவெளுக்கும் பின்பு வீக்கமுண்டாம்.

பித்தத்தில் வாதமாகில், பிடறி கால்கையில்குத்தும் மெய்குறுகும் பதரும் அத்திபோலுலரும் சுரங்காயும் புத்திமடியும் பொறுமைநீங்கிக் கோபமுண்டாம்.

பித்தத்திற் சிலேத்மமாகில், வாய்குழறும் பிதற்றும் சத்திக்கும் வாய்நீரொழுரும் தலைசுற்றும் வயிறுநோவுப்பித்தமெடுக்கும் பிடரி வலிக்கும்.

சிலேத்தமத்தில் வாதமாகில், நரம்பெல்லாம்வலித்துநிற்கும் பி
டறிகுன்றவலிக்கும் விழிமேலோடும் வாய்குமுடும்.

சிலேத்தமத்திற் பித்தமாகில், உண்பதுகசப்புண்டாகும் நாவ
கசக்கும் இனிக்கும் பேச்சுத்தமோறும் கபங்கட்டிம்
குறல்வேறுபடும் கண்ணிற் பிளைசாடும்.

சிலேத்தமத்திற் சிலேத்தமாகில், விழிவட்டங்கொள்ளும் உயிர்
பிரியும்.

வாதத்தில் ஐயஞ்சேரில், ஜன்னிதோஷம் மெய்மயக்கஞ் சோ
பம் மூர்ச்சை சோகை பாண்டு உண்டாகும்.

பித்தத்தில் வாதஞ்சேரில், பிணிசம் மண்டைக்குத்து வலிபவு
த்திரமரையாப்பு நவமூலங்களுண்டாகும்.

பித்தம் வாதத்தேறில், பாண்டு காமாலை நீராம்பல்மேகாதரம்
கவுசி மகவை வெப்புப்பாவையுண்டாகும்.

ஐயம் பித்தஞ்சேரில், வாயுறல் சரம் பேதி வார்தியுண்டாம்.

வாத மிரண்டுபங்கும் பித்த மொருபங்குமோடில், வாதபித்த
தொந்தரோகம் வாய்வுமிகுந்து உதரம்விம்மும் வலிக்
கும் மாதரையிச்சிக்கும் சிந்தைமிகும்.

பித்த மிரண்டுபங்கு வாத மொருபங்குமோடில், பித்தவாத
தொந்தரோகம் உஷ்ணமிகுந்து உடல்சண்ணெரியும்
பசிதாக முண்டாகும் வாய்கசக்கும் காடியேதவனம்
பற்றும்.

வாதமிரண்டுபங்குஞ் சிலேத்தமொருபங்குமாகில், வாதசிலே
த்தம்தொந்தரோகம் வயிறுபொருமிவலிக்கும் பசியாது

பித்தமிரண்டுபங்குஞ் சிலேத்தமொருபங்கு மோடில், பித்தசி
லேத்தம் தொந்தரோகம் தலை வரண்டு பிடரிநோகும்
உடம்பெல்லாந்தினவுண்டாகும் வயிறெறியும் மந்தி
த்துப்பொருடும்.

சிலேத்தமிரண்டுபங்கும் வாதமொருபங்குமோடினால், சிலேத்
மவாததொந்தரோகம் ஜன்னியுண்டாகும் தலைநோகு
ம் வாய்தித்திக்கும் அன்னஞ்செறிபாது.

சிலேத்தமிரண்டுபங்கும் பித்தமொருபங்குமோடினால், சிலே
த்தும பித்துதொந்தரோகம் உடல் குவிரிந்து கசும்
தாகிக்கும்.

வாத மிரண்மொத்திரையும் பித்த மொருமாத்திரையுமாகில் கொஞ்சுமை சிரமேற்கொண்டுதொளுநடப்பதுபோல நாடிநடக்கும்வாதபித்ததொந்தரோகம் உதிரம்நொந்துவிம்மிவலிக்கும் தாகிக்கும் தீவனஞ்செல்லாது.

பித்த மிரண்மொத்திரையுஞ் சிலேதம் மொருமாத்திரையுமாகில், பிள்ளைத்தொட்டிலில் நடுவிலசைவதுபோல நாடிநடக்கும் பித்தசிலேதம்தொந்தரோகம் பசியிராது அடிக்கடி உதிரம் விம்மும் பிதற்றும் நயனம் எரியும் மஞ்சட்போலிருக்கும்.

சிலேதம்மிரண்மொத்திரையும்வாதமொருமாத்திரையுமாகில் புணர்ச்சிபோல நாடிநடக்குஞ் சிலேதம்வாத தொந்தரோகம் கபமேலாடும் இனிப்பைவிரும்பும் பசிதாக மதிகரிக்கும்.

வாதமிரண்மொத்திரையும் சிலேதம் மொருமாத்திரையுமாகில், முறிந்த அரணைவால் துடிப்பதுபோல நாடிதுடிக்கும் வாதசிலேதம் தொந்தரோகம் உடல் வலிக்கும் கைகால்தியிராயிருக்கும் வயிறுபொருமும் பித்த மிரண்மொத்திரையும் வாதமொருமாத்திரையுமாகில் வீணையடித்தாற்போலநாடியடிக்கும் பித்தவாததொந்தரோகம் உடல்வலிக்கும் எரியும் நெஞ்சம் நாவும் வரளும் நீர் சிறுத்திரங்கும்.

சிலேதம்மிரண்மொத்திரையும் பித்தமொருமாத்திரையுமாகில், வண்டிச்சக்கரம்போலநாடிசுழலும் சிலேதம்பித்த தொந்தரோகம் சன்னியுண்டாகும் உச்சி வலிக்கும் செவிகேளாது நாவுயினிக்கும் வயிறுமந்திக்கும்.

நாடியின் குறிப்பு.

வாய்வுக்கும் மந்தத்திற்கு மூன்றுநாடியும் அமர்ந்து தளர்வாயோடும் பசித்திருக்கும்போது மூன்றுநாடியுந் தூங்கியோடும் பாம்புவிஷத்திற்கு மூன்றுநாடியு மடங்கியிருக்கும் வயிற்றுவலிக்கு மூன்றுநாடியும் உள்நுழைவாய்வாங்கியோடும்

கிரந்தினாய்க்குக் கரையுடைந்த அருவியைப்போலோடும் புண்புரைக்கு வாதமும் பித்தமும் பீனிசத்துக்கு பித்தமுஞ் சிலேத்மமுஞ் சூலைக்குச் சிலேத்மமும் பித்தமுஞ் சுழன்றுகாணும் கருப்பவதிக்கு வாதமும்பித்தமுங் கலக்கிக்காணும் கிராணியதிசாரத்துக்கு வாதமும்பித்தமுந் தளர்ந்து காணும் நீர்மேகத்துக்கு நாடியெல்லாம் பலங்குறைந்து ஏரியின்மேற் கரண்டுவிழும் புழுப்போற் புரட்டிக்காணும் குருநாடிசீநிறிற் கும் மேகமதிகப்பட்டால் வாதமும் பித்தமும் பின்னித்துடிக்கும் சன்னிக்குமுன்றுநாடியும் படபடத்தோடும் விக்கலுக்குச் சிலேத்மமும் வாதமுஞ் சுரத்துக்கு வாதமும் பித்தமுங் கணக்காச்சலுக்குப் பித்தமும்வாதமுங் கலங்கிக்காணும் விஷநீர் சோகை பாண்டுக்கு மூன்றுநாடியு மேகனைப்போல்மீட்டும் தலையிடிக்கும் ஸூயரோகத்திற்கும்பித்தங்கலங்கி காணும் இளநீர் நெய்பால் இறைச்சிகனிகளுக்கு வாதங்கதிக்குங்கோழிமாமிசத்திற்குங் கோபத்திற்கும் புணர்ச்சிக்கும் பித்தங்களுக்குஞ் சுரதோஷத்திற்கும் புணர்ச்சிக்கும் வாதத்தைத்தாண்டுஞ் சேதாட்சைக்குப் பித்தத்திற் சிலேத்மஞ்சேரும், புணர்ச்சிக்கு நாடிபுழுப்போல்நிமிர்ந்துவலித்து நின் றுவாங்கும் பித்தசன்னிக்கு வாதமுஞ் சிலேத்மமும்அமர்ந்து பித்தம் வெடுவெடுத்து மீறிநிற்கும் மரணசன்னி உட்குத்து புறவீச்ச இசிவுக்கு வாதமுஞ் சிலேத்மமும் அழுந்திக்காணும்.

மரணக் குறிகள்.

இரண்டுதினம் பிங்கலேபாயில் மூவாண்டிலும், மூன்றுதினமிடைகலேபாயில் இரண்டுபருவத்திலும், பத்துதினம்உபயத்திற்பாயில் திங்களொன்றிலும், மூக்குவிட்டு வாய்வழிசவாசம்பாயில் மூன்றுதினத்திலும், ஐயரோகத்தாலிளைத்தவுடல் வீங்கிடில் திங்களொன்றிலும், பித்தரோகத்திலிளைத்தவுடல் வீங்கிடில் மதிஆறிலும், சிலேத்மம் வெள்ளம்போல் மடமடெனச்சுருக்கமாயோடில் மறுநாளிலும், பித்தஞ் சிதறியோடில் மூன்றுதினத்திலும், வாதஞ்சிதறியோடில் எட்டுதினத்திலும் வாதபித்தமிரண்டுங்கூடி நிலைப்பிசிதறில் ஐந்துதினத்திலும் வாதபித்தசிலேத்ம மூன்றுங்கூடி நிலைப்பிச்சிதறியோடினால்

மண்டலத்திலும், மூன்றுமொன்றாய்க்கடி அரணைவால் துடிசாவில் ஒருதினத்திலும், வாதபித்தசிலேத்ம மொன்றாய்க்கடி தேட்சொடுக்கைப்போலாடி ஓடம்போல் நடந்தால் திங்களொன்றிலும், நாடிபோத்துப்போற் புறந்துடித்திடில் திங்களொன்றிற்பிணிநீங்காவிட்டால் திங்கள் பத்திலும், சிலேத்ம நாடி குதிரைபோல்நிமிர்ந்துநின்றால் திங்களொன்றிலும், காலை யில் சிலேத்மநாடியும் உச்சியிற் பித்தநாடியும் மாலையில் வாதநாடியும் வகைதப்பியோடியில் நாலேந்துதினத்திலும், சிலேத்மநாடி மயில் போலும் அட்டை போலும் பதறி நின்றிடில் ஏழு தினத்திலும், ரோகஸ்தன்உயிரீர் சமீபத்தில் விழுந்திடிலும் மரணம்.

பாளச்சீலையை நெய்யில்நனைத்து மணிக்கடையிற் சுத்தி மூன்றேழுக்கால்நாழிகை சென்றவிழ்த்துப் பார்க்கில் வாதநாடி குதித்துவாங்கினு வப்பொழுதிலும், நல்லரவுபோல்நெளிந்தோடினால் இருபத்திரண்டுநாளிலும், உதைத்துவாங்கினுல் ஒன்பதுநாளிலும், அட்டைபோல்நடந்தால் மூன்று தினத்திலும், தந்திபோற்சண்டினுல் அன்றுபொழுதிலும், பக்கஞ்சென்றெதிர்த்துவாங்கினுல் முப்பதுநாளிலு மரணம்.

நாடி புழுப்போல் நெளிந்தாலுஞ் சூடுகொண்டாலும் பஞ்சுபோல் மெதுவாயிருந்தாலும் அன்னம்போல்கடந்தாலும் பிணிநீங்கும்.

இடதுள்ளங்காற் குளிர்ந்தும் வலதுள்ளங்காற் சுட்டுங் குழச்சுகுளிர்ந்திடில் பத்துதினத்திலும்; குழச்சுக விரண்டுங் குளிர்ந்து உச்சியிர்த்து மூக்குவிறைத்து இளைப்பு விக்கல் தோன்றி உடம்பெல்லாங்குளிர்ந்து விழியிருண்டால் மூன்று தினத்திலும், பிடறிறெற்றி கழுத்தினுட்புறங் குளிர்ந்து விழிநிலைநமாகி நெஞ்சிற்கபங்கட்டிடில் மூன்றுதினத்திலும், ஒரு நாடியும் முழங்கைப்பள்ள மூங்குளிர்ந்திடதுள்ளங்காற்சூடாய்த் தொண்டை கறகறத்தால் ஐந்து தினத்திலும், அடித்துடையும் இரண்டுள்ளங்காலுங்குளிர்ந்து இருசெவியும் விரைத்துநின்றி லிரண்டுதினத்திலு மரணம்.

வலதுள்ளங்காற்சூடு இடதுள்ளங்காற் குளிர்ந்து உச்சியிர்த்து உடம்பெல்லாங்கனலாயிருந்தாலும் புருவம்நெத்தி

இடதுள்ளங்கைசுட்டு உச்சிசுளிர்த்தாலும் வலதுநாசியும் வலதுஉள்ளங்காலும்வெதும்பி யிடதுநாசியை தேய்க்கும்போது சிவந்தாலும் உடல் ஆதியந்தமுஞ் சூடேறினாலும் பிணிரிங்கும்.

விழி மூக்கு காது உச்சி உந்தி உள்ளங்கால் கைகள் வெளுத்து பாதங்குளிர்த்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், வாதமும் பித்தமும்அடங்கி சிலேத்துமங்கதித்து உடல்வெளுத்துமார்புகுளிர்த்திடிற் றெண்ணாறுகடிகையிலும், சிலேத்தமநாடியெழுத்துவிழ்த்திடி விரண்டுகடிகையிலும், பித்தமடங்கிவாதமுஞ் சிலேத்தமேலிட்டுக் கண்டத்திற் கபமடைத்து இளைத்து விழிமயங்கிச்சுழன்று கண்ணீர்வடிந்தால் ஐந்து நாழிகையிலும், முகம்நீண்டு உடம்பெல்லாம்நரம்புதோன்றி பாசிபோற் கண்பஞ்சடைந்து இருள்மூடினும் விசைநரம்புகுளிர்த்துதளர்ந்து விறைத்துவாங்கிப் பொறிகளும் மிகுதியாய்த்தளர்ந்து நெறுநெறுனப்பற்கடித்து நடுக்கமுண்டாய் வாதபித்தசிலேத்துமம் விட்டிலைப்போற்றுடித்திடினு மரணம்.

வாதபித்தசிலேத்தமூன்றும் வெட்டுப்பட்ட அரணைவாற்போற்றுடிக்கும் உடல்வேறுபட்டு குளிர்ச்சிகாணும் கையால்முகத்தைத்தடவும் மனிதரை ஆவலாய்நோக்கிப் பார்க்கும் எங்கிப்பெருமூச்செய்து இரண்டுநிலாவும் இளைக்குந் தொண்டையிற் கபங்கட்டியிரையுங் கண்ணில்நீர்வடியும் எடுபிடி. யென்றெழுந்துவிழும் உடல்மயங்கும் மூக்குநீளும் வியர்வை காணும் விழியும்பல்லுங்கறுக்கும் கபமேலாடிமுடிச்சுவிழும் கண்சுழன்று பல்பேச்சாகும் ஜீவன்மயங்கும்.

நாடி நூல்-முற்றிற்று.

அனுபோகவயித்தியம் மூன்றாங்காண்டத்தில் நாடிபரிட்சைகள் சுலபமாய்சோல்லியிருப்பது தேளிவாகாமையால் இதில் விபரிதமாய் சோல்லப்பட்டது.

+++++

உ

கடவுள் துணை.

குழந்தைகட்குவரும் நோயின் விவரமும் அவிழ்தமும்

—++++—

கிரந்தி, செங்கிரந்தி, கருங்கிரந்தி, பக்திதோஷம், மாந்
தம், கணம், பிரளி, கரப்பான், செவ்வாப்பு, தொ
ண்டைக்கட்டு, அக்கரம், வசூரி முதலான
அநேகரோகங்கள் சம்பவிக்கிறது மாந்
தம் தாய்முலைப்பாலாலும் கணம்
கர்ப்பச் சூட்டினாலும் மற்றப்
பிணிகள் தாய் தந்தையி
ன் புணர்ச்சியின
லெழுந்தசூட்
டினாலும்
உண்டாகிறது.

செங்கிரந்தியின் குணம்.

பிள்ளை பிறந்தவுடன் தொண்டைகட்டிப் பூனைக்குரற்போ
லமும் நீரும்மலமுங்கட்டி வயிறுதும் கால்கை சிவப்பேறும்.

நி வ ர் த் தி.

கோரோஜனையை முலைப்பாலி லுரைத்துக் கொடுக்கத்
தீரும். கர்ப்பூரவல்லியிலே குன்றமணியிலே ஈருள்ளி ஓர் நிரை
யாய் தட்டி சாறுபிழிந்து முரித்துக்கொடுக்கத்தீரும். முருங்
கையிலைச்சாற்றை முரித்துக்கொடுக்கத்தீரும். செம்முள்ளியி
லையைத் தண்ணீரிற் போட்டுக்காய்ச்சிக் குளிப்பாட்டிவரவும்.

கருங்கிரந்திக் குணம்.

குழந்தை அலரியழுது குரல்கம்மும் முலையுண்ணுதுமூர்
ச்சையாகும் உடல்வெதும்பும் கண்திரவாது நாவரசிகாணு
ம் கீழுதடு கைகால்கருப்பேறும் வயிறுதி வலிகாணும்.

நி வ ர் த் தி.

குழதைப்பாலில் ஒருகாசியிடை ஒணுனிரத்தம் விட்டுக்
கொடுக்கத்தீரும்.

கருங்கமுதைலத்திச்சாறு அவுரியிலைச்சாறு சிற்றுமணக்
கெண்ணெய் சமமாய்க்கலந்து அதில் வசம்பு உள்ளி தட்டிப்
போட்டுக்காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்.

ஆவிநெய் சிற்றுமணக்கெண்ணெய் நல்லெண்ணெய் சங்
கலைச்சாறு சமனாய்க்குட்டி சுக்கு மிளகு திப்பிலி ஆரைத்து
ப்போட்டு ரவிபுடம்வைத்து ஒருபணவிடை உன்னுக்குக்கொ
டுத்து மேலெங்குந்தடவிவைத்து செம்முள்ளி கிரந்திராயகம்
நீரிற்போட்டுக்காய்ச்சிக் குளிப்பாட்டிவரத் தீரும்.

மூக்கரைச்சாரணை முடக்கொத்தான் செப்புநெருஞ்சி
முத்தெருக்கஞ்செவி ஓரிதழ்த்தாமரை ஈருள்ளி மயிலிரகு இ
வையெல்லா மோர்நிரையா பெடுத்துத்தட்டி சிற்றுமணக்கெ
ண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சிக் குழந்தைக்கு உன்னுக்குக்கொ
டுத்துத் தாய்க்குமேலேபூசி அவள் பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

கிரந்தி 12-க்கும், சூலை 18-க்கும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் செம்பரித்திச்சா
று வகைக்குப்படி-சு, ஒன்றுய்விட்டுக் காய்ச்சிவடித்து அதில்
சுக்கு கிராம்பு ஏலம் திப்பிலி பூரம் மிளகு வகைக்கு விராக
னிடை-சு, பொடித்துப் போட்டுக் குழந்தைக்குக் கொடுக்
கத் தீரும்.

—o—o—o—

அரைவீட்டிற்குமுந்தைக்கு கழுத்துவீங்கி

முழங்கால் முழங்கை குளிர்ந்து

வயிற்றில் வலிகண்டால்.

ஷெ பிணிகண்டவுடன் கஸ்தூரி திப்பிலி வகைக்குக்கா
ற்பணவிடைபொடியை வெற்றிலைச்சாற்றில் கலந்துகொடுக்க
தீரும். கஸ்தூரியைமட்டும் ஷெசாற்றிற்கொடுத்தாலுந்தீரும்

—o—o—o—

பிள்ளை வயிறுநொந்தமுதால் மலங்கட்டினால்.

புன்னை சிறுதேக்கு கோஷ்டம் சமனாயரைத்துக்குழம்பு
போற்காய்ச்சிபிள்ளைவயிற்றிற்பூச வயிறுநொந்தமுதல்தீரும்.

அதிமதுரம் வேப்பங்கொழுந்து சர்க்கரை இம்மூன்று
மரைத்து ரெய்யில்லீவகவைத்துக்கொடுக்க வயிறுநொந்தமு
தல் மலக்கட்டு நீங்கும்.

குழந்தைக்குச் சிறுநீர்கட்டினால்.

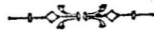
எலிப்புழுக்கையும் வெள்ளரிவிரையுஞ் சமனா யரைத்து அடிவயிற்றிற் பூசி வெங்காரத்தைப் பொரித்து முலைப்பாலிற் கரைத்துப் புகட்ட நீராகும்.

பிள்ளைக்கு உரம்விழுந்தால்.

வெள்ளேப்பூண்டு பலம்-10, கடுகு பலம்-10, ஒன்றாகக் கலந்து குழித்தயிலிறக்கி உடம்பிற் பூசு குடல்வாதம் உரந்தீம்.

பிள்ளை சீரியழுதால் விக்கலெடுத்தால்
வயிறு பொருமினால்.

சிறுதேக்கும் திப்பிலியும் பொடித்துக் கொண்டாவது அல்லது திப்பிலியும் கடுகுரோகணியும் பொடித்தாவது தேன் அல்லது ஆவிரெய்யில் மத்தித்துக் கொங்கையிற் பூசிப் பிள்ளைக்குப் பால் கொடுக்க ஐடி பிணிகள் நீங்கும். /



பிள்ளை வயிறுவீங்கினால் குடித்தபாலெதிரெடுத்தால்
அடிக்கடி கொட்டாவி விட்டால்.

அதிமதுரத்தைக் காடியிலரைத்து வயிற்றிற் பூச வயிற்று வீக்கம் தீரும். /

வெள்ளுள்ளியும் ஓமமும் வெதுப்பிக் கியாழஞ் செய்து கொடுக்கப் பாலெதிரெடுப்பதுங் கொட்டாவி யுந் தீரும்.

அதிமதுரத்தை முலைப்பாலி லரைத்து முலைக்காம்பிற் பூசிக் குழந்தைக்குப் பால் கொடுக்கப் பாலுண்ணும். /

பால்குரக்க.

பூனாகத்தைப் பாலிற்போட்டு மண்களைந்து எலுமிச்சங் காய்ப்பிரமானமரைத்துப் பசுவின் பாலில் மூன்று நாட்கொடுக்கவும் நற்றூளியிலையை யிளவெந்நீரிற் போட்டுப் பிசைந்து மூன்று நாட்கொடுக்கவும்.

பாதிரிவேரையாவது கிழக்காய் ரெல்லிவேரையாவது அரைத்துப் பாலிற்கொடுக்கவும் பால் குரக்கும்.

தோஷவகுப்பு. பட்சிதோஷகுணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாது ஜலமாய்வயிறுகழியும் வாந்தி பண்ணும் தலையெடாது கண்குழியும் பீனேசாறும் உடல் பேதப்படும் வெதும்பும் அலறும் சீறியழும் கழுத்தும் முகமும் சிறுக்கும்.

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளிவேர் பிச்சிவேர் ஈருள்ளி யிவைகளை நறுக்கி சிற்றுமணக்கெண்ணெயிற்போட்டு ரவியில்வைத்துகுழந்தைக்குக்கொடுத்து உச்சியிலுந்தேய்க்கத் தீரும்.

பரவைத்தோஷகுணம்.

சிரசிந்கனலேறி உடல்செர்ந்துவெதும்பும் நாவுலரும்சத்திக்கும் நெஞ்சைச்சுழியவாங்கும் வலிப்புநாணும் இளைக்கும் உச்சியுங் கண்ணுங்குழியும் குழந்தை அடிக்கடி திடுக்கிட்டெழுந்துசீறியழும் வயிறுபோகும் விழிவெளுக்கும் முகம்மஞ்சட்போலிருக்கும்.

நிவர்த்தி.

சீரகம் ஈருள்ளி வரப்பூலாவேர் இவைகளைச் சமமாய் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத் தீரும்.

எட்சிதோஷகுணம்.

உதிரத்திற் கனலேறி உடம்பு தேயும் நாளும் கண்ணிப் பீனேகட்டும் சற்றேவயிறுகழியும் குழந்தைமுலையுண்ணாது பதறியழும் கண்ணைப்பிசையும் மயங்கிப்பூரளும்.

நிவர்த்தி.

வில்வயிலையுஞ் சீரகமுங்கியாமுஞ்செய்துகொடுத்துஷை இலையையாவது நிலவினாவிலையையாவது அரைத்துக் குளிப்பாட்டத்தீரும்.

வீங்குபுள்ளின்தோஷகுணம்.

குழந்தைவார்திபண்ணும் பசுமையாயும் பால்போலுங்கழியும் பிண்கையால் முசுத்தைத்துடைக்கும் உச்சி குழியும் நாவுலரும்.

நி வ ர் த் தி.

மதாரம் முத்தக்காச அதிவிடயம் கடுக்காய் வசம்பு தேவதாரம் மஞ்சள் வகைக்கு ஓர்நிறையாய் பொடுதலைச்சாற்றுவரைத்து உண்டைசெய்து முலைப்பாலிவிடத்தீரும்.

தூங்குபுள்ளின்தோஷகுணம்.

வயிறுகழியும் வார்திபண்ணும் மயக்கமாய்த் தூங்கிக்குழந்தைவிறிட்டலறி யெழுந்திருக்கும் முகத்தைப் பார்க்கும் அடிக்கடி தாகித்துத் தண்ணீர் விரும்பும் முகம் வேறுபடும்கண்களையிருண்டுசோரும் நெருநெறெனப் பற்கடிக்கும் உச்சி பள்ளம்விழும்.

நி வ ர் த் தி.

மஞ்சள் வசம்பு ஏலம் வேப்பீர்க்கு ஓமம் குட்டிவிளாம் இவையெல்லாம்நறுக்கிவெதுப்பி கஷாயஞ்செய்துஅதிற்கோரோஜனையயுரைத்து உள்ளுக்கும்கொடுத்து ஷே மருந்துகளைஅரைத்து மேலிலும்பூசிக் குளிப்பாட்டத்தீரும்.

விளக்கொளிக்கண்புள்ளின்தோஷகுணம்.

பாலெதிரெடுக்கும் உடலடிக்கடிகாயும் குழந்தை முலையுண்ணாது பெருவிடாய்கொண்டுசோரும்.

நி வ ர் த் தி.

சின்னி வசம்பு குட்டிவிளா இவையெல்லா மரைத்துக் குழந்தைக்குமேலிறேய்த்து முழுக்காட்டி அதுகளைத்துணியில்முடிந்து கழுத்திலுங் கையிலுங்கட்டத்தீரும்.

வெங்கண்புள்ளின்தோஷகுணம்.

பால்போற்கழியும் மேனிகாயும் வெளுக்கும் வயிற்றிரச்சல் வலிகாணும்.

நி வ ர் த் தி.

கற்றாழஞ்சோற்றில் கடுக்காய்ப்பொடிதூவிப் பிசைந்து வைக்க நீருறும் அதில் திப்பிலியை வருத்துப் பொடித்துத் தூவிக்கொடுக்கத்தீரும்.

கருடக்கண்புள்ளின்தோஷகுணம்.

வாய்நீர்வடியும் வார்திபண்ணும் இருவிழியுந்தாழும் பி
ளேகட்டும்.

நிவர்த்தி.

கோரோஜனை அதிமதுரம் திப்பிலி ஓர்நிறையாய் முலைப்
பாலிலரைத்து ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

செங்கண்புள்ளின்தோஷகுணம்.

கண்சிவந்துநீர்வடியும் கிரங்குளிரும் குழந்தை தவழ்ந்து
பேரய்நிலத்தில்விழும் கையால் முகத்தைத் துடைக்கும் சிறி
யமும் வெப்புநீராய்க்கழியும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் சீரகம் முத்தக்காச ஏலம் பத்திரி சாதிக்க
காய் கிராம்பு செண்பகப்பூ லவங்கப்பட்டை வகைக்குவிராக
னிடைக், மொசுமொசுக்கையிலை பொன்னாங்காணி சிறுகிரை
சீர்திலவேர் வகைக்குப்பலம்-க, நருள்ளிச்சாறு படி-வ, ஆவி
ரைவேர்பலம்-க, இவைகளையரைத்து இரண்டுபடிசிறுமண
க்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சுகொடுக்க சகலதோஷமுந்
தீரும்.

அந்திபுள்ளின்தோஷகுணம்.

மேனிவெளுக்கும் காயும் அதில் நரம்புதோன்றும் கால்
கைகுளிரும் பாலெதிரெடுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சின்னி குட்டிவிளா நொச்சி சீந்தி வேம்பு வசம்பு உள்ளி
இவைகளை அரைத்து மேலெங்கும்பூசி ஷே மருந்துகளை தட்
டிச் சிறுபெரட்டணமாய்க் கட்டிக் கண்டத்திலுங் காலிலுங்
கட்டத்தீரும்.

நீர்புள்ளின்தோஷகுணம்.

நெஞ்சவரண்டிடும் கண்குழிந்து வெளுக்கும் குழந்தை
பெருமூச்சிடும் பாலுண்ணாது இரவும் பகலும் அவறியமும்
உடல்விபரக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

விஷ்ணுகரந்தையும் சீரகமும் கூட்டிக் கியாமஞ்செய்து
கொடுக்கத்தீரும்.

புள்ளின்தோஷ குணம்.

உச்சியுங்கண்ணுங்குழியும் குடித்தபால்தங்காதுபச்சை
யாய்வயிறுகழியும் பறவைக்குரல்போற் குழந்தை சீறியமும்
இளைக்கும் தண்ணீரைவிரும்பும் மெய்மரக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

ஒரிதழ்தாமரை வெந்தயம் விடத்தலைவேர் சுக்கு வால்
மிளகு ஓரளவாய்க் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

முட்டுதோஷ குணம்.

மாதவிடாயானகன்னிகள் குழந்தையைபெடுத்தால் மே
னிவாடும் வேறுபடும் வாந்திபண்ணும் உச்சியுங் கண்ணுங் கு
ழியும் நாக்குவாய்கறக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

மயிரோசனை திரிகடுகு சீரகம் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்
கத்தீரும்.

குளித்தோஷகுணம்.

உச்சியுங்கண்ணுங்குழியும் வாந்திவியர்வையிக்கும் பலவ
ண்ணமாக்கழியும் தேகந்தணல்போற் காய்ந்து வற்றும் நெ
ஞ்சலரும் தாதிக்கும் கண்ணில்நீர்சொரியும் கால்விங்கும்குய்
யம்புண்ணுகும்.

நி வ ர் த் தி.

குட்டிவிளா வேம்பு சோம்பு மஞ்சள் வசம்பு சுக்கு அ
ரைத்து தாய்க்கும்பிள்ளைக்கும் உடம்பிற்றேய்த்து நீரில் வா
கையிலையைப்போட்டுக்காய்ச்சிநீராட்டி அப்பால் ஆவினெய்
படி-உ, நல்லெண்ணெய்ப்படி-வ, நன்னூரி தண்ணீர் விட்டான்
கரந்தை பொன்னாங்கண்ணி வகைக்குப்பலம்-க, ஏலரி சீரகம்
வகைக்குக்கழஞ்சு-ந, இவையெல்லாம் பால்விட்டரைத்துப்

போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிச் சிறுகரண்டிவீதங் கொடுக்கச் சகலதோஷமுந்தீரும்.

வேப்பங்கொழுந்துஒருபிடி மிளகு வசம்பு சுக்குமலைதாங்கிவோர் வகைக்கு விராகனிடை-க, விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

கெற்பமழிந்ததோஷ குணம்.

உடம்புநொந்துசிவக்கும் இளைக்கும் நாளும் சத்திக்கும் நெஞ்சயரும் கைகாலிலழுக்கேறும் கால்பின்னும் கழியும் விழிசொருகியங்கும்.

நி வ ர் த் தி.

சுழுதைலத்திச்சாற்றில் பரித்திவேரை யரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

பனைவெல்லத்தைஷைசாற்றில் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

தேரைத்தோஷகுணம்.

உடம்புலர்ந்துவற்றும வெளுக்கும் நெஞ்சயர்ந்து கூடும் கண்பொடித்திருக்கும் கைகால்வற்றிச்சுருக்கமுடங்கும் வயிறுபொருமும் மலந்தீயும் நாவுலரும் தாகிக்கும் முகம் வாடும் செவிதாழும் மூச்சவாங்கும் நெரிகுரற்படும் பிள்ளை சற்றுந் தேறாது.

நி வ ர் த் தி.

சிறுபுள்ளடி சிறுகிரை நீராரை காணி நீர்முள்ளி இவை கனிச்சமுலம், களா காட்டுமல்லி அவுரி கரிசலாங்கண்ணி நிலக்குமிழ் முடக்கொத்தான் இவைகன்வோர் ஓர்நிறைபா யிடித்து மூன்றுபடிநீறிப்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத் ததில் அதிமரம் திப்பிலி ஏலம் மிளகு வகைக்குப் பலம்-வ, பசுவின்பால்விட்டரைத்துப்போட்டு ஆவிரெய் இருநாழிவிட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி சிறுகரண்டிவீதங்கொடுக்கத் தேரைத் தோஷங் குழித்தோஷந்தீரும்.

மாந்தவகுப்பு.

மேதிப்பால் நெய் கதலிப்பழம் தேங்காய் இளநீர்கடலை வெல்லம் புளித்தமோர் மாங்கிசம் கனிகள்மலைத்துவரைஉளு

ந்து மொச்சை புளியங்கொட்டை உளுவை வாழை மீன்கெண்டை சர்க்கல் கரை முதலான வாயுவு பண்டங்களைக் குழந்தைகட்குப் பால்கொடுக்குமாதர்கள் மிகுதியா யனுசரித்தாலும் அவைகளைக்குழந்தைகள் தின்றாலும் வாதமாந்தம் பித்தமாந்தம் சிலேஷ்மமாந்தம் போர்மாந்தம் வாலேமாந்தம் சுரமாந்தம் நீர்மாந்தம் சொரிமாந்தம் கட்டுமாந்தம் எரிமாந்தம் தலைமாந்தம் கணமாந்தம் வலிப்புமாந்தம் சுழிமாந்தம் முக்குமாந்தம் சன்னிமாந்தம் ஊதுமாந்தம் வீக்கமாந்தம் என்று 20-வகைமாந்தரோகங்கள் குழந்தைகட்குநேரிடும்.

மாந்த குணம்.

குழந்தையுடல்வெதும்பிவியர்க்கும் முலையுண்ணுது வாந்திபண்ணிமயங்கும் சீதமும் மலமுமாயுங் கெட்டபால்போலுந் தெளிந்ததண்ணீர்போலுங்கழியும் வெப்புநாறும் கைகால்குளிரும் நாவலருங் குரல்கம்மும் கண்குழிந்துசுழன்றுசிவக்கும் கால்பின்னும் முகம் பளிங்குபோல்மின்னும்.



வாதமாந்த குணம்.

குழந்தைவயிறுபொருமியமும் உடல்வியர்க்கும் பலவிதமாய்க்குழியவலிக்கும் துடிக்கும் கோட்டாவியிடும்நாசிபுண்ணாகும்.



பித்தமாந்தகுணம்.

வாந்தி பேதி வலிப்பு மூர்ச்சைகாணும் குரல் கம்மும் மேனிமஞ்சணித்து வியர்த்துக்குளிரும்.



சிலேட்மமாந்தகுணம்.

உடம்புசிலிர்த்துநளிரும் நாவெளுக்கும் நெஞ்சிற் கபங்கட்டிம் வயிறுபொருமிக்கழியும் குழந்தைமயங்கும்.

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

கொச்சி பொடுதலை துணு வேலிப்பரித்தி இவைகளினிலைவகைக்கு ஒருபிடிநறுக்கிவெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பரித்தி பெருந்தும்பை சாணக்கிலை வெதுப்பட
க்கி வேளை நொச்சி வகைக்கு ஒருபிடியிலையை வதக்கிச் சாறு
பிழிந்து அதிற்சட்டவசம்பு சிறுதேக்கு ஆமையோடு சுட்ட
கரி ஓர்நிறையாயரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

பொடுதலை கரியுப்பு வகைக்கு ஒருபிடி ஒன்றியிடித்துப்
பிழிந்து முரித்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

வெற்றிலைக்காம்பு வசம்பு உள்ளி திப்பிலி ஓர் நிறையாய்
வெதுப்பி வெந்நீரிலரைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

ஓமம் வெள்ளுள்ளி மிளகு திப்பிலி சுக்கு சீலையில்முடிந்
து ஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து
கொடுக்கத்தீரும்.

விளாயிலையைவதக்கிச்சாறுபிழிந்து அதில் ஆமையோடு
வசம்பு வட்டத்திருப்பி இவைகளைவெதுப்பி அரைத்துக்கல
க்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பரித்தி மேனி வேளை இரண்டுபொடுதலை அகத்தி
இவைகளினிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் வசம்பு ஆ
மையோடு ஓமம் வெதுப்பி யரைத்துக் கலக்கி உள்ளுக்குக்
கொடுத்து மேலிலுந் துவாலையிடத்தீரும்.

வேளைவேர் சுக்கு வெந்தயம் பூடு வசம்பு ஓமம் இவைக
ளைஓர்நிறையாய்வருத்துக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

துணு நொச்சி கழற்கொடி இவைகளினிலை வகைக் கொ
ருபிடியைச்சட்டியிலிட்டிக்கரிக்கி ஒருபடிதண்ணீர்விட்டு அ
தில் ஓமம் வசம்பு சுக்கு மிளகு பொடுதலைக்காய் திப்பிலி இ
வைகளை நல்லெண்ணெய்விட்டுச் சிவக்கவருத்து சீலையில்முடி
ந்துபோட்டு வற்றவைத்து ஒருசங்குகொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பரித்தியிலை வேளைவேர் நொச்சி பொடுதலைதுணு
முருங்கை இவைகளினீர்க்கு வகைக்கு ஒருபிடியை வருத்து
தண்ணீர்விட்டு ஓமம் திரிகடுகு வசம்புவெதுப்பிச் சீலையில்மு
டிந்துப்போட்டு வற்றக்காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

ஊதுமாந்தகுணம்.

குழந்தையுடனாதிக்காணும் வயிறிரையும் கழிச்சல் கடுப்பு வாந்தி தொண்டைவலி சுரந்தோன்றும்.

நிவர்த்தி.

வெண்காரம்விராகநிடை-ஒ, கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் வகைக்கவிராகநிடை-உ, முலைப்பாலாலரைத்துமாத்திரைசெய்துக்கொண்டு வெந்நீரிலிடத்தீரும். பொடுதலை வேம்பு மாபுளி நுணு நொச்சி வேலிப்பரித்தி இவைகளினீர்க்கையும்ஓமம் உள்ளி திப்பிலியஞ்சமமாயிடித்து ஒருபடிதண்ணீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்க ஊதுமாந்தம் போர்மார்தம் சத்திமாந்தம் செரியாமார்தம் கட்டுமாந்தம் முந்தீரும்.

கோரோசனை உள்ளி திப்பிலி மதுரம் வகைக்கொருகழஞ்சு அண்டவெள்ளை கருவிட்டரைத்துக்கொண்டு முலைப்பாலில் மூன்றுதினங்கொடுக்க ஏழுவகையுதுமாந்தமுந்தீரும்.

வேலிப்பருத்தியிலைபவதக்கிச் சாறுபிழிந்து அதில் சீரகமுங் கடுகுரோகணியுஞ் சமமாய் முலைப்பாலிலரைத்துக்கலக்கிக்கொடுக்க ஊதுமாந்தம் மயக்கம் வெப்பத்தீரும்.

நீர்மாந்தகுணம்.

உடல்மெலிந்து குளிர்ந்து சிலிர்க்கும் வாய்நீர் சுழற்றிக் குழந்தைவார்திபண்ணும் முலையுண்ணாது தூங்கிவிழித்துச்சுரிக்கும் வயிறுபொருமிக்கழியும் உடம்பு கைகாலில் தினவெடுக்கும் வீங்கும் தலைவலிக்கும் முகமினுக்கும் மலஞ்சிறுத்து நீர்க்கடுத்திறங்கும்.

நிவர்த்தி.

ஈருள்ளிமுக்குரட்டை வகைக்குச்சாறுபடி-வ, விளக்கெண்ணெய்ப்படி-வ, ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி கொடுக்கத்தீரும்.

நொச்சி வேளை மேனி நுணு பெருந்தும்பை இவைகளினிலையவெதுப்பிச்சாறுபிழிந் ததில் மிளகுஉள்ளிவசம்பு ஓமம் இவைகளைவருத்தரைத்துக்கலக்கிக்கொடுக்கத் தீரும்.

நீலவேருஞ் செவியமு மோர்நிரையாய்த் தட்டிப்போட்
டுக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

வெதுப்படக்கி அம்மன்பச்சரிசி சங்கங்குப்பி துணை
ணக்கி வகைக்குச்சாறுபடி-வ, விளக்கெண்ணெய்படி-க, வச
ம்பு உள்ளி மஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-உ, பொடித்தொன்றாய்க்
கலந்துகாய்ச்சி மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுமணக்கெண்ணெய் பலம்-ய, அதிற் பூர்விராகனி
டை-க, வாளம் மிளகு லவங்கம் வகைக்கு விராகனிடை-உ,
இவைகளை மைபோலரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி யொருதுட்
டிடை மூன்றுநாட்கொடுத்துப் பத்தியம் பொரி மிளகுநீர்சா
தமுங்கொடுக்கத்தீரும்.

விஷமாந்தகுணம்.

மலஞ்சிக்கி வயிறுவலித்திரைந்துகழியும் நின்று நின்று
சுரங்காயும் மேனிவாடும் அரையின்கீழ்க் குளிரந்திருக்கும்
உடல் வியர்க்கும் கையிற் பிள்ளைதங்காது அடிக்கடி வார்தி
பண்ணும்

நிவர்த்தி.

துணை நொச்சி வேலை யிவைகளின்வேர் ஓமம் பொடுதலை
உள்ளி வசம்பு சமமாய்த்தட்டி வெதுப்பிக் கஷாயஞ்செய்து
கொடுக்கத்தீரும்.

போர்மாந்தகுணம்.

குழந்தைபாலுண்ணாது வார்திபண்ணும் மயங்கும் தலை
யையசைக்கும் மார்புதுடிக்கும் மேனிவாடும் நெற்றிரம்பு பு
டைக்கும் கண்குழியும் தாகமிகும் வாயும்நெஞ்சமுலரும்.

நிவர்த்தி.

ஓமத்தைவருத்துப்பொடித்து வெந்நீரிலாவதுமுலைப்பா
லிலாவதுகொடுக்கத்தீரும்.

கோழிக்கல்லீரலீருக்குங்கல் நற்சீரகம் லவங்க மிவை
களை ஓர்நிரையாயறைத்து முலைப்பாலிற்கொடுக்கத் தீரும்.

உப்பைச் சட்டியில்வறுத்துக்கொட்டிப்போட்டு அதில் வேலிப்பரித்தி தும்பை வெத்திலை யிவைகளைச்சமமாய்வெதுப்பிச்சாறுபிழிந்து அதில் ஆமையோடு வசம்பு முரைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

சத்திசாரணவேரொன்று ஆமையோடு பூடு வசம்பு வகைக்குவிராகநிலை-க, அரைத்து அரைக்காற்படி: விளக்கெண்ணெயிற் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

துணு வேலிப்பரித்தி பொடுதலை வெற்றிலை யிவைகளின் வாரடை ஆமையோடு வசம்பு பூடு ஓமம் கிராம்பு இவைகளை சமமாய்வெதுப்பி கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

வசம்பும் மயிலிறகுஞ்சட்டசாம்பல் கிராம்பு சீரகம் நிம் பவிரை பேய்ப்பீர்க்கம்வேர் இவைகளைச்சமமாய் முலைப்பால் விட்டரைத்து அதிற்கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

பால்மாந்தகுணம்.

வயிறுதிப் புண்போல்நொந்து புளித்தநாற்றமாய்வயிறு கழியும் கண்குழியுஞ் செவிதாமூர் தொண்டையிற் கோழை கட்டும் கைகால்வெதும்புங் குளிரும் குழந்தைவாந்திபண்ணி பரதவிக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

பொடுதலைக்காய் இந்துப்பு வசம்பு பூடு மிளகு இவைகளை ஓர்நிரையாய்வெதுப்பி கஷாயஞ்செய்துகொடுக்க தீரும்.

செரியாமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும் தலைவலிக்கும் வயிறுநொந்து குழந்தை சீரியமும் மாவுகரைத்ததுபோற் கழியும் அரைக்கண் நித்திரையாய்த் தூங்கிக் கிரைத்தண்டுபோற்சோரும்.

நி வ ர் த் தி.

வசம்பு சடாமாஞ்சில் உள்ளி திரிகடுகு ஓமம் கருஞ்சீரகம் ஆமையோடு இவைகளைப் பொடித்துக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பரித்தி யிலையை வதங்கிப்பிழிந்து அதில் மிளகு வசம்பு உள்ளி வெதுப்பி யரைத்துக்கலக்கி யதில் நெய் ஒரு துளிவிட்டுக்கொடுக்கத் தீரும்.

இஞ்சியும் பெருந்தும்பையுந்தட்டி எருமை வெண்ணெயில்வேகவைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

ஒமம் கோஷ்டம் வசம்பு வகைக்குவிராகனிடை-க, கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

கட்டுமாந்தகுணம்.

மந்தித்திரைந்து வலித்துக் குழந்தையடிக்கடியமும்மலஞ்சிக்கிவயிறுகழியும் சற்றே பாலுண்ணுந் திகைத்திருக்கும் தூக்கம்போற்சோர்ந்துவிழும் சற்றிருமல் சுரம் கொட்டாவி தலைவலி வியர்வையுண்டாகும்.

நிவர்த்தி.

சீந்திற்றண்டு களிப்பாக்கு சிவதை கடுக்காய் சுக்கு ரோகணி இவையெல்லாமோர்நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டு கஷாயஞ்செய்து மூன்றுதினங்கொடுக்கத் தீரும்.

சிறுமணக்கெண்ணெய் படி-வ, சிற்றகத்தி துளசி தகரை கழற்கொடி நொச்சி செம்முள்ளி மணித்தக்காளி சமனையிடித்துப்பிழிந்தசாறு படி-வ, சதிர்க்கள்ளிப்பால் ஒரு காண்டி கடுகுரோகணி கடுக்காய் இருசேகம் உள்ளி பூடு வசம்பு பூதகரப்பன்பட்டை வேளை வகைக்குவிராகனிடை-ஈ, இடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காச்சிவடித்துக் காலையில் ஒரு துட்டிடைகொடுத்து மாலையில் மிளகுசாம்பலுஞ் சுக்குங் கஷாயஞ்செய்து ஒருசங்குகொடுக்கத்தீரும்.

சதிர்க்கள்ளிப்பால் வெள்ளாட்டுப்பால் வகைக்குபடி-வ, விளக்கெண்ணெய்படி-க, திரிபலை வெள்ளுள்ளி வுலைக்கு விராகனிடை-உ, பொடித்துப்போட்டுக்காய்ச்சி ஒரு காசுடை கொடுத்து விலாவி லும்புசத்தீரும்.

தலைமாந்தகுணம்.

உடல் ஊதிப் புண்போல்நோகும் வியிறுபொருமி வலித்
துக் குழந்தைதுள்ளிவிழும் ஏப்பங்கொட்டாவியிடும் கைகா
ல்குளிரும் முகம்வியர்க்கும் தலைகனத்து வலிக்கும் நாசியில்
நீர்வடியும் குளிர்சாங்காணும்.

நி வ ர் த் தி.

வெதுப்படக்கி பெருந்தும்பை வேலிப்பரித்திவெள்ளறு
கு இவைகளினிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந்ததில் பூடு தேசா
வரம் சதகுப்பை திப்பிலி வசம்பு இவைகளை ஓர் நிறையாய்
வருத்து அரைத்துக்கலக்கி உள்ளுக்குங்கொடுத்துமேலிலும்
பூசத்தீரும்.

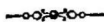
தலைமாந்தகுணம்.

அதிகமாய்க்குழந்தைவாந்திபண்ணும் அடிக்கடி முருக்
கிக்கொட்டாவியிடும் உடம்புவியர்க்கும் முகங் கடுகெப்பாயி
ருக்கும் வலிப்புக்கண்டு கால்கைவிறைக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

வெள்ளைக்காக்கணுவேர் ஓர் பாக்களவரைத்து முலைப்
பாலிற்கலந்துகொடுக்கத்தீரும்.

வசம்பு தைவேளை முடக்கொத்தான் திரிகடுகு திரிபலை
அளிஞ்சிவேர் இவையெல்லா மோர்நிரையாய்த் தட்டி விளக்
கெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சி யொருதுட்டிடை உள்ளுக்
குக்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.



சுழிமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும் இரைப்பு சுவாசம் விக்கல் கக்கல் காணும்
குழந்தைமுலையுண்ணாது நித்திசெய்யாது.

நி வ ர் த் தி.

கோடகசாலை துழாய் ஆடாதோடை தும்பை முதியார்
கூந்தல் சங்கிலை சீந்தி சிற்றிலைச்செடி நறுந்தாளி இவைகளி
னிலைச்சாறும் விளக்கெண்ணெயும் சமன்கலந்து அதிற் ஜாதி
க்காய் திப்பிலி காயம் கடுகுரோகணி கோரோஜனை உள்ளி

வகைக்கு ஒருகழஞ்சுபொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சி ஒருகா
சுடைகொடுக்கத்தீரும்.

சுருள்ளிச்சாறு இண்டிச்சாறு ஆமணக்கெண்ணெய் ஓர்
நிரையாய்க்கலந்து பதமாமிக்காய்ச்சிக்கொடுக்கத் தீரும்.

விக்கமாந்தகுணம்.

சுரங்காயும் காதுங்கண்ணும்வீங்கிவற்றும் நாவுபுண்ணை
கும் கைகால்நோகும் அன்னஞ்செல்லாது.

நிவர்த்தி.

பூவரசம்பழுப்பு சங்கம்பட்டை சீர்திற்கொடி துழாய்
சுக்கு ஓமம் குப்பைமுள்ளி முருங்கையீர்க்கு நீர்முள்ளிச்சா
று வேளைவேர் பிரமியிலை மருட்கிழங்கு தூதுளை சிறுகுருஞ்
சா சத்திசாரடைவேர் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் ஓர்நிரை
யாய்த்தட்டிப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

முக்குமாந்தகுணம்.

குழந்தை முக்கிமுக்கிச் சீதமுமலமுமாய்க்கழியும் உட
லுருகிமெலியும் சுரங்காயும் தாகங்காணும் பின்கால்வீங்கும்.

நிவர்த்தி.

ஓமம் திப்பிலி மிளகு உள்ளி ஆமையோடு இவைகளைஓர்
நிறையாய்ச்சிலையில்முடிந்து ஒருபடி நீரிற்போட்டு வற்றக்கா
ய்ச்சி அதிலந்த மருந்தை யரைத்துக் கலக்கி மூன்றுவேளை
கொடுக்கத்தீரும்.

இந்தவியாதிக்குக் கஸ்தூரியெண்ணெய் கொடுக்க நன்
மையுண்டாகும்.

வாளமாந்தகுணம்.

உடல்திரைந்து வெழுத்துவற்றிக் குழந்தையருக்கெடும்
கடுப்பு வலிப்புமுதலான பலகுணங்கள் காணும்.

நிவர்த்தி.

ஆடுதீண்டாப்பானைச்சாறும் வேளை மணித்தக்காளி கழ
ற்சி கரிசாலை துளசி நீலி இவைகளினிலைகளை யோர்நிரையாய்

ஒன்றாய்ச்சேர்த்திடித்துப் பிழிந்தசாறும் ஆவினெய்யும்வகைக்குப்படி அரைக்கால், ஒன்றாய்க்கூட்டி அதிற் கஸ்தூரிமஞ்சள் கோஷ்டம் கரிபசிரகம் கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-ற, பொடித்துப்போட்டுக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி அந்திசந்தி துட்டிடைகொடுத்தால் பிணிநீங்கிப் பிள்ளைக்குயுடல் பருக்கும்.

உளைமாந்தகுணம்.

மலசலங்கட்டி வயிறுவலித்துக் குழந்தை அலறியழுது பாலுண்ணாது மிரண்டுபார்க்கும்.

நிவர்த்தி.

நாக்கிளாப்பூச்சி வசம்பு நிம்பவேர் உள்ளி காயம் சுத்தி செய்தவாளம் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, அரைத்து ஒருபடிஎண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒரு காகிடைகொடுக்கத்தீரும்.

நாக்கிளாப்பூச்சி சுசரமூலி வசம்பு இருசீரகம் நாரத்தம் வேர் பூடு காயம் வகைக்குப்பலம்-வ, மணித்தக்காளிச்சாறு விட்டாட்டி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலக்கிக் காய்ச்சி ஒருசிறுகரண்டியளவு மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

உப்பு புளிதள்ளவும் சங்கு கொடுவேலி ஆடாதோடை கொன்றை இவைகளின்வேர்இந்துப்பு காயம் புங்கின்பட்டை ஓர்நிறையாயிடித்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு உழக்காய்க்காச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

புல்லூரி கருப்புக்கட்டி ஓர்நிறையாயரைத்து நல்லெண்ணெயில் குழப்பிக்கொடுக்க உளைமாந்தை உட்சரம் எலும்புருக்கத்தீரும்.

அட்சரமாந்தகுணம்.

அஸ்தியிற்கனலேறி குளிர்சரம்பேதிகாணும் உதடும்வாயும்வெடித்துப்புண்ணாகும் குழந்தையுடல்மெலியும்.

நிவர்த்தி.

மணித்தக்காளி அகத்தி கற்றாழை ஈருள்ளி இவைகளி ன்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி-க, காரை பூலா

துத்தி இவைகளின்வேர்த்தோல் வறுத்த வெந்தயம் வகைச் சூப்பலம்-க, அரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி உள் ளுக்குங்கொடுத்து வாய்ப்புண்ணிலும்பூசத்தீரும்.

துத்தியிலே வெந்தையம் ஆடாதோடை துணுயிர்க்கு கஷாயஞ் செய்துக்கொள்ள ஆணுயிலே வில்வயிலே தைவேளை பொடுதலை செம்முள்ளி ஆடாதோடை வகைக்குச் சாறுபடி க, அவிரிச்சாறு படி-அரைக்கால், அரத்தை கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-க, கடுக்காய் விராகனிடை-நு, அக்கிராகாரம் வெளிச்சிப்பிசன்-கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-உ, கருள்ளிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க, பேய்க் குமட்டிக்காய்ச் சாறுபடி-அரைக் கால், இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு சிறுகரண்டிவீதம் மூன்று நாள் உப்பு புளி தள்ளிப் பத் தியமாய் கொடுக்கத் தீரும்.

தோஷ மாந்தத்திற்கு.

முருங்கைப்பட்டை கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கரு வெ ள்ளுள்ளி வேப்பெண்ணெய் ஓர்நிறையாய் ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சி யுடம்பிலும் நாவிலும் தடவத்தீரும்.

சுருள்ளியும் முடக்கொத்தானும் வெதுப்பிப் பிழிந்த சாறு மூன்று காசிகொடுக்கத் தீரும்.

மாந்ததோஷம் வலிப்பு மலக்கட்டுக்கு.

முடக்கொத்தானிலே மூக்கரைசாரணைவேர் இலை கொழு ந்து குப்பைமேனியிலே இவைகளைச் சமமாயரைத்து விளக் கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிப் பிள்ளையின் வய துக்குத் தக்கபடி கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தம்பாலசிரியைக்கு.

வேலிப்பருத்தி யொருபிடி சுக்கு சடாமாஞ்சி விளாவச இம்பு பூமிளகு ஆமையோடு ஓமம் சீரகம் ஓர் நிறையாயொரு

படி தண்ணீரிற்போட் டெட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி ஒருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தம் வயிற்றுப்பொருமலுக்கு.

வேலிப்பருத்தியிலையை வதக்கிச் சாறுபிழிந் ததில் ஓமம் வசம்பு ஓர்நிறையாய் வெதுப்பிப் பொடித்துப் போட்டொரு சங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

வறுத்த ஓமம் விராகனிடை-ச, குப்பைமேனிவோர்ப்பட்டைபலம்-உ, அரைப்படி தண்ணீரிற்போட்டு வற்றக்காய்ச்சி யொருசங்கு கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தம் பொருமல் வலி செரியாமாந்தத்திற்கு.

வேலிப் பருத்திலைச்சாறுபடி-அரைக்கால், வசம்பு திரி க்றி கோரோசனை வகைக்கு விராகனிடை-உ, வேலிப்பருத் துகொழுந்து விராகனிடை-ச, இவைகளை யரைத்துச் சாற் றிற்கலக்கி முரித்துகொடுக்கத் தீரும்.

பெருந்தும்பை வெதுப்பட்டக்கி பொடுதலை பிரமி வேலிப் பரித்தி துளசி துத்தி அகத்தி இவைகளி னிலைகளை ஓர் நிறை யாயிடித்துப் பிழிந்த சாறுபடி-வ, பச்சமஞ்சட்சாறு படி-தாணி, விளக்கெண்ணெய் படி-உ, ஒன்றாய்விட்டு அதில் ஓமம் ஆமையோடு சுட்டசாம்பல் உள்ளி வசம்பு வகைக்குப் பலம்-வ, இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி யொருதுட்டிடை யெண்ணெயிற் பொரித்த வெங்காரம்பெருங்காயம்வ கைக்கொருபணவிடைமத்தித்து மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தங்களுக்குப் பொதுப்பிரயோகம்.

சிறுதேக்கு வாய்விளங்கம் வால்மிளகு கடுகுரோகணி சுக்கு ஏலம்திப்பிலி இலவங்கம் தான்றி தக்கோலம்போஸ்து க்காய் வகைக்குப்பலம்-வ, இடித்திரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு எட்டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்று தினங்கொடுக்க கிராணி மாந்தம் சுரக்கட்டி விஷதோஷங்கள் இசிவு மாந்தம் சோகை காமாலை சுரம் கோழை கொட்டாவி பெருமல் தும்மல் பித்த கணம் பாண்டு தீரும்.

அவித்தூத்தின விளக்கெண்ணெய் தகரைச்சாறு வகைக்குப்படி-க, நாயுயி தைவேளை நாய்வேளை கொழுஞ்சி மூக்கரைச்சாரணை யிவைகளின்வேர் வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம், வசம்பு ஓமம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வாய்விளங்கம் வகைக்குப்பலம்-டி, வெள்ளுள்ளிபலம்-உ, கருஞ்சீரகம் வெந்தயம் கடுகுரோகணி வகைக்குப்பலம்-க, இவையெல்லாமரைத்துக்கலந்து பதமாய்க் காச்சி வடித்துக்கொண்டு, பிள்ளையின்பயதுக்குத் தக்கதாய்க்கொடுக்கத் துட்டுமாந்தம் கிரிமிசுழிகணம் வாயுகாச்சல் நளிர்மாந்தம் பிரளிதீரும் தாய் உப்புபுளிதள்ளிப் பத்தியமாயிருக்கவேணும்.

கோரோஜனை கோஷ்டம் அதிமதுரம் சீரகம் திப்பிலி தேவதாரம் சந்தனம் ஏலம் மாசிக்காய் வெந்தயம் சுக்கு வெள்ளுள்ளி கஸ்தூரி வசம்பு ரோகணி பச்சைமூங்கிறோல் வகைக்குவிராகனிடை-க, வெதுப்பிப்பொடித்துச் சங்கங்குப்பிச்சாற்றிலரைத்து ஒருபடி. விளக்கெண்ணெயிற்கலக்கி மெழுகுபதமாய்க்காச்சிக்கொடுக்க மாந்தம் வயிற்றுப்பிசம் சுழி மாந்தம் நாவரட்சி கணம் குளிர்காச்சல் இரத்ததொந்தசரம் முக்குகணம் கிரிச்சினம் பக்ஷிதோஷம் பழங்காச்சல் முதலானதுகள்தீரும்.

பொடுதலை மா புளி வேம்பு துணை வேலிப்பருத்தி ரொச்சி இவைகளினீர்க்கு வகைக்குப்படி-க, வெள்ளுள்ளி திப்பிலி ஓமம் வகைக்குக்கழஞ்ச-க, இடித்தொருபடி தண்ணீரிற் போட்டுக் கியாழஞ்செய்து ஈ - நாட்கொடுக்க ஊதுமாந்தம் போர்மாந்தம் செரியாமாந்தம் கட்டுமாந்தம் சத்திமாந்தம் நீங்கும்.

க ண வ கு ப் பு.

மாந்தமுதிர்ந்து வாதகணம் பித்தகணம் சேஷமகணம் மாந்தகணம் நீர்க்கணம் பிரளிக்கணம் சூலைக்கணம் சுழிக்கணம் மகரகணம் ஊதுகணம் வரட்கணம் கொதிப்புக்கணம் வீக்ககணம் பிறக்கணம் ஆமகணம் தேரைக்கணம் முக்குக்கணம் மூலக்கணம் போர்க்கணம் இரத்தகணம் விஷமாந்தகணம் ஊதுமாந்தகணம் அந்தகணம் மந்தாரகணம் எரிகணம் என விருபத்துமூன்று கணங்கள் பன்னிரண்டாண்டும்குழந்தைகட்குவரும்.

வாதகணத்தின்குணம்.

உடல்கனத்துக் குழந்தைபுகைந்திருமும் இரைப்பு நாவ ரட்சி தாகம் சுரம் பசி மந்தம் நீர்சுருக்குக் காணும் மலந் கழியும்.

பித்தகணத்தின்குணம்.

குழந்தை மஞ்சட்போற் கழியும் நாக்கும் கடைவாயும் புண்ணாகும் உடலெரிச்சல் சுரம் தலைகிறுகிறுப்பு மயக்கங் காணும்.

சேஷமகணத்தின்குணம்.

உடம்பிற்றினவு சொரி கைகாலில்வீக்கம் வாய்நாற்றம் வெப்பு இருமல் கோழை ஆறுத்தவனங்காணும் கீழ்வாயுமே ல்வாயும்வெடித்துப்புண்ணாகும்.

இவைகட்குநிவர்த்தி.

சிறுபுள்ளடி கழற்கொழுந்து அவிரி சாணுக்கி பொடுத லை வகைக்குஒருபிடி நையநறுக்கி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வெயிலில்வைத்து உள்ளுக்குங் கொடுத்து மேலிலும் பூசத் தீரும்.

வில்வம் அவுரி சுருள்ளி கடுக்காய் இவைகளைத்தட்டி வி ளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக்காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

பொன்னாங்காணிவேர் புளியீர்க்கு வேப்பீர்க்கு வகைக் குஒருபிடி, கோழியவரைவேர்பலம்-2, நறுக்கி விளக்கெண் ணெயிற்போட்டு சூரியபுடம்வைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

கடுக்காய் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோகணி காட்டுமல்லிகை இண்டிலை சுருள்ளி உசிலிலை யிவைகளைத்தட்டி விளக்கெண் ணெயிற்போட்டுகாய்ச்சி முலைப்பாலீற்கலந்துகொடுக்கத்தீரும்.

கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வெண்காயம் அவுரி நிலக்குமிழ் கடுகுரோகணி லாமிச்ச கிராம்பு இவைகளை ஓர் நிரையாய்த் தட்டி நல்லெண்ணெயும்நெய்யும்ஒன்றாய்க்கலந்து அதிற்போ ட்டு பதமாய்காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

கணமாதந்தகுணம்.

பாலந்தேகமிளைக்கும் பொருமல் வாந்தி வாய்நீர் தலைசு முற்றல் சோபதாப மசதிநாணும் வயிறுயிழைந்து பாசிபோ ற்கழியும் விழிசுழலும் நாவுலரும்.

நிவர்த்தி.

நொச்சி துளசி மொசுமுசிக்கை வகைக்குஒருபிடி யிலை யைபிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்து ஒருசங்குகொடுக்கத் தீரும்.

புங்கு புளி நொச்சி மா வேம்பு வேலிப்பருத்தி பொடுத லை கருவேப்பிலை நாரத்தை சங்கு அவிரி பொன்னாவரை இ வைகளின்யிலை ஈர்க்குவகைக்குஒருபிடி சட்டியிற்போட்டுகடு குரோகணி இந்துப்பு ஒமம் இவைகளைச் சீலையில் முடிந்தாப் போட்டு ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு வற்றக்காய்ச்சிவடித்து அதில் ஷேமருந்தை அரைத்துக்கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

உனதுமாந்தகணத்தின் குணம்.

குழந்தையுடல் கண்கால்வீங்கும் நாவு புண்ணாகும் சுர ங்காயும் அன்னந்தண்ணீர்செல்லாது கால்கைசோரும் சுவா சம் மிகும்.

நிவர்த்தி.

குப்பைமுள்ளி நீர்முள்ளி கரிப்பான் கரந்தை மாதாள்ம் பழம் வல்லாரை வட்டத்திருப்பி பற்பாடகம் ஒரிலைத்தாம ரை தாமரைக்கிழங்கு செந்தாமரை கண்டங்கத்திரிசெங்கழு நீர்க்கிழங்கு சூரத்தாவரை முருக்கு இவைகளின்சாறு தேங் காய்ப்பால் வகைக்குப்படி-வ, விளக்கெண்ணெய்ப்படி-க, ஒன் ருய்க்கலந்ததில் இண்டவேர் காயம் வசம்பு ஏலம் வெப்பாலை யரிசி முத்தக்காசு விளாம்பிசின்வாகைப்பிசின் மதுக்காரைபி சின் இலவம்பிசின் செங்கத்தாரிப்பட்டை மாசிக்காய் கடுக் காய் அதியிடையம் வால்மிளகு சாதிப்பத்திரி வகைக்குப்ப லம்-வ, இடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துக்கொ ண்டு ஒருதுட்டிடையாய் மூன்றுவேளை உப்புப் புளிதள்ளிக் கொடுக்கத்தீரும்.

நாய்வேளைவேர் கரிப்பான்சாற்றிலரைத்து முலைப்பாலி ற்கலக்கிக்கொடுத்து நீர்முள்ளிச்சுட்டசாம்பலை கரிப்பான்சா ற்றிற்கரைத்து மேலிழ்ப்பூசுவைத்திருந்து மாலையில் வெந்நீரில் ஸ்நான்ஞ்செய்விக்கத்தீரும்.

நீர்கணமாந்தம்.

குழந்தையிருமும் முக்கில்நீர்வடியும் இடையில்சுரங்காயும் வயிறுபொருமியிரைந்து பலவிதமாய்க்கழிச்சல் தலைப்புரட்டல் மயக்கங்காணும் உடம்பு முகம் கண் சோரும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் செண்பகப்பூ ஏலம் கோரோசனை சாத்திரபேதி வெட்டிவேர் கோஷ்டம் மாசிப்பச்சைஇலாமிச்சம்வேர் சமன்கூட்டி ஆதண்டைச்சாற்றால் ஒருசாமமரைத்து குன்றி பிரமாணம் உண்டைசெய்துகொண்டு ஒருண்டையை முலைப்பாலிற்கொடுக்கமாந்தமெட்டும் குடற்படுவன் நீர்ப்பாடுகொர்ப்பப்பாடு நாவரட்சிசுரம் குலையெரிவு வெப்புதோஷந் தீரும்.

சிங்கிமாந்தகணத்தின் குணம்.

தேவிஷ்மாந்த கணம்.

உந்தியிற்கனலேறி யீரல்வெந்து புண்ணாய் உடலாதிபந்தமும் தீய்ப்போற்காயும் சுவாசம் மேஸ்நோக்கி இளைக்கும் குழந்தைதிக்குமுக்காடி மயங்கும்.

நிவர்த்தி.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் கோரோசனை சாஸ்திரவேதி சண்பகப்பூ மாசிக்காய் இலவங்கப்பூ வகைக்குப்பலம் -வ, கல்வத்திலிட்டு வெட்டிவேர் மாசிப்பத்திரி கருந்துளசி இலாமிச்ச இந்தநால்வகைமுலிகைச்சாற்றால் இரண்டுசாமமரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலி லுலர்த்திக்கொண்டு மாசிப்பத்திரிக்கஷாயத்தில்ஒருண்டைகொடுக்கத்தீரும் இலவங்கப்பூக்கஷாயத்திலிடமாந்தசுரம்வாந்திமாந்தந்தீரும். முலைப்பாலிலீட குடற்படுவன் நீர்ப்பாடு மாந்தம் கரப்பன் நாவரட்சி வயிற்றெரிவு அன்னவிடாய் சுரமாந்தம் உப்புசம் யிருமல்தீரும்.

நீர்கணத்தின் குணம்.

சுரம்விட்டுவிட்டுக்காயும் மிகுந்ததாகம்வியர்வைகாணும் கண்குழியும் நாக்கு வாய் வெடித்துப்புண்ணகிவரளும் தண்ணீர்போற்குழியும் தலைசுழலும் வயிறுநோகும் கைகால்சோர்ந்துகுளிரும் முகங்கால் புறங்கை மினுமினுப்பாயிருக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

சாரணைக்காய் முக்குரட்டைக் காய் பொடுதலைக்காய்தி
ரிகடுகு துளசி சீரகம் ஓர்நிறையாய்த் தட்டிப்போட்டுக்கஷா
யஞ் செய்து கொடுக்கத் தீரும்.

சுழிகணத்தின் குணம்.

நளிர்சுரம் சுவாசங்காணும் கண்பஞ்சடையும் உச்சி கு
ழியும் நெஞ்செரியும் உடல்நொந்து குழந்தையலரும் வேறு
சுவாசம் இருமல்காணும் முகம் மார்பு புடைத்துக்காணும்
வயிறு ஈரல்நெஞ்சு தொண்டை நாவு வெந்து புண்ணாகும் கு
ழந்தை முலையுண்ணாது அலறியழும் கால்கைகுளிரும் வயிறு
பொருமும் சுரங்காயும் கண் சொருகும் நாவு வரளும் நெஞ்
சிற் கபங்கட்டி இருமல் யிளைப்பு மயக்கங்காணும் மார்பு சு
ழியாய்வாங்கும் வாயில்நுரைதள்ளும் வார்திபண்ணும்.சுரங்
காயும் கழியும் முகம் மஞ்சட்போலிருக்கும் தலைநோகும்.

நி வ ர் த் தி.

நுணு சங்கு இண்டு பூடு பொடுதலை செம்முள்ளி இவை
களின்சாறும் நெய்யும் ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி
வடித்துக் கொடுக்கத் தீரும்.

நந்தியாவட்டம் நாய்த்துளசி சிவதை காட்டுமல்லிகை
துளசி தூதுளை இவைகளின்வேரரைத்து வகைக்குப் புன்னை
க்காயளவு, கண்டங்கத்திரி தூதுளை சின்னி மணத்தக்காளி
கொட்டாங்கரந்தை குப்பைமேனி கோழியவரை சுமனையிடி
த்துப் பிழிந்த சாறுபடி-ஓ, ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற்கல
ந்து மெழுகுபதமாய் வடித்து ஒருதுட்டிடை பப்தியமாய்க்
கொடுக்கத் தீரும்.

கற்கடகசிங்கி சீந்தி சீரகம் வில்வவோடு அதிவிடையம்
கடுகுரோகணி கண்டங்கத்திரி மொசுமுசக்கை முள்ளி தூது
வளை திப்பிலி ஓர் நிறையாய்த் தட்டி தண்ணீரிற் போட்டுக்
கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

சூலிக்கணத்தின் குணம்.

நெஞ்சு வாய் தொண்டை நாவுவெந்து புண்ணாகி இரும
ல் சுவாசம் வயிற்றுப்பொருமல் கண்டு குழந்தை முலை யுண்
னாது முகம் நாறும்.

நி வ ர் த் தி.

துளசி நிலத்துளசி கஞ்சாங்கோரை மாசிப்பத்திரி வில்
வம் உள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி-அரைக்கால்,
விளக்கெண்ணெய் படி-வ, திரிகடுகு விராகனிடை-உ, வறுத்
துப்பொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்தேன்விராகனிடை-உ
விட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து இரண்டு விராகனிடையா
ய்க் கொடுக்கத்தீரும்.

மகாகணத்தின் குணம்.

முகம் புரங்கால் புரங்கை மினுக்கும் விழிவெளுக்கும்
உடல்வெதும்பும் நாவு உதடுபுண்ணாகும் குழந்தை மயங்கும்.

நி வ ர் த் தி.

சிறுகிரைவேர் விஷ்ணுகாந்தி கீழ்க்காய்நெல்லி சிறுபூளை
வெதுப்படக்கி சீந்தி ஆடாதோடை இவைகளை ஓர் நிரையா
ய்நறுக்கிச் சட்டியிற் போட்டு இளம்வறுப்பாய்வறுத்துத் த
ண்ணீர்விட்டுக் கஷாயஞ் செய்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

பிரளிக்கணத்தின் குணம்.

வயிறுபொருமி யேப்பமுண்டாகும் உடல் புண்போல்
நொந்து குழந்தை துடித்தேங்கியழுதலறும் மாப்போல் மல
ங்கழியும் வேறுமலங்கட்டி வயிறுபொருமி யடிக்கடி முக்கும்
குடலைப்புரட்டிவலிக்கும் முலையுண்ணாது வாயுலரும் மேல்மு
ச்ச இளைப்புக்காணும் முத்துபோல் மூக்கில்நீர்வடியும்முகத்
தில் மஞ்சள்மணக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

அவித்துத்தின சிற்றுமணக்கெண்ணை படி-க-ல், ச-பேய்
க்குமட்டிக்காயும், உ-படி வெங்காயமு மரிந்துபோட்டுக் கரு
ஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்குப்பலம்-மாகாணி, கடுகு
ரோகணி பலமரைக்கால், இவைகளைப் பொடித்துச்சேர்த்து
ப் பதமாய்க் காய்ச்சி ஒருதுட்டிடை கொடுத்துப் பத்தியம்
சுகஞ்சி கொள்ளத்தீரும்.

பிரக்கணத்தின்குணம்.

வயிறுபொருமி பசுமையாயும் தோய்ந்த தயிர்போலும் கழியும் தூக்கமிகும் பாலருந்தி வாந்திபண்ணும் சுரங்காயும் விழ்சொருகும் குழந்தை கைகால் சில்லென்றிருக்கும் தலையைப்புரட்டும்.

நிவர்த்தி.

வல்லாரை கோழியவரை கஞ்சாங்கோரை ஜானகிப்பூடு வேளை ஒற்றைப்பேய்மிரட்டி இரட்டைப்பேய்மிரட்டி துடரி சிறுபுள்ளி இவைகளை ஓரளவாயிடித்துப் பிழிந்தசாறு படிசு, விளக்கெண்ணெய்படிசு, ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் காயம் வெள்ளுள்ளி கருஞ்சீரகம் வசம்பு வகைக்கொருகழஞ்சு பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து மூன்றுநாட்கொள்ளத்தீரும்.

வரட்கணத்தின்குணம்.

சரீரமெல்லாம் வெதும்பும் நெஞ்சுதுடிக்கும் குழந்தை புதைந்திருமும் நாவுகருக்கும் வயிறிறையும் வேறு நாக்கில் மஞ்சளாயும் வெண்மையாயும் முட்களு மதினடுவில் 'மூன்று வெடிப்புந் தோன்றும் இருமல் சளியும் மிகுந்த தூக்கம் மயக்கங்காணும் முகமஞ்சட் பூத்திருக்கும் உடல்வற்றும்.

நிவர்த்தி.

ஆமணக்கெண்ணெய் ஆவின்பால்வகைக்குப்படிசு, கீழ்க்காய் நெல்லிச்சாறுபடிசு-அரைக்கால், அதிமதுரம் கடுக்காய்தான்றிசுக்கு விஷ்ணுகாரந்தவேர் துளசி தூதுளை வகைக்குப்பலம்-கால், இளநீர் விட்டரைத்துச் சேர்த்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி இரவிற் சோறுண்டதன்பின் ஒருகரண்டி பெண்ணெயையுண்டுறங்கக் காலையில் வயிறுகழியும் அப்பால் எண்ணெயைக் காசிடையாய்ச் சாப்பிட்டுவரத்தீரும்.

முள்ளிவேர் செவ்வள்ளிக்கிழங்கு தண்ணீர் மீட்டான் மொசுமுசுக்கை தூதுளை கண்டங்கத்திரி கம்பிப்பிசின்கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திருகுகள்ளிவேர் மணித்தக்காளி பூடு வசம்பு வகைக்குவிராகனிடைசு, விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிஉள்ளுக்குகொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

கொதிப்புக்கணத்தின்குணம்.

நெஞ்சம் விலாவுங்கொதிக்கும் நெற்றிவியர்க்கும் பஞ்ச
போற் கண்வெளுக்கும் இருமல் தலைவலிகாணும் குழந்தை
குரல்கம்மும்.

நிவர்த்தி.

ஆமணக்கெண்ணெய் எலுமிச்சம்பழம் இலந்தை ஈருள்
ளி வகைக்குச்சாறுபடி-வ, கருஞ்சீரகம் பலம்-வ, கற்றாழஞ்
சோறு பலம்-க, ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சி கற்றாழஞ்சோறு
சிவந்த பதத்திலவடித்து அந்திசந்தி காற்கரண்டிவீதங் கொ
ள்ள கணை-யஅ, அத்திசுரம் அத்திவெட்டைமேகசுரம் பித்த
வெட்டை தீரும் சிறியோர்க்கும் பெரியோருக்குமுபயோகப்
படுத்தலாம்.

அந்தக்கணத்தின்குணம்.

மூளையிற்கனலேறி யுடல்வெதும்பும்நாவுலரும் விழிவெ
ளுக்கும் முகம் மஞ்சணிறமாய் மினுக்கும்.

நிவர்த்தி.

சிறுகிரை காணி பூலா அவிரி இவைகளின்வேர், தேற்றா
விரை கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-க, அரைத்து ஆவின்வெண்
னெயில்வேகவைத்து வடித்து மூன்றுநாட் கொடுத்து ஷை
மருந்துகளை முலைப்பாலிலரைத்துத் தலையிற்ப்புசிவரத் தீரும்.

மந்தாரகணத்தின்குணம்.

வயிறுணதி சுரம் மயக்கம் சுவாசங்காணும்.

நிவர்த்தி.

நாயுருவி கரசலாங்கண்ணி வல்லாரை கவுதும்பை கண்
டங்கத்திரி நொச்சி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-வ, விள
க்கெண்ணெய்ப்படி-க, வெள்ளுள்ளி திரிகடுகு திரிபலை வகைக்
குப்பலம்-க, இலவங்கப்பூ வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-உ,
பொடித்துப் போட்டு சிவந்தபதமாய் காய்ச்சிவடித்து கொடு
க்கத்தீரும்.

எரிகணத்தின்குணம்.

உடலாதியந்தமும் எரியும் வாய்வழி சுவாசம்போகும்
வாய்நீர்வடியும் குழந்தையலறியமும் நித்திரைகொள்ளாது.

நிவர்த்தி.

தென்னங்குரும்பை தகரை வகைக்குச்சாறு படி-வ, பழம்பாசி குமரி மஞ்சணத்தி ஈருள்ளி இவைகளின்சாறுவிளக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி-உ, ஏலம் இலவங்கப் பட்டை கோஷ்டம் நற்சீரகம் சந்தனம் அதிமதுரம் வகைக்குக் கழஞ்ச-உ, பொடித்து ஒன்றாய்க்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு காசுடை கொள்ளத்தீரும். மற்றகணைகளுந்தீரும்.



ஆமகணத்தின்குணம் இதுவேசிதகணம்.

சாமந்தோறு முடல் வெதும்பி நாளுக்குநாள்தேகம்வற்றும் தாகமிகும்பசிமந்திக்கும் வயிறுமொருமியிரைந்துகழியும் சுவாசம்மிகும்கால்குளிரும் குழந்தைகண்விழியாது அயரும்தடுக்கிட்டெழுந்துசீறியமும்மூக்குயரும்புருவஞ்சுழிக்கும்.

நிவர்த்தி.

இண்டம் வேர்த்தண்டுச் சாறுபடி-க, குமிழ் மாசிப்பத்திரி புங்கு நிலத்துளசி உள்ளி முடக்கொத்தான் தூதுளை துணை வல்லாளை கஞ்சாங்கோரை இவைகளின்சாறுவகைக்குப் படி-வ, விளக்கெண்ணெய் படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்ததிற் ஜாதிக்காய் ஏலம் கிராம்பு கடுகுரோகணி கடுக்காய் வால்மிளகு ஓமம் வசம்பு சுக்கு வகைக்குப்பலம்-க, வறுத்துப் பொடித்துப்போட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்தொரு கரண்டிவீதம் அஞ்சநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

வேலிப்பரித்தி கோழியவரை கிளுவை பொடுதலை கள்ளி சிவதை இவைகளின்வேர் வெளிச்சிப்பிசின் வசம்புஉள்ளி கடுகுரோகணி சீரகம் கரியசீரகம் வகைக்கொருகழஞ்சு தட்டி ஆமணக்கெண்ணெயும் வெள்ளாட்டுப் பாலை மொன்றாய்க்கலந்து அதித்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முலைக்காம்பிற் றடவி குழந்தைக்கு முலைகொடுக்கத்தீரும்.



நீராமகணத்தின் குணம்.

தண்ணீருஞ் சீதமுமாயும் பச்ச மஞ்சட்போலும் குழந்தை கழியும் கண்ணில் நீரும் பீனையும் வடியும் மயக்கம் கடுப்புங்காணும்.

நி வ ர் த் தி.

எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் ஆவின் வெண்ணையைச் சட்டியிலுருக்கி மணித்தக்காளி கொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துப் போட்டெரித்து பதத்திலிறக்கி ஒரு காசளவு ஐந்து நாட் கொடுக்கத் தீரும். பெரியபிள்ளைகட்கொரு துட்டிடை கொடுக்கவும்.

பேராமகணத்தின் குணம்.

கைகால் குளிரும் கண்வளையமாகும் சுரங்காயும் குழந்தை வார்திபண்ணும் திடுக்கிட்டேங்கும் வயிறு பொருமிக் கழியும் சோரும் முலையுண்ணுது சீறி வெருவிப் பார்க்கும்.

நி வ ர் த் தி.

தும்பைபொடுதலை கொழுஞ்சி இவைகளின்வேர்திப்பிலி சீரகம்ஓமம் இர்துப்பு ஓர்நிரையாய் நாழி ஆவின்மோரி லரைத்துத் கலக்கிக் காய்ச்சிக்கொடுக்க வாயுபேராமகணத்தீரும்.

முக்குக் கணத்தின் குணம்.

குழந்தையடிக்கடி வார்திபண்ணும் முலையுண்ணுதுசோரும் மலத்திலிரத்தம்விழும் நாக்குவேகும் சுரம் தலைவலி நடுக்கம் வார்தி நாவரட்சி தாகங்காணும் சந்துப்பொருத்துகள் உளையும் முக்கிச் சீதமுமலமுமாய்க் கழியும் ஆசனவாய்க்கடுத்துத் தீப்போலெரியும் அடித்தள்ளும் மேனி கருத்து வற்தும்.

நி வ ர் த் தி.

குமரிச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி-வ, எலுமிச்சம் பழச்சாறு படி - ஹு, விளக்கெண்ணெய் படி - சு, வில்வம் லாமிச்ச விஷ்ணுகார்தி முத்தக்காசு ஓரிலைத்தாமரை முருங்கைவித்து துளசிவித்து கோங்கிலவம்பிசின் ஆவரைப் பிசின் கோஷ்டம் அதிமதுரம் அக்கிராகாரம் தாளிசபத்திரி வகைக் கொரு பலம் வறுத்திடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒரு துட்டிடை மூன்றுநாட் காலையிற் கொடுத்து மாலையில் இடைந்தண்டைக் கண்டங்கண்டமாய் நறுக்கி ஊதித்

காற்படி தண்ணீர் வாங்கி அதிற் சீரகத்தைப் பொரித்துபோட்டு வற்றவைத்து மூன்றுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.

ஏழுதடவை கழுவின கற்றாழஞ் சோறு வெந்தயம் எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.



மூலகணத்தின்குணம்.

வாதபித்த மதிகரித்து குழந்தை சீதம் இரத்தமாய்க் கழியும் ஆசனங்குத்துளையும் காச்சல்வயிற்றிறைச்சல்விடாத் தலைவலிகாணும் முகங்கருக்குஞ் சிவக்கும் அடித்தள்ளும்.

நிவர்த்தி.

சீரகம் அதிவிடையம் கடுக்காய் சுக்கு பரங்கிப்பட்டை கசகசா சந்தனத்தூள் சாதிப்பத்திரி நெல்லிவற்றல் சிற்றாழட்டி செம்பரித்தி வில்வம் லாமிச்ச இவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம்-க, கற்கண்டு பலம்-உ, பொடித்து ஐந்துபல ஆவினெய்யிற்போட்டு லேகியஞ்செய்து பாக்களவு ஏழுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

பழம்பாசி சமூலம் வெள்ளாட்டுப் பாலிற் போட்டுக் காய்ச்சி வெந்தபின் வடித்து அதிலொரு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்துகொடுக்கத்தீரும்.

அதிமதுரம் சீரகம் ஏலம்பெருமாத்துப்பட்டை இவைகளை யோர்நிறையாய்க் கருவேலம்பட்டை கஷாயத்திலரைத்து வெள்ளாட்டுப்பாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

ஜனங்களுக்குப் பொதுப் பிரையோகம்.

கஸ்நர் கிராம்பு லவங்கப்பத்திரி செவியம் திப்பிலி அதிவிடையம் தான்றி கருஞ்சீரகம் அக்கிராகாரம் கடுகுரோகணி ஜாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கற்கடகசிங்கி குராசானி கஸ்தூரி பூரம் சீரகம் கோரோசனை குங்குமப்பூ ஓர்நிறையாய்க் கல்வத்திலிட்டு இஞ்சி கைபாந்தகரை இவைகளின் சாற்றால் வகைக்கொரு ஜாமமும் நாரத்தங்கனிச்சாற்றால் மூன்றுஜாமமுமரைத்து பயறளவா யுண்டைசெய்து முலைப்பாலிற்கொடுக்க எட்சிரீர்ப்புள் பறவைதோஷம் நளிர்சுரம் கழிச்சல் இருவல் சோகாசமெட்டும் கணமாந்தம் நீங்கும்.

சாத்திரபேதி கோஷ்டம் ஏலம் இலவங்கம் சந்தனம் கடுகுரோகணி இலுப்பைப்பூ நன்னரி லாமிச்ச வெட்டிவேர் திப்பிலி அதிமதூரம் முத்தக்காசு முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம் பழம் ஓர் நிரையாய் கரிப்பான் சாற்றலரைத்து கடலைப் பிரமாணம் உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது வெந்நீரிலாவது கொடுக்க அஷ்டகணங்கள் மாந்தசுரம் தாகந்தீரும்.

ஏழுதரம் கழுவின கற்றாழஞ்சோறு ஒரு தேங்காய்ப் பிரமாணம், வெந்தையமொரு துட்டிடை, ஈருள்ளி பலம்-ச, இவைகளை ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காப்ப்சி யொரு கரண்டிவீதங் கொடுக்க யிஅ-வகைக்கணம் வெட்டை சுரந்தீரும்.

இண்டு தூதுளை சங்கங்குப்பி வேலிப்பரித்தி பூவரசு குப்பைபேனி ஆடாதோடை சாரணை பூலா நரிப்பயற்றங் கொடி பிரமிதைவேளை கற்றாழை இவைகளின் வேர்களை இடித்துப்பிழிந்த சாறுபடி-க, விளக்கெண்ணெய் படி-உ, கருஞ்சீரகம் ஒமம் பூடு கோரோசனை செண்பகப்பூ வசம்பு சாதிக்காய் தான்றிக்காய் வகைக்குப்படி-உ, அரைத்துக் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி ஒருகரண்டிவீதங் கொடுக்க மாந்தம்மோஷம் களை தெக்கத்துக்கணமுந் தீரும்.

மாதாளம் சமூலமரைத்து ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணமும், சீந்திற்சர்க்கரை ஒரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம், ஆவின்வெண்ணெய் நாலெலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம், ஜாதிக்காய் ஜாதிப்பத்திரி யேலம் வகைக்கு விராகனிடை-க, பொடித்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய் காய்ச்சி வடித்து ஒரு கரண்டிவீதங்கொடுக்க சகலகணம் தோஷம்வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல் தீரும்.

கணத்தினால் இரத்தம் விழுதலுக்கு.

நிலக்குமிழ் எருக்கு விஷணுகரந்தை ஆவரைகொன்றை இவைகளின் வேர்பட்டை கணம்பூண்டு அம்மான் பச்சரிசி வகைக்குப் பலம்-க, மெழுகுபோலரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்ததில் ஏலம் அதிமதூரம் சீரகம் வகைக்குப் பலம்-க, வறுத்துப் பொடித்துப் போட்டு வேளைக்கு ஒருகாசுடைமுலைப்பாலிற்கலந்து மூன்று நாட் கொடுக்கத்தீரும்.

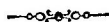
கணச்சூடுதணிய.

சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-க, வல்லாரைச்சாறு படி-உ, வெந்தயம் பலம்-உ, பசுவின் பால்விட்டரைத்துக்கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்துச் சர்க்கரைகலந்து கொடுக்கத்தீரும்.



கணம் இருமல் வாய்தாற்றத்திற்கு.

மணித்தக்காளி ஒருபிடி, வெந்தயம் பலம்-க, ஈருள்ளி மூன்று, ஏலம் ஒருதுட்டிடை, பொன்னிறமாய்வறுத்து இரண்டுபடி தண்ணீர்விட்டு டொன்றாய்க் காய்ச்சி மூன்று நேரங்கொடுக்கத்தீரும்.



மாந்தகணம் பொருமல் இருமல் கபத்திற்கு.

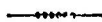
துதுளை நாயுருவி கரிப்பான் வல்லாரை தும்பை நொச்சி கண்டங்கத்தரி வகைக்குச்சாறுபடி-வ, சிற்றாமணக்கெண்ணெய்படி-ச, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடுகு, திரிபலை வெள்ளுள்ளி வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை-ந, வீதம் அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருநாண்டுகொடுக்க தீரும்.



பொருமல் மாந்த கணத்திற்கு.

துளசி செம்மூள்ளி தும்பை கஞ்சாங்கோரை தைவேளை இவைகளினிலை நற்சீரகம் ஒர்நிரையாய்வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து கொடுக்கத்தீரும்.

சாரணைவேர்ப்பட்டை தேசாபுரம் ஒர்நிரையாய்க் கஷாயஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.



கணமாந்தம் வயிற்றுளவு பொருமலுக்குப் பாலசஞ்சீவி மாத்திரை.

வெள்ளைத்துத்தம் வெண்காரம்கோரோசணிகொழுஞ்சிகடுகுரோகணி வகைக்குக்கழஞ்சு-ந, அகத்தியிலைச்சாறுவிட்டு ஒருஜாமமரைத்து சிறுபயறுபோ லுண்டைசெய்து வெந்நீரிலாவது முலைப்பாலிலாவது ஒருண்டை கொடுக்கத்தீரும்.

தெற்கத் துக்கணமாத்தம் போர்மாத்தத்திற்கு.

வசம்பு ஓமம் வெள்ளுள்ளி காயம் வகைக்குப்பலம்-வ, தூள்செய்து அரைப்படி வேப்பெண்ணெயிற் போட் டொரு நாழிகை கொதிக்கவைத்து ஆறுநாள் ரவிபுடம்வைத்து குழந்தைகளி னிதானங்கண்டு கொடுக்கத்தீரும்.

வேப்பெண்ணெய் படி-9, வேலிப்பருத்தி குப்பைமேனி வெள்ளெருக்கம்பழுப்பு இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-வ வெள்ளெருக்கு நொச்சி முருங்கைஇவைகளின்பட்டைவகைக்கொருபிடி. ஒருத்தலைப்பூடு பலம்-க, வசம்பு அரத்தைவகைக்கு விராகனிடை-க, இவைகளைத்தட்டி ஒன்றாய்க்கலந்துகாய்ச்சிக் கரண்டிவீதம் மூன்றுநாட் கொடுக்கத் தீரும்.

வீக்கணத் துக்கு.

உள்ளி வசம்பு ஓமம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் கிராம்புசுக் குமினகு ஏலம் கூத்தன் கொதம்பைவேர் வகைக்கு விராகநிடை-க, பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சூரியபுடம் வைத்து சிறுகரண்டிவீதங் கொள்ளத்தீரும்.

கணக்கடுப்புக்கு.

ஆமணக்கெண்ணெயும் நிம்பச்சாறுஞ் சமன் கலந்ததில் வெந்தையத்தை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கடுப்பு அடிப்புறப்பட்டதற்கு.

கச்சந்திறுய்வேர்பொன்னாங்காணிவேர் சாரணைத்தீவேர் வகைக்கு விராகனிடை - க, பூதித்தயிலம் விட்டரைத்துக் கொட்டைப்பாக்களவு கொடுக்கத்தீரும்.

ஒருபடி ஆவீன்பாவி லொருபல வெந்தயம்போட்டு வேகவைத்திறக்கி வெல்லமும் நெய்யும் விட்டுக் களிக்கிண்டி அந்திசந்தி கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்ததீதக்கடுப்பு பலவிதக்கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

விருசம்பட்டை ஈருள்ளி பரித்திப்பிஞ்சு இவைகளையோரளவாய்ச் சாறுபிழிந்து அதில் அதிமதுரம் குப்பைக் கீரை

வேர் வெள்ளைக்கெருடன் மாதாளம்பிஞ்சு சீரகம் இவைகளைச் சவனயரைத்து வெள்ளாட்டுப் பாலிற் கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தம் சீதம் கடுப்பு நீர்ச்சுருக்கிற்கு.

இளந் தென்னம்பூவை யிடித்துப் பிழிந்தசாறு தயிர் வகைக்குப்படி-அரைக்கால், எலுமிச்சம்பழச்சாறு ஒருபலம் ஒன்றாய்க்கலந்து புளித்தள்ளி மூன்றுநாள் அந்திசந்திகொள்ளத்தீரும்.

கிராணி கடுப்புக்கு.

எலுமிச்சம் பழச்சாற்றில் வெந்தயத்தை வேகவைத்துண்ணத்தீரும்.

கோரோசனை சண்பகப்பூ கோஷ்டம் வெட்டிவேர் ஏலம் அதிமதுரம் சாத்திரவேதி மாசிப்பச்சை தான்றிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-உ, வெட்டிவேர்க் கஷாயத்திலும் முலைப்பாவி லுமரைத்துண்டைசெய்து ஷை பாலிற்கொடுக்க ஷை கடுப்புமார்தம் ஜன்னி கழிச்சல் பிரளி குடற்புரட்டல் வாதபித்தசுரம் உஷ்ணந்தீரும் இதன்பேர் அமிர்தாதியுண்டை.

ஆ ம க் க டு ப் பு க் கு.

பரித்திவிரைப்பருப்பு ஜாதிக்காய் நன்னூரிவேர் வட்டத்திருப்பி சீரகம் கிராம்பு ஓர்நிரையா யரைத்து கிறுபுள்ளடிச்சாற்றிற்கலக்கிக் கொதிக்கவைத்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

விளாம்பிசினும் உள்ளியும் அரைத்துத் தயிரிற் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தக்கடுப்புக்கு.

ஜாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி லவங்கப்பட்டை கிராம்புமல்லிகோஷ்டம் கோரோசனை சண்பகப்பூ கார்கோலரிசி மதுரம் சீரகம் லவங்கப்பத்திரி செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம் வகைக்கு பலம்-வ, விளக்கெண்ணெய் பலம்-யஉ, ஆவினெய் பலம்-கா, நல்லெண்ணெய்பலம்-ங, முருங்கை யிலைச்சாறுபலம்-யக,

ஷை மருந்துகளை யரைத் தொன்றாய்க் கலந்து காய்ச்சிவடித்
து ஒரு சங்குவீதம் மூன்றுநாட்கொடுக்க உதிரக்கணம் இர
த்தக்கயிப்புத் தீரும்.

சீ மூ ல த் தி ர் கு.

சென்னையுருவியிலை யொருபிடி நல்லெண்ணெய் படி-வ,
கற்றாழஞ்சோறு சர்க்கரை இவையெல்லா மொன்றாய்க் கல
ந்து காய்ச்சிக் கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தமூலவரட்கணம் ஊதுமாத்தத்திற்கு.

ஜாதிக்காய் மாசிக்காய் கிராம்பு கோரோசனை சீரகம்
பூதிக்காய் திப்பிலி ஓர்நிறையாய் முலைப்பால் வீட்டரைத்து
மிளகுப் பிரமாண முண்டைசெய் துலர்த்தி ஷை பாலிற்கொ
டுக்கத்தீரும்.

அடித்தள்ளினதற்கு.

கரிசலாங்கண்ணியும் பழம்புளியு மோரிடையா யரைத்
துப் புண்ணைக்காய்ப்பிரமாணம் எட்டுநாட் கொடுக்கத்தீரும்.
சுத்திசெய்தகஞ்சா ஒருதுட்டிடை, மிளகு-உக, பூடு-
உக, அரைத்துக் குன்றிபோலுருட்டிப் பரித்தியிலை சாற்றிலா
வது மாதாளம்பிஞ்சிச் சாற்றிலாவதிடத்தீரும்.

ஒருத்தலைவெள்ளைப்பூடு வசம்பு வகைக்கு விராகனிடை
ந, வீழி பொடுதலை சிறுபுள்ளடி வகைக்கொரு பிடி தட்டிக்
கால்படி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி மூன்றுபோ
து கொடுக்கத்தீரும்.

இஞ்சியை மேற்றோலைசீவி துவாரமிட்டதிலொரு விராக
னிடை பெருங்காயத்தை பொதிந்துமூடி நூலாற்கட்டித்தயி
ரில் வேகவைத்து எடுத்தரைத்து வேறே தயிரிற் கொடுக்கத்
தீரும்.

முக்கல்வயிற்றுக் கடுப்பின் குணம்.

முக்கலுடன் அபானங்கடுத்து சீதரத்தம் விழும், தாது
வற்றும் தாகங்காணும் அன்னஞ்செல்லாது.

நி வ ர் த் தி.

பரித்திப்பிஞ்சு ஜாதிக்காய் கிராம்பு அதிவிடையம் அர
த்தை அசமதாகம் இலந்தைத்தம்பலம் ஓர்நிறையாயரைத்து
க் கட்டித் தயிரிற் கலந்துண்ணத்தீரும்.

ஒருபடி விளக்கெண்ணெயில் வெந்தயம் நிலக்குமிழ்வே
ர்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-யி, அரைத்துப்போட்டுப் பதமா
ய்க்காய்ச்சிக்கொடுக்க உறுப்பு மூலக்கடுப்புத்தீரும்.

புழுங்கலரிசி வெல்லம் கவுதும்பை வகைக்கொரு நாரத்
தங்காய்ப்பிரமாணமரைத்து நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்து
மூன்றுநாள் சாப்பிடக் கடுப்பு கிராணி முக்கல்தீரும்.

ஒருசிரங்கை யெருமைத்தயிரில் ஒருகாசுடை ஒருவரு
ஷஞ்சென்ற அவரையிலேச்சாறுவது அல்லது மிளகு தக்காளி
யிலேச்சாறுவது பிழிந்துகொடுக்கத்தீரும்.

மூலரத்தகணம் விஷகணம் மாந்தத்திற்கெண்ணை.

விளக்கெண்ணெய் படி - க, கற்றாழை எலுமிச்சம்பழம்
ஈருள்ளி இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-வ, ஆஷினெய்படி-
உ, ஒன்றுக்கலந்ததில் கோஷ்டம் மதுரம் சண்பகப்பூ ஏலம்
சன்னலவங்கம் வகைக்குப்பலம்-வ, வெந்தயம்பலம்-க, பொ
டித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒருகரண்டினி
ரைகொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தகணத்தின்குணம்.

குழந்தை அடிக்கடியிருமும் கழிச்சல் இரத்தங்கடுப்புக்
காணும் இடுப்புந்துடையுமுளையும் சுரங்காயும் தாகிக்கும்நா
டியயரும் உடல்வாரும் அன்னஞ்செல்லாது.

நி வ ர் த் தி.

ஜாதிக்காய் ஜாதிப்பத்திரி லவங்கம் லவப்பட்டை மல்லி
கோஷ்டம் கோரோஜனை செண்பகப்பூ கார்கோலரிசி மதுரம்
லவங்கப்பத்திரி சீரகம் செங்கழுநீர்க்கிழங்கு ஏலம் வகைக்
குப்பலம்-வ, இவைகளைப்பொடித்து ஆமணக்கெண்ணெய் ப
லம்-யிஉ, பசுவின்வெண்ணை பலம்-சு, நல்லெண்ணை பலம்-ந,
முருங்கையிலேச்சாறுபலம்-யிசு, இவைகளை பொன்றாய்க்கலந்
து மெழுகுபதமாய்வடித்து ஓரூபலவீதம் மூன்றுநாட் கொ
ள்ளத்தீரும்.

விளக்கெண்ணெய்ப்படி-வ, கழுவினகற்றுமுஞ்சோறு ஒரு விளாங்காய்ப்பிரமாணம், பேய்க்குமட்டிக்காய்-உ, ஈருள்ளிபலம்-உ, இவைகளைத் தட்டிப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து வாரத்திற்கிரண்டுதபா ஒருதுட்டிடைகொடுக்கத்தீரும்.

**சுழிகணம் வரட்கணம் ஊதுகணம் மாந்தகணம்
இரத்தகணமுதலானதற்கெண்ணெய்.**

செப்புநெரிஞ்சி தகரை பழம்பாசி ஓரிலைத்தாமரை நன்றி சங்கு நொச்சி சாரணை ஆடாதோடை சிறுவழுதலை இம் பூரல் பற்பாடகம் கற்றாழை நாயுருவி சங்கங்குப்பி வேலிப் பரித்தி சீராசெங்கழுநீர் மூக்குரண்டி சிற்றமுட்டி தூதுளை கண்டங்கத்திரி மிளகு தக்காளி யிவைகளின்வேர் வகைக்குப் பலம்-வ, மிளகு தக்காளி வல்லாரை கரிப்பான் துளசி செம் முள்ளி வில்வப்பத்திரி அகத்தி மொசமுசுக்கை முடக்கொத்தான் சங்கு விஷ்ணுகரந்தை கருவேல் தகரை வெதுப்படக்கி பேய்மருட்டி இவைகளினிலேச்சாறு வகைக்குப் படி-மாகாணி, திப்பிலி கஸ்தூரிமஞ்சள் கடுகுரோகணி வசம்பு சீரகம் மாசிக்காய் அரத்தை வகைக்கு விராகனிடை-ந, திப்பிலிமூலம் செவியம் சித்திரமூலம் தேசாபுரம் ஓமம் கருஞ்சீரகம் கடுக்காய் கிராம்பு சாதிக்காய் வகைக்கு விராகனிடை-க, பூ-விராகனிடை-ரு, ஈருள்ளிபலம்-உ, இவைகளை யெல்லாமரைத்து ஒருபடி சிற்றமுணக்கெண்ணெயிற்போட்டு ஷைசாறுவகைகளையுங்கலந்து பதமாய்க் காச்சிக்கொண்டு மாசமூன்றுதபா கொடுத்து உப்புபுளிதள்ளி பத்தியமாயிருக்கத்தீரும்.

சகலகணம் பிரளிக்குச் சஞ்சீவியெண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெய் படி-க, அவிரி வேலிப்பரித்தி முடக்கொத்தான் தும்பை கவுதும்பை சடைச்சிபெருந்தும்பைகிரந்திராயகம் செம்முள்ளி யிவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-வ, புளியம்பிரண்டைக்கிழங்கு கொல்லங்கோவைக் கிழங்கு பல பிள்ளைக்கிழங்கு பூரி ஈருள்ளி கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் சீரகம் வசம்பு இவைகளை வகைக்கொரு யெலுமிச்சங்காய்ப்

பிரமாணமரைத்துப்போட்டு எட்டொன்றாய்க்கலந்து காய்ச்
சிவடித்து ஒருசங்குகொடுக்க பிரளிகரப்பன்தீரும்.

சுழிகணத்திற்குக் கஷாயம்.

கற்கடகசிங்கி சீந்திற்கொடி நற்சீரகம் வில்வவேர் அதி
விடையம் கடுகுரோகணி கண்டங்கத்திரிவேர் மொகமுசுக்
கை செம்முள்ளிவேர் தூதுளவேர் திப்பிலி ஓர்நிரையா யிடி
த்துப்போட்டுக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

க ர ப் ப ன் வ கு ப் பு.

வாதபித்தசிலேதமகரப்பன் செங்கரப்பன் கருங்கரப்ப
ன் மண்டைக்கரப்பன் அரிகரிப்பன் பொரிகரப்பன் கிரந்திசு
லேகரப்பன் வாலகரப்பன் ஊதுகரப்பன் செவ்வாப்பு கொள்
ளிக்கரப்பன் கட்டியொடுவீங்குகரப்பன் உதிர்கரப்பன் சட்
டைதடிவெடிகரப்பன் சிங்கமுளரிகரப்பன் ஆகரப்பன்-18.

விஷவாதகரப்பன் குணம்.

உடல்வெதும்பும் உளையும் பரபரெனஊறும் கைகால் அ
ரைவயி றுவீங்கிவரண்டு வெடித்துப்புண்ணுகும்.

நி வ ர் த் தி.

மிளகு பூடு வசம்பு வகைக்குவிராகனிடை-2, ஈருள்ளிப
லம்-2, நெல்லிமுள்ளி பூவரசம்பூச்சாம்பல் வகைக்கொருபிடி
இவைகளை யெல்லாம் ஆடுதீண்டாப்பாளைச்சாற்றிலாட்டிகாற்
படிநல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிவடித்துப்
புண்ணிநீபோடநீங்கும்.

வாதகரப்பன் குணம்.

உடல்கனத்து வெளுத்துப் பிரண்டைபோற் றடித்துக்
கட்டும் கண்சிவக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

பூதகரப்பன்பட்டை பூவரசம்பட்டை துணுவேர்ப்பட்
டை இலுப்பைக்கட்டி இவைகளை யோர்நிரையாய்ச் சுட்டுச்

சாம்பலாக்கி நல்லெண்ணெயிற்குழைத்துத்தடிப்புமேற்றடவ
மாறும் கொன்றைக்கொழுந்தை யரைத்துத்தடவமாறும்.

புங்குஜுடாதோடைநாய்வேளை சங்கு இவைகளின்வேர்
வகைக்கொருபிடி, வசம்பு உள்ளி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் வெ
ளிச்சிப்பிசின் கடுக்காய் பொடுதலைக்காய் கஸ்தூரிமஞ்சள் வ
கைக்குவிராகனிடை-நு, ஈருள்ளிபலம்-ய, இவைகளைப் பொ
டித்து ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டு சங்கங்குப்பிச்
சாறுபடி-க, கூடவிட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து ஒரு காசளவா
ய்க்கொடுக்க கரப்பன் கர்ப்பத்திலெட்டிய கருங்கிரந்தி செ
ங்கிரந்திதீரும்.

பித்தகரப்பன் குணம்.

உடம்பிற்றினவு காச்சல் தலைவலி வாந்திகாணும் நீர்ச்சி
வந்திறங்கும் மலஞ்சிக்கும்.

நிவர்த்தி.

கொடுவேலி குருஞ்சா குளப்பாலை சிவனார்வேம்புஇவை
களின்வேர் பெருமரத்துப்பட்டை வெள்ளறுகு மிளகு கரு
வேப்பிர்க்கு செங்கத்தாரிப்பட்டையிவைகளை ஓர்நிரையாயி
டித்து தண்ணீரிற்போட்டு கஷாயஞ்செய்துகொடுக்க தீரும்.

ஹேமருந்துகளை யிடித்து வடிகட்டிச் சூரணஞ்செய்து
திரிகடிப்பிரமாணம் வெந்நீரிற்கொடுக்கத்தீரும்.

கருநொச்சியிலை ஏரழிஞ்சிப்பட்டை விஷ்ணுகரந்தை சி
றுசின்னியிலை சாணக்கி சிற்றுமணக்கின்வேர் ஈருள்ளி சுட்ட
வசம்பு கடுகுரோகணி இவைகளைஓர்நிரையாய் தட்டிக்கஷா
யஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

செங்கத்தாரிப்பட்டை சின்னியிலை சிறுகுஞ்சாவேர்மிள
கு இவைகளை ஓர்நிரையாய் விளக்கெண்ணெயிற் காய்ச்சிக்
கொடுக்கத்தீரும்.

வாதபித்த சிலேற்பனகரப்பன் டிஅ-க்கும்எண்ணை.

குமரி கண்டங்கத்திரி தூதுளை செந்தொட்டி. செம்மு
ள்ளி கருநொச்சி இண்டு குட்டித்தக்காளி நிலவாகை கழந்தி

சங்கங்குப்பி சங்கு வில்வம் ஈருள்ளி இவைகளின்சாறு வகை
க்குப்படி-வ, சிற்றுமணக்கெண்ணெய் படி-க, செங்கத்தாரிப்
பட்டை வாதமடக்கிவேர் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-உ, கரு
ஞ்சீரகம்விராகனிடை-உ, இவைகளை யரைத்துப்போட்டுப் ப
தமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதங்கொடுக்கத்தீரும்.

புங்கம்பூ புளியமடற்கிழங்கு நஞ்சீரகம் வசம்பு உள்ளி
பாலை நன்னூர் இவைகளை ஓர்நிரையாய் ஆவின்பாலிலரைத்து
விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சிக்கொடுக்க
த்தீரும்.

செங்கரப்பன் குணம்.

தேகமெலியும் சிவக்கும் வெடித்துநீரோடும் தலைவலிகா
ணும் நீர்க்கட்டும் மரணக்குறிகள்காணும்.

நி வ ர் த் தி.

பசுவின்னெய்படி-வ, ஆதண்டை முதியார்கூந்தல் முருக்
கலை நெரிஞ்சி முடக்கொத்தான் பூவரசின்பட்டை ஈருள்ளி
யோர்நிரையாய்த் தட்டிப்போட்டுக்காய்ச்சி சிவந்தபதத்தில்
வடித்து ஒருகரண்டிவீதங்கொள்ளத்தீரும்.

கருங்கரப்பன் குணம்.

உடல்வெதும்பும் பசுநரம்புதோன்றி நிறம் பேதப்படும்
தேகம்பரபரத்துமுறுக்கிக் குழந்தைதுள்ளிஅழும் முலையுண்
ணுது முகங்காணும்.

நி வ ர் த் தி.

மிளகு துருசு கடுக்காய் கோஷ்டம் திப்பிலி கரியசீரகம்
ஓமம் கஞ்சாங்கோரை நத்தைச்சூரி சிறியஆவரை பெரியஆவ
ரை சிவனார்வேம்பு வேலிப்பரித்தி இவைகளின்வேரை யோர்
நிரையாய்த் தட்டி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்
காய்ச்சிக்கொடுக்க கரப்பன் 18-ம் நீங்கும்.

சூலைக்கரப்பன் குணம்.

தேகமெல்லாம்வெடித்து முழங்கால் முழங்கையிற் சூலை
கட்டும் முகம்வாடும்.

நி வ ர் த் தி.

புங்கு சங்கு ஆதண்டை இவைகளின்வேர் அரைத்து வகைக்கொருளலுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம், அரிந்தசுருள்ளிஉழக்கு, கடுகுரோகணிபலம்-வ, முடக்கொத்தான் பலமரைக்கால், இவைகளைத்தட்டி யொருபடிவிளக்கெண்ணெயிற் போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்துண்ண முடக்குச்சூலை புண் கரப்பான் சொரிகிரங்குதீரும்.

ஊதுகரப்பன் குணம்.

குளிக்காச்சல் கழலைக்கட்டிகாணும் நாடோறும் பூதம் போலுடல்வீங்கும் புண்ணாகும் மூக்கரிக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

அகத்தி கர்ப்பூரவல்லி அவிரி வெள்ளறுகு சங்கு ஆடாதோடை மணித்தக்காளி ஆவரை சங்கங்குப்பி நிலக்கடம்புகிரந்திராயகம் நொச்சி முருக்கு ஈருள்ளி வகைக்குச்சாறுபடிவ, விளக்கெண்ணெய்ப்படி-க, மஞ்சள் மரமஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் சிவதை கடுகுரோகணி கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் திரிகடுகு திரிபலை வகைக்குவிராகனிடை-க, அரைத்துக் கரைத்துப் பதமாய்க்காய்ச்சி ஒரு கரண்டிவீதம் மூன்றுநாட் கொள்ள ஊதுகரப்பன்முதல் யஅ-கரப்பனுந்தீரும்.

பாலகரப்பன் குணம்.

தேகமெலியும் சந்துகால்கடுக்கும் கண்டம் வெடித்துப் புண்ணகிக் கடிவிஷம்போல் நீர்பாய்ந்துநாறும்வேறுதேகமெல்லாம்பரபரத்துச் சொரிபோலாகிச் சாரையுடற்போற்காணும் புண்ணில் விஷஜலம் உதிரம்போல்வடியும் சூலவற்றித்திருவழியும்.

நி வ ர் த் தி.

பூவரசம்பட்டைச்சாறு விளக்கெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக் கடுகுபதத்திற்கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் ஈர்கோலரிசி ஏலம் லவங்கம் மாஞ்சில் கரிசாலை நுணைவர் வகைக்குப்பலம்-வ, நிழலிலுலர்த்திப்

பொடித்துப்போட்டுக்கிண்டி நெய்ப்பதமாக இரக்கிவடித்து ஒருகரண்டிவீதங்கொடுத்துக் கடுகைமேலிற்பூசத்தீரும்.
கரப்பான் பண்டநள்ளிப் பத்தியங்கொள்ளவும்.

அரிகரப்பன்குணம்.

யோனிலிங்க முதலான ஸ்தானங்களிற் புற்றுண்டாகிப் புண்பட்டு ஆறும்ற்றசையை அரித்து உருவையழிக்கும்.

நி வ ர் த் தி.

ஆரை கொட்டக்கரந்தை செருப்படை கரிசாலைபொன் னாங்காணி பேய்மிரட்டி. சிறுகிரை வட்டத்திருப்பி தொடரி இவைகளின்வேர், நீலி கோடகசாலை மிளகரணை வேலி பெருங்கிளா இவைகளின்வேர்ப்பட்டை, வசம்பு பசரியிலைவகைக்குப்பலம்-9, இவைகளையிடித்துக் காற்படி விளக்கெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஒருகரண்டிவீதம் ஏழுநாட் கொள்ள அரிகரப்பன் சொரிகரப்பன் செங்கரப்பன் கருங்கரப்பன் முதலான டிஅ-வகைக்கரப்பனுந்தீரும்.

எருக்கு மருக்காரை வட்டக்கிலுப்பை வேலிப்பரித்தி இவைகளின் வேர்ப்பட்டை, கடுக்காய் உள்ளி ஓர்நிரையாய் நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி மூன்றுநாள் புண்ணின் மேற்பூசத்தீரும்.

வரகடிகரப்பன்குணம்.

உச்சிமுதல் உள்ளங்கால்வரை சிறுசிரங்கு மிகுந்து வெடித்துத் தினவுஞ்சொரியுங்காணும் நித்திரைவராது.

நி வ ர் த் தி.

தூதுளை ஒரிலைத்தாமரை வெள்ளெருக்கு கொடிவேலி நீலி இவைகளின்வேர் கரியசீரகம் கெந்தகம் கார்கோலரிசி ஓமம் சீரகம் வகைக்குக் காற்பலவீதங் காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டு வேகவைத்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலி லும்பூசத்தீரும்.

புங்கங்கொட்டை மரமஞ்சள் வேம்பாடம்பட்டை அவிரிவேர் துரிசி கெந்தகம் தாளகம் வகைக்குக் காற்பலமாகப்

பொடித்துக் காற்படிநல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி உடம்பிற் காலையிற்பூசி மாலையில் அரப்பிட்டுக் குளிக்கத்தீரும்.

சிறுகின்னிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப் படி-க, ஒன்றுய்க்கலந்ததில் மிளகு செங்கத்தாரிப்பட்டை சிறுகுருஞ்சாவேர்ப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை-ரு, அரைத்துப் போட்டுப் பதமாக்ககாய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

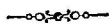
அவித்தூத்தின சிற்றாமணக்கெண்ணெய் படி-க, கர்ப்புரவல்லி சிறுசெருப்படை நரிவிட்டி ஈருள்ளி வகைக்குச்சாறு படி-க, இவைகளை ஒன்றுய்க்கலந்து காய்ச்சிவடித்து ஒருசங்குவீதங் குழந்தைகளுக்கு உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசிவரத்தீரும்.



சொரிசிரங்கிந்து.

பூவரசம்பட்டையில் நீராகாரத்தண்ணீர்விட் டிடித்துச் சாறுபிழிந்து அரைக்காற்படிவீதம் மூன்றுநாள்உப்புப் புளி தள்ளிச்சாப்பிட்டு கெந்தகம் சித்திரமூலவேர்ப்பட்டைவகைக்குக்காற்பலம்வீதமரைத்து காற்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுவேகவைத்துக் காலையில் உடம்பிற்பூசி மாலையில் அரப்புத்தேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

ஏலம் மிளகு காரீகோலரிசி கெந்தகம் சூடன் பிராய்ப்பட்டை வகைக்கு ஒருவிராகனிடைவீதம் பொடித்து அரைக்கால்படி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுக் காய்ச்சி உடம்பிற் பூசி மாலையில் அரப்பிட்டுக்குளிக்கத்தீரும்.



பேய்ச்சொரிக்கு.

இந்துப்பைப்பொடித்து நெய்யிற்போட்டு ரவியில்வைத்து உடம்பிற்பூசிவைத்திருந்து மறுநாள்முழுகத்தீரும்.

சீந்திற்கொடி வேப்பம்பட்டை பேய்ப்புடல் வகைக்குப் பலம்-ய, இடித்துத் தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றுய்க்காய்ச்சிவடித்து அதில் ஆவினெய்படி-க, கூடவிட்டு திரிபலைசெஞ்சந்தனம் மாமஞ்சள் லாமிச்சம்வேர்தக்கோலம் கொஷ்டம்

தேவதாரம் மஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-உ, அரைத்துப் போட்டு மூன்றுநாள்வரை உமிக்கார்தலில் வைத்திருந்து நாலாநாள் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து ஒருநேரத்துக் கிரண்டிகாசுடைநெய்விதங்கொள்ளத்தீரும்.

சிரங்கிற்கு.

காட்டுச்சீரகம் கார்ட்கோலரிசி கஸ்தூரிமஞ்சள் ஏலம் கடுக்காய் நீர்வெடிமுத்து சமநிடையாய்ப் பொடித்து அதற்குச் சமன் மிளகுத்தூட்கூட்டி ஊமத்தங்காய்க்குளுடைத்து ஒன்றரை எருமுட்டையிற் புடம்போட்டெடுத்து ஒருபடி தேங்காயெண்ணெயில்அரைத்துப்போட்டு மூன்றுநாட் சூரியபுடம்வைத்துச் சிரங்கின்மேற்றடவத் தினவு நமைச்சல்தீரும்.

நீர்வெடிமுத்தும் சந்தனமும் ஒர்நிரையாயரைத்துச் சிரங்கிற்குப்பூச உதீர்த்துவிடும்.

வெந்தோன்றிக்கிழங்கு கெந்தகம் வகைக்குக்காற்பலவிதமரைத்துக் காற்படி நல்லெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்துக் காலையிற் சிரங்கிற்பூசிவைத்திருந்து மாலை யில் இலுப்பைபரப்பும் வேப்பிலையும் சமமாயரைத்து உடம்பிற்பேய்த்து ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

காத்தட்டி யிலைச்சாறும் நல்லெண்ணெயும் வகைக்குக் காற்படிவிதங்கலந்து அதிற்குத்திசெய்தகெவுரிவிராகனிடைக, பொடித்துப்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உடம்பிற்பேய்த்து மாலையில்அரப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

சகலகரப்பன் சிரங்குக்கு மேற்பூசம் எண்ணெய்.

விடத்திலை இலைக்கள்ளி திருகுகள்ளி சதுரக்கள்ளிமாவிலிங்கு சங்கு தாழை கொமட்டி குப்பைமேனி அவிரி பொடி தலை நிலக்கடம்பு ஆமணக்கு இண்டு எருமை ஆட்டாங்கொடி நொச்சி இவைகளின்சாறு நல்லெண்ணெய்வகைக்குப்படிவ, விதங்கலந்து அதில் சீரகம் கடுகு கோரைக்கிழங்கு குந்திருக்கும் குக்கில் திரிகடுகு தேவதாரம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குப்பலம்-க, விதமரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து உடம்பிற்பூசத்தீரும்.

சிரங்குப்புண் ணுக்குக் களிம்பு.

துருசு கெந்தகம் குங்கிலியம் இவைகளை யோர்நிரையா ய் விளக்கெண்ணெயிலரைத்துப்போடத்தீரும்.

வாதகரப்பன் வீக்கத்திற்கு.

மூக்கரைச்சாரணவேர் இந்துப்பு கடுக்காய் மாச்சுக்கு ஓர்நிரையாய்த் தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து குடிக்கத் தீரும்.

தூதுளை சங்கு சுரக்கொடி சிறுநெரிஞ்சி நீர்முள்ளி ஈரு ள்ளி இவைகளை ஓர்நிரையாய்க்ஷாயஞ்செய்து அதில் வெண் காரத்தைப்பொரித்துப்போட்டுக் கொடுக்கத்தீரும்.

ஈருள்ளியையிடித்துச்சாறுபிழிந்து அதில் எவாச்சாரம் இந்துப்பு சீரகம் வெங்காரம் இவைகளைப் பொடித்துப்போ ட்டுக்கொடுக்கத்தீரும்.

மலசலங்கமுன்று வீக்கம்வற்றும் ஷெ. மூவகையுப்பையு ம்பொடித்துக் கோசலத்திற் கலக்கி வடிகட்டிக் கொடுக்கத் தீரும்.

மாந்தம் செவ்வாப்பு கரப்பா ணுக்கு.

ஜாதிலிங்கம் பூரம் ஏலம் பூங்காவி வகைக்குப் பலம-வ, கோதும்பைக்கஞ்சிவார்த்து இரண்டுசாமம் மைப்போலாட் டிப் பயறுபோலுண்டைசெய்துக்கொண்டு இரண்டுவயசுப்பி ள்ளைக்குச் சோற்றிலும் அதற்குட்பட்ட குழந்தைகட்கு மா சிப்பத்திரிக்கியாமுத்திலுங்கொடுக்கத்தீரும்.

சிறுசிரங்கு சொரிசிரங்கிற்கு.

கொடிக் கள்ளியைவாட்டிச் சாறுபிழிந்து வயதுக்கும்ப லத்துக்குந்தக்கபடிகொடுக்கத்தீரும்.

ஒருபடி தேங்காய்ப்பாலில் துருசு அரிதாரம் கெந்தி வகைக்கு இருகழஞ்சு அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சி நெய்வடி த்துக் காலையில் உடம்பிற் பூசி மாலையில் அரப்பிட்டுக் குளிக்க த்தீரும்.

காற்கடுவன் மண்டைக் கடுவனுக்கு.

ஷை வியாதி காலிலுந் தலையிலுங்கண்டிருந்தால் ஆமணக்கினிலையை இரவிற்கட்டிக் காலையிலவிழ்த்துச் சலத்தாற்க முவியபின் அப்புண்ணில் தேங்காயெண்ணைபைத்தடவியதன்மேற்சங்கிலையைக்கருக்கிப்பொடித்துத் தூவியிடத் தீரும்.

இலுப்பைப் பட்டை பாவட்டை சதூரக்கள்ளிப் பட்டை ஈருள்ளி வசம்பு நறுக்கி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி உட்கொள்ளத்தீரும்.

சிரங்கு சொரிகரப்பன் ஆரூப்புண் ணுக்கு.

அரிதாரம்பலம்-வ, சேங்கொட்டை-உய, இவைகளைநறுக்கி ஒருபடிநல்லெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சிச் சேங்கொட்டை வெடிக்கும்பதத்திலிறக்கிவடித்து உடம்பிற் றேய்த்து மாலையிலரப்பிட்டுக்குளிக்கத்தீரும்.

கல்லுப்பு மரமஞ்சள் மிளகு கருஞ்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-வ, வீதம்பொடித்து இரண்டுபடி தேங்காய்ப்பாலிற் போட்டுக்காய்ச்சி நெய்வடித்து உடம்பிற்பூசி மாலையி லரப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

கரப்பனுக் கெண்ணெய்.

செங்கத்தாரி கருநொச்சி முடக்கொத்தான் கழற்சி புங்கு சங்கு சங்கற்குப்பி கிரந்திராயகம் சிறுசெருப்படை சிறு சின்னி முதியார்கூந்தல் உத்தாமணி கொடுவேலீவெள்ளறுகு வேம்பாடம்பட்டை சிவனூர்வேம்பு சிவதை கண்டங்கத்திரி பூதகரப்பன்பட்டை சீரகம் கருஞ்சீரகம் இவையெல்லாம் ஒர் நிரையாய் விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்துக்கொடுக்க புடைக்கரப்பன் கொள்ளிக்கரப்பன் வீங்கு கரப்பன் அரிகரப்பன் செங்கரப்பனுந்தீரும்.

கபாலகரப்பனுக்குத் தைலம்.

முத்தக்காச தூதுளை காணி சீராசெங்கமுநீர்ஒலித்தாமரை சிவனூர்வேம்புநிலவேம்பு குப்பைமேனிசங்குமலைதாங்கி

கொன்றை இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-சு, சுக்குமிளகு திப்பிலி கடுக்காய் இந்துப்பு கருஞ்சீரகம் வசம்பு பூடு சென்னகரப்பழம் கடுகுரோகணி வெளிச்சிப்பிசின் அதிமதுரம் வகைக்குக்களஞ்சு-க, இவைகளை ஆவின்பாலி லரைத்து ஒருபடி நல்லெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உள் ளுக்குஞ்சாப்பிட்டுத் தலையிற்பதமிட்டுமுழுசிவரத்தீரும்.

தண்ணீர்விட்டான்கிழங்குச்சாறு படி-ச, குமரிச்சாறு படி-சு, தூதுளைவேர்பலம்-சு, இடித்து உ-படி-தண்ணீர்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்தகஷாயம்படி-வ, நல்லெண்ணெய்படி-சு, இவைகளைக்கலந்ததிற் கொடுவேலிவேர்ப்பட்டை கருஞ்சீரகம் வேம்பாடம்பட்டை வகைக்குக்கழஞ்சு-சு, வீதமரைத்துப் போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து உள் ளுக்குச் சாப்பிட்டு முழுசிவரத்தீரும்.

கரப்பனுக்குமேற்பூசும் எண்ணெய்.

வெற்றிலை மிளகு தக்காளி வகைக்குச் சாறுபடி-சு, எருக்கிலம்பழுப்பு வேளை வகைக்குச்சாறுபடி-உ, நல்லெண்ணெய்படி-சு, இவைகளைக்கலந்ததில் சுக்கு மிளகு வசம்புதிப்பிலி வகைக்குப்பலம்-சு, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக் கரப்பான்பேரிற் பூசிவரத்தீரும்.

முருங்கைப்பூ எருக்கம்பூ முத்தெருக்கஞ்செவிகார்த்தி கைக்கிழங்கு வகைக்குஇரண்டுகழஞ்சிஅரைத்து உ-படி ஆவினெய்யிற்போட்டுச் சிவந்தபதத்திற்காய்ச்சிவடித்துக் கண்டத்திற்குகீழ்ப்பூசி மாலையிலரப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்யத்தீரும்.

கொள்ளிகரப்பனுக் கெண்ணெய்.

வெள்ளருகு சிவனார்வேம்பு சங்கங்குப்பிபொடுதலைவிழி கோழியவரை கரிப்பான் கருநொச்சி கழற்சி மஞ்சணத்தி சிறுசெந்தட்டி சாரடை தூதுளை இவைகளின் சாறு வகைக்கு படி-சு, விளக்கெண்ணெய்படி-சு, ஒன்றுக்கலந்ததில் கருஞ்

சீரகம்பலம்-2, ஈருள்ளிபலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்
சிப் பத்தியமாய் கரண்டிவீ தங்கொள்ளத்தீரும்.

—ஐ—

சு ர வ கு ப் பு.

கணக்காச்சலின் குணம்.

உந்திமுதல் ஈரல்வரை புண்ணாகிச் சுரங்காயும் திகைத்
தமயங்கும்.

நி வ ர் த் தி.

பூசணி தண்ணீர்மீட்டான் இவைகளின்சாறு இளநீர் ஆ
வினெய் பால் வகைக்குப்படி-க, கடுகுரோகணி சண்பகப்பூ
வெட்டிவேர் பச்சை அதிமதுரம் லவங்கம் சிறுமுட்டி பே
ராமுட்டி திப்பிலி சந்தனம் ஏலம் லாமிச்சம்வேர்மாம்பருப்பு
கோஷ்டம் விளாம்பிசின் இலவம்பிசின் வில்வப்பிசின் பொன்
முசட்டை வகைக்கொருகாசிடைவீ தமரைத்துக்கலந்து பத
மாய்க்காய்ச்சிக்கொடுக்க கணக்காச்சல் உட்சுரம் தடுமல் இ
ருமல்தீரும் உடல்பூரிக்கும்.

புள்ளடி செப்புநெரிஞ்சி வல்லாரை வரட்டூலா கோழி
யவரை இவைகளின்சாறுவகைக்குப் படி-வ, ஆமணக்கெண்
னெய்ப்படி-க, குராசாணி கடுகுரோகணி வெளிச்சிப்பிசின்மா
வின்புல்லூரி சடாமாஞ்சி வகைக்கிரண்டுபணவிடைபொடித்
துக்கலந்துகாய்ச்சி பொருதுட்டளவாய்கொடுக்கத்தீரும்.

மாசிக்காய் திப்பிலி ஏலம் கோரோசனை கோஷ்டம் மா
ஞ்சில் இருசீரகம் அக்கிராகாரம் வகைக்குப் பலம்-வ, முலைப்
பாலாலிருசாமமரைத்து ஷைபாலிற்கொடுக்கத்தீரும்.

சங்கு செருப்படை துளசி வரட்டூலாகழற்சிகரிப்பயறு
இவைகளின்சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி-க, அப்பைகொ
வவை நெரிஞ்சி தூதுளை யிவைகளின்வேர் கிராம்பு திப்பிலி
ஜாதிக்காய் இம்பூரல் வசம்பு உள்ளி சுக்கு கடுக்காய் சிறுதே
க்கு வகைக்குப்பலம்-ஹு, தட்டிப்போட்டுக்கொடுத்து மேலி
லும்பூசத்தீரும்.

நாய்த்துளசி பழம்பாசி கணப்பூடு பேய்மிரட்டி வல்லா
ரை தகரை ஓரளவாய்க்கட்டி கியாழஞ்செய்து வடித்ததில்

கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கோரோஜனை பொடித்துப் போட்டுக் கொடுக்க கணவெப்புத்தீரும்.

உடம்புநோய்க்காச்சலின் குணம்.

உடம்புநொந்துகாயும் குழந்தை யுதட்டைக் கடிக்கும் கைமுஷ்டியையுறக்கப்பிடிக்கும் நட்டகண்ணயிழிக்கும் ப தட்டமுடன் கொங்கையைக்கடித்திழுக்கும்.

நி வ ர் த தி.

சீதேவிப்பூண்டையிடித்துப் பிட்டாயவித்துச்சாறுபிழிந்ததிற் கடுகுரோகணியரைத்துக்கலக்கி வெள்ளாட்டுப் பாலிற் கலந்துகொடுக்கத்தீரும்.

உட்காய்ச்சலின் குணம்.

உட்சரங்காயும் வயிறு அபானமெரியும்மயக்கங்காணும் மலசலந்தீயும்.

நி வ ர் த தி.

இளநீரிலவித்துஊற்றின சிற்றுமணக்கெண்ணெய்ப்படி-க, ஆவின் பால்படி-உ, குமரிச்சாறுபடி-உ, ஒன்றாய்க்கலந்து மெ முகுபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்ததிற் சீரகம் மாசிக்காய் கோஷ்டம் அநிமதுரம் கிராம்பு ஏலம் சுக்கு வகைக்கு விராகிடைக, வெந்தயம்பலம்-க, இவைகளை வறுத்திடித்துக்கலந்து குரியபுடம்வைத்துக்கொடுக்கக் காச்சல் உட்காச்சல் மாந்தம் உடம்புவற்றல் நாவரட்சி நடுக்கல் இருமல்தீரும்.

கற்றாழஞ்சாறு இளநீர் ஆவின் பால் வகைக்குப் படி-க, சிற்றுமணக்கெண்ணெய்ப்படி-ங், கலந்துகாய்ச்சி கணப்பூண்டு மான்கொம்பு சந்தனம் ஆபையோடு வகைக்குப் பலம்-க, இளநீராலரைத்து செண்பகப்பூ ஜாதிக்காய் நற்சீரகம் வகைக்குப் பலம்-வ, சாதிப்பத்திரி பலம்-ஹ, கொத்தமல்லிபலம்-உ, இவைகளை பசுவின் பாலி லரைத்து ஒன்றாய்க்கலந்து மெ முகுபதமாய்க்காய்ச்சி அந்திசந்தி யொருதுட்டிடை யேழு நாட்கொடுக்க மாந்தகணம் தோஷம் வரட்கணம் உடம்புமெலிவு அட்சரத்தின்காச்சல் உட்சரம்தீங்கும்.

ஆமசுரத்தின்குணம்.

சாமந்தோறு மட்டாய்ச்சுரங்காயும் குழந்தைசீறியழும் பாலுண்ணுது உடல்கருக்கும் இளைக்கும் நடுங்கும் தண்ணீர் தாகம் தலைவலிகாணும் கைகால்குளிர்ந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

உத்தாமணி பாவட்டை சங்கு காவட்டைமுருங்கை துணை பொடுதலை இவைகளின்நர்க்கு ஒருபிடி, நறுக்கிச் சட்டியிற்போட்டு ஒருபடிதண்ணீர்விட்டு ஓமம் திப்பிலி வசம்பு ஆமையோடு கருஞ்சீரகம் ஓர்நிரையாயரைத்துத் துணியில்முடிந்து கூடப்போட்டு வற்றக்காய்ச்சியதில் ஷை மருந்துகளை யரைத்து மூன்றுவேளைகொடுக்கத்தீரும்.

விளாங்காய்ப்பிரமாணம் ஆவின்வெண்ணெயில் உத்தாமணிக்கொழுந்து வசம்பு உள்ளி விளாவோடு ஓமம் ஆமையோடு வகைக்கருகழஞ்சு வறுத்துப்பொடித்துப்போட்டுக் காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

உத்தாமணி சங்கு தூதுவளை கொடுப்பை இவைகளின் வேர் வகைக்குஒருபிடிநறுக்கி ஒருபடிநீிற்போட்டு பொடுதலை ஓமம் திப்பிலி மிளகு வசம்பு பூடு ஆமையோடுஓர்நிறையாய்ச்சீலையில்முடிந்துபோட்டு வற்றக்காய்ச்சியதில் ஷைமருந்தையரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

பாவட்டை கொன்றை சிற்றமுட்டி வேலிப்பரித்தி இவைகளின்வேரும் மிளகும்தட்டிப்போட்டுக் கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தசுரத்தின்குணம்.

வயிற்றுவலி தாகம் கழிச்சல் தலைச்சுற்றல்காணும் சுரம் விட்டுவிட்டுக்காயும் கண்தாமும் நாவுலரும் கைகால் சோர்ந்துதண்ணீர்போலிருக்கும்.

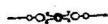
நிவர்த்தி.

நாவிக்கிழங்கு திப்பிலி வெண்காரம்விராகனிடைமூவைந்து சாதிலிங்கம்விராகனிடை - ய, நிம்பப்பழத்தின் சாற்றால்

இருசாமமரைத்து கடலைநிரை யுண்டைசெய்து சுக்குக்கியா
முத்திற்கொள்ள வெதுப்புத்தீரும்.

சீரகம் கிராம்புக்கஷாயத்திலிடத்தீரும்.

ஆலவிழுதின் கஷாயத்திற்கொள்ளப் பழுஞ்சுரத்தீரும்.



அன்பனாதிசுரத்தின் குணம்.

வேர்க்கும் வெதுப்பும் கண்சிவக்கும் பலகாலும் வெந்நீர்
வேண்டும் பார்க்கப்பயமாயிருக்குதெனப்பதறி அலறிக்குழந்
தையழும் வயிறுசிக்கிவிடும் தெருவிற்புறப்பட்டோடும்.

நி வ ர் த் தி.

கோரோஜனை அதிமதுரம் கோஷ்டம்லாமிச்சம்வேர்வெ
ட்டிவேர் ஏலம் சண்பகப்பூ மாசிப்பச்சை சாத்திரவேதி இ
வைகளை ஒர்நிறையாய் முலைப்பாலிலாவது வெட்டிவேர்த்தண்
டுச்சாற்றிலாவது மைப்போலரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டை
செய்து ஷே பாலிலுரைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

கற்றாழஞ்சோறு கடுக்காய் களிப்பாக்கு கருவேல்பிரமி
சுக்கு ஒருபடி தண்ணீர்விட்டு நாலிலொன்றாய்க் காய்ச்சி அ
தை விளக்கெண்ணெயிற்கலந்துகொடுக்கச் சீதம் குணம் இ
ருமல்சுரம் சீதபேதிமுதலான சுரங்கள் தீரும்.



மாங்கிஷசுரத்தின் குணம்.

அதிகமாய்ச்சுரங்காயும் உடல்நடுங்கும் மூச்சு மெத்தடி
டும் உதிரம்வற்றி யுடல்வெளுத்துருகிக் கருகும் மூர்ச்சைகா
ணும் உரோமங்கள் சிவிர்க்கும்.

நி வ ர் த் தி.

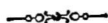
பச்சைக்கர்ப்பூரம் கெந்தி இந்துப்பு லவங்கம் சாதிக்கா
ய் சாதிப்பத்திரி வகைக்கொருகழுஞ்சு தேசிப்பழச் சாற்றில்
ஒருஜாமமரைத்து உளுந்தளவு உண்டைசெய்து இஞ்சிசர்க்க
ரை சுக்கிலூட்ட எந்தச்சுரமும் மூன்றேழும்க்கால் நாழிகையி
லோடும்.

அஸ்திசுரத்தின்குணம்.

அனற்போல்வெதும்பும் முலையுண்ணுது புத்திகலங்கும்
உள்ளுளையும் வெள்ளோக்காளமிகும் சத்திக்கும்நீர்சிவக்கும்
சாமத்திற்சுரங்காயும் உடல்வற்றிநீங்கும் இருமல் சோகை க
டுப்புக்காணும்.

நிவர்த்தி.

சாஸ்திரபேதி கோஷ்டம் மதுரம் சந்தனம் ஏலம் சீரக
ம் கொன்றைப்பிசின் ருத்திராட்சம் கலங்கொம்புநெல்லிசண்
பகம் கொத்தமல்லி லாமிச்சை வகைக்கொரு காசள வரைத்
து ஒருபடி ஆவினெய்யிற்போட்டுப் பரித்திக்காய்காணி வகை
க்குச்சாறுபடி-வ, விட்டுப்பதமாய்க்காய்ச்சி அதிற் காற்பலச்
சர்க்கரைசேர்த்து ஒரு கரண்டிவீதஞ் சாப்பிட அஸ்திசுரம்
வரட்கணம்நீங்கும்.



வாதபித்தசிலேற்பன சுரத்திற்கு.

கோரோசனைவிராகனிடை-உ, கடுகுரோகணி நேர்வாள்
ம் வகைக்குவிராகனிடை-க, முலைப்பாலில் மைப்போ லரைத்
துப் பபறுபோலுண்டைசெய்து வாதசுரத்திற்கு இஞ்சிச்சா
ற்றில், பித்தசுரத்திற்கு முலைப்பாலில், சிலேற்பன சுரத்திற்கு
ஆடாதோடை கண்டங்கத்திரி தூதுளைஇடித்துப்பிட்டவித்
துப்பிழிந்தசாற்றிலிடத்தீரும் மூவகைச்சன்னியுந்தீரும்.



மாத்நசுரத்திற்கு.

சீந்தித்தண்டு களிப்பாக்கு பாவில் பத்துத்தபாச் சுத்தி
செய்தகிவதைவேர் கடுக்காய் சுக்கு கடுகுரோகணி ஓர் நிரை
பாய்த்தட்டி ஒருபடிநீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய்வற்ற
வைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

விரைநீக்கிய கடுக்காய்-யசு, அந்தயிடை கஸ்தூரிமஞ்ச
ள் கருடக்கிழங்கு இவைகளைப்பொடித்து ஒருபடி ஆரணக்
கெண்ணெயிற்போட்டுச் சூரியபுடம்வைத்து உள்ருக்குங்கொ
டுத்து உச்சியிலுந்நடவத்தீரும்.

சீரகம் கிராம்பு திப்பிலி நெல்லி வேம்பு புளி விஷ்ணுகர ந்தை பேராழுட்டி சிற்றழுட்டி ஓரிலைத்தாமரை ஓர் நிரையா ய்க்குட்டிக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

உள்ளி அவிரி ருட்டி விளா இவைகளை ஓர்நிரையாய்ச் சி வக்கவறுத்துக் கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

புளி துணை நெல்லி வேம்பு உது தகரை பொடுதலை அம் மான் பச்சரிசி இவைகளின் ஈர்க்கு வில்வம் சிறு புள்ளடி கோழி யவரை நிலவிளா பழம்பாசி இவைகளினிலை நரிபயற்றங்கொ டி விஷ்ணுகரந்தை நன்னூரி கோரைக்கிழங்கு செருப்படை மணத்தக்காளி வல்லாரை சீந்தி பேய்ப்புடல் வில்வவோடு வ கைக்கொருபிடி அரிந்து பொன்னிறமாய்வறுத்து ஒருபடி த ண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து அதிற் கோஷ் டம் விளாம்பிசின் வில்வப்பிசின் இலவம்பிசின் மாசிக்காய்சா திக்காய் வெந்தயம் வகைக்குவிராகனிடை-க, வெதுப்பி பொ டித்துப்போட்டு மூன்றுநா ளிரண்டுவேளையுங்கொடுக்க நாட் பட்டமாந்தகரம் வாதபித்தசிலேற்பனசுரந்தீரும்.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் இலவங்கம் வால்மிளகு சிறுநாகப்பூ கடுகுரோகணி ஏலம் சடாமாஞ்சி சுக்குசீரகம் வகைக்குவிரா கனிடை-வ, நேர்வாளம் விராகனிடை-உவ, பொற்றலைக்கரிப் பாஞ்சாற்றால் ஒன்பதுநாள் ஆட்டி மிளகுப்பிரமாணம் உண் டைசெய்து இஞ்சி தேன் முலைப்பால் இவைகளிற் கொடுக்க மாந்தகரமுதலான சகலசுரமுந்தீரும்.

அட்சரமாந்தகரத்திற்கு.

பூவரசிலை காய் பூ சமனாயரைத்த பலம்-க, அடைபோற் றட்டி சிற்றாமணக்கெண்ணையிற்போட்டுக் காய்ச்சி சிவந்தப தத்திலடையெடுத்துப்போட்டு ஏலம் சாதிக்காய் சாதிப் பத்திரி வகைக்குவிராகனிடை-ற, பொடிசெய்து எண்ணெயி ற்கலந்து ஒருதுட்டிடைகொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகணசுரம் வயிற்றுப்பொருமல் வாந்திக்கு.

இரதசுந்தாரம் திரிபலாதி குங்குமப்பூ கஸ்தூரிஎலம் திரிகடுகு கோரோசணை வகைக்குப்பலம்-வ, கிராம்பு விராகனிடை-க, கருநொச்சிச்சாற்றில்சிறுபயருபோலுண்டைசெய்து துளசிச்சாற்றிலிடத்தீரும்.

மாந்தசுரதோஷத்திற்கு.

ஆமணக்கெண்ணெய் படி-க, துணுச்சாறு படி-உ, ஈருள்ளிச்சாறுபடி-வ, வெந்தயம்பலம்-உ, அரைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

கணசுரம்தோஷம் வயிற்றுக்கழிச்சல் பித்தம்

இருமல்வாந்திக்கு.

திரிகடுகு வெண்காரம் சாதிலிங்கம் ஓர்நிறையாளலுமிச்சம்பழச்சாற்று லொருசாமமரைத்துச் சிறுபயருபோலுண்டைசெய்து துளசி செம்முள்ளி ஆடாதோடை தூதுளைவிஷ்ணுகாந்தி கண்டங்கத்திரி வெதுப்படக்கி பேய்ப்புடல் சங்குநொச்சி இவைகளினிலைகளை யிடித்துப்பிட்டவித்துச் சாறுபிழிந்ததில் ஷேஉண்டையுங் கோரோசணையுமுரைத்து திரிகடுகு வெதுப்பிப்பொடித்ததூளுங் கலந்துகொடுக்கத்தீரும்.

இரத்தகணமூலத்திற்கு.

சாதிக்காயும் புளியவித்தின்மேற்றோடும் ஷேஉண்டையுமோர்நிறையப்பொடித்து வில்வப்பழச்சதைக்குள்வைத்து மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

கணக்காச்சலுக்கு.

தூதுளை கண்டங்கத்திரி ஆடாதோடை செம்முள்ளி விஷ்ணுகாந்தி சங்கு இண்டு சடைச்சி துளசி இவைகளினிலைகளை வகைக்குஒருபிடிவீதம்இடித்ததற்குள் ஒருவிராகனிடையுமத்தைமுடிந்துவைத்து பிட்டவியலாயவித்துச் சாறுபிழிந்தேதி லோமத்தையரைத்துக் கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

குளிர் சுரத்திற்கு.

புரசிலையும் அதின்பட்டையும் கற்றாழஞ்சோறுந்தட்டிச்
சாறுபிழிந்து ஒருகரண்டிவிதங்கொடுக்கத்தீரும்.

கணக்காச்சல்மாறலுக்கு.

அதிமதுரம் லவங்கம் ஏலம் சண்பகமொக்கு கோஷ்டம்
சுக்கு சீரகம் முத்தக்காசு வறுத்திடித்து வடிகட்டிச் சர்க்க
ரைகலந்து அருந்தக் கண்சுரம் மாறற்சுரத்தீரும்.

கணக்காச்சல்மயக்கத்திற்கு.

புளி வேம்பு மா நெல்லி நாரத்தை துணை தகரை நிம்பம்
இவைகளினீர்க்கு வல்லாரை பழம்பாசி சிறுபுள்ளடி முத்தம்
சுருள்ளி அத்தி சிற்றாழுட்டி பேராழுட்டி மிளகு தக்காளிமு
சுழுசுக்கை விஷ்ணுகாந்தி நரிபயற்றங்கொடி பற்பாடகம் மூ
க்கொற்றி அம்மான்பச்சரிசி சீந்தில் கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம்
சுக்கு வெந்தயம் வகைக்குப்பலம்-உ, வறுத்துக் கடியாஞ்செ
ய்து அதிற் கோரோசனை அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கலங்
கொம்பு கோஷ்டம் வகைக்கொரு பணவிடையா யரைத்துக்
கலக்கிக்கொடுக்கத்தீரும்.

கணபாண்டு கணசுரம் அஸ்திவெட்டை இருமல்
இரத்தம் இவைகட்கு.

ஆவரை சரக்கொன்றை விஷ்ணுகரந்தை நிலக்குமிழ் இ
வைகளின்வேர் சிறுஅம்மான்பச்சரிசி ஏலம் நற்சீரகம் நெரி
ஞ்சி வகைக்குப்பலம்-உ, இடித்து அரைத்து ஒருபடி விளக்
கெண்ணெயிற்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சிக்கொடுக்க தீரும்.

கழிச்சல்தோஷத்திற்கு.

உப்பிலிப்பூடை நறுக்கி ஆவினெய்யிற்போட்டு வெயிலில்
நாலுசாமம்வைத்துப் பிள்குழந்தைகட்குக் கொடுக்கத்தீரும்.

காச்சல் அதிசாரம் சுவாசகாசத்திற்கு.

அவிரிவேர் நெற்பொரி சடாமாஞ்சி அதிமதுரம்சமனைய்
ப்பொடித்துச் சர்க்கரை தேன்விட்டு மந்தித்துக்கொடுக்கத்

காச்சுந்திரும் அதிவிடையம் பொடித்துத் தேனில் கொடுக்க
அதிகாரசுவாசந்திரும்.

ஆமசுரமரலுக்கு.

வேம்பு இலுப்பை மாவிலிங்கு பாவட்டை முருங்கை து
ணை இவைகளினீர்க்கு வேலிப்பருத்தி தைவேளை சாரணை இ
வைகளின்வேர் பெய்ப்பாச்சோற்றி வகைக்கொருபடி. வறுத்
து இருநாழிநீரிற்போட்டு திப்பிலி மிளகு ஆமையோடு சுக்கு
வசம்பு ஓமம் ஒர்நிரையாய் முடிந்துபோட்டு வற்றக் காய்ச்சி
அதில் ஷெம்ருந்தைவைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமங்குளிர்சுரங்கடுப்புக்கு.

கச்சந்தராய் பொன்னுங்காணிசாரணை இவைகளின்வேர்
களை போர்நிரையாய் உள்ளித்தயிலத்தாலரைத்து ஒருகழஞ்
சுவீ தங்கொடுக்கத்தீரும்.

விக்கல்வாந்திசுரம்இருமலுக்கு.

கண்டங்கத்திரிவித்து அமுக்குறு திப்பிலி இவை சமன்
பொடித்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

சீதசுரத்திற்கு.

கண்டங்கத்திரி சீந்தி தாமரை வளையம் இவைகளைக் க
ஷாயம்செய்து அதில் சுக்கு முத்தக்காச ஒர்நிரையாய்ப்பொ
டித்துதுவிட்கொடுக்கத்தீரும்.

சுரம்இருமல்சீதசுரத்திற்கு.

சித்திரமூலம் தூதுளை கண்டங்கத்திரிவேர் கோஷ்டம்
சிங்கி முசுமுசுக்கை முள்ளி அரத்தை திரிகடுகஷாயம்வை
த்து ஆறுபோதருந்தத்தீரும்.

சீதம் விஷசுரத்திற்கு.

சுக்கு மிளகு திப்பிலி வசம்பு தட்டி யொருபடி நீரிற்
போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்துத் தேன்விட்டுக் கொ
ள்ளத்தீரும்.

சுரத்திற்கு ஏலாதிமாத்திரை.

கோரோசனைவிராகனிடை - ஈ, அதிமதூரம் கோஷ்டம் இந்துப்பு இலுப்பைக்கொட்டை சாஸ்திரவேதி பெருஞ்சீரகம் கருஞ்சீரகம் வகைக்குவிராகனிடை-க, குமரிச்சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் மைப்போலாட்டிக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து முலைப்பாலிற்கொடுக்கத்தீரும்.

—o—o—o—

சுரம் வரட்கணம் இரத்தகணம்
குழித்தோஷம் சவலைக்கு.

கற்றழைச்சாறு விஷ்ணுகாந்திச்சாறு இளநீர் ஆவின் பால் வகைக்குப்படி-க, நிம்பச்சாறு படி - ட, சிற்றமணக்கெண்ணெய்ப்படி-ஈ, ஒன்றாய்க்கலந்து சந்தனம் கணப்பூடு சிங்கி வகைக்குப்பலம்-க, சண்பகப்பூபலம்-ட, பச்சை பூலாங்கிழங்கு ஏலம் லாமிச்ச வெட்டிவேர் நன்னீர் சாதிக்காய் பத்திரிகொத்தமல்லி மதூரம் கோஷ்டம் கடுகுரோகணி கிராம்பு முத்தக்காசு சன்னலவங்கம் கருஞ்சீரகம் நஞ்சீரகம்சிறுநாகப்பூவகைக்குவிராகனிடை-க, அரைத்து எண்ணெயிற் கலந்து பதமாய்க்காய்ச்சி காசுடை இருவேளை கொடுத்துவரத் தீரும்.

பழஞ்சுரத்திற்கு.

தூதுளை காஞ்சொரிவேர் சீந்தில் பற்பாடகம்நொச்சிபேராமுட்டி சிற்றமுட்டி கடுக்காய் நறுக்கிப்போட்டு கஷாயம் வைத்துத் திப்பிலிபொடித்துத்துவிக்கொடுக்கத்தீரும்.

பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம் விஷதோஷம் சன்னிக்கு.

ஏலம் கிராம்பு முத்தக்காசு மதூரம் வெட்டிவேர் லாமிச்சமேவர் கடுகு சுக்கு கொடிமுந்திரிப்பழம் கோரோசனை நன்றி நிலப்பனங்கிழங்கு தாவரிசப்பத்திரி சடாமாஞ்சி சந்தனம் இலுப்பைப்பூ தேவதாரம் திப்பிலி கடுகுரோகணி வகைக்குக்கழஞ்சுவ, கல்வத்திற்பொடித்துச் செவ்விளநீரிலும்முலைப்பாலிலும் நாலுசாமமாட்டிக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து கிழலிலுலர்த்தி முலைப்பாலிற் கொடுக்கப் பழஞ்சுரம் விடாச்சுரம்நீங்கும் முதியார்கூந்தற் கஷாயத்திலிட சன்னிவிஷதோஷம் ஆமசுரம் கணச்சுரத்தீரும்.

அதிசாரசுரம் காச்சில் சுவாசம்வாந்தி

சுரதாபம் விக்கல் தாகத்திற்கு.

மாண்கொம்பு திப்பிலி அதிவிடையம் சமனாப்பொடித்
துத் தேனிற்கொடுக்க சுரம் காசம் வார்த்திரும்.

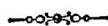
ஆல் மா நாவல் இவைகளின் தளிரை நறுக்கிக் கஷாயம்
வைத்துக்கொடுக்கச் சுரம் தாகம் விக்கல் அதிசாரந் திரும்



பித்தசுரம் தாபசுரம் பழுவெதுப்புக்கு மேற்பூசும்

எ ண் ணெ ய்.

பசுவினெய்ப்படி-சு, ஷெ- பால்-உ, நல்லெண்ணெய்ப்படி-சு,
பெருங்குரும்பை மதுரம் நன்னூரி கருவேலிலைகடுகுகோகணி
செவ்வள்ளிக்கொடி அழுக்குறாவேர் மரமஞ்சள் சந்தனம் சு
க்கு காசுக்கட்டி அரக்கு கோஷ்டம் வகைக்குக்கழஞ்சு-சு, அ
ரைத்தொன்றாய்க்கலந்துகாய்ச்சிச் சிரசிலும் உடம்பிலும் பூச
சூரியனைக்கண்ட பனிபோற்பரந்திடும்.



கணக்காச்சலுக்குக் கஷாயம்.

வெப்பூலா வில்வம் சிற்றமுட்டி விஷ்ணுகாந்தி நன்னூரி
இவைகளின்வேர் வகைக்குப்பலம்-நூ, மிளகுபலம்-நூ, இருப
ங்குசெய்து இரண்டுபடி தண்ணீரில் ஒருபங்கு தூட்டோட்டு
வற்றவைத்து ஐந்துபோதுகொடுக்கத்திரும்.



சகலசுரங்களுக்குப் பச்சைக்கற்பூர மாத்திரை.

பச்சைக்கர்ப்பூரம் லவங்கப்பட்டை சாதிக்காய் வகைக்
குக்கழஞ்சு-உ, வாளம் ஆறுகளஞ்சு, குமரிச்சாற்றா லரைத்து
உளுந்துப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து உலர்த்தி சர்க்கரையில்
ஒருகுளிகையிட மூன்றேழுக்கால்நாழிகையில் விரோசனமா
கிச் சுரந்திரும்.

குளிர்சரத்திற்கு.

ஷெ மரத்திரையை முன்னடிக்கொடுத்து அப்பால்சுப்
பைமேனியிலே கொடுவெலியிலே மிளகு சமனாய்நிறுத்து விழு
துபட.அரைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

சகலசுரத்திற்கு மாத்திரை.

ஆடுதின்னாப்பானைவோர்ப்பட்டையைநிழலி லுலர்த்திகரு
வாப்பட்டையைச் சமன்கூட்டிப் பொடித்து வஸ்திரகாயஞ்
செய்து எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டுஆட்டிப் பருத்திக்கொட்
டைப்பிரமான முண்டைசெய்து அனுபானத்திற்கொடுக்கச்
சகலசுரமும் விஷமுந்தீரும்.

விஷ்ணுகாந்தி சுக்கு கமிக்காய் இரண்டு வாலுமுனைவார்
நிரையாய்க் கஷாயஞ்செய்தாவது சூரணித்தாவது அதிலிந்த
மாத்திரையைக்கொடுக்கச் சகலசுரமுந்தீரும்.

சுரத்திற்கு ஆகாப்பதார்த்தங்கள்.

பால் நெய் இளநீர் தயிர் புளிப்பு சுடுகு பச்சைமீன் இற
ச்சி கோழி தேங்காய் மாங்காய் பரும்பு முட்டை சந்தனம்
புனுகு பயறு அவல் பொரி கடலை மஞ்சள்வாடை பழங்கரி
பழஞ்சோறு புணர்ச்சி இவைகளை யனுசரித்தால் சன்னிதோ
ன்றி மரணஞ்சம்பவிக்கும்.

சன்னிவகுப்பு—மாந்தசன்னிசுணம்.

மாந்தத்தின்பேரிற் சன்னி தோன்றிடிற் சுரம் மயக்கம்
தாகங்காணும் நாவுமுள்ளுப்போலிருக்கும் கண்தாமும்புத்தி
கலங்கும்.

வேறு.

குழந்தைஓயாதலறும் வாயாற்பிதற்றும்ஒருகண் திறந்து
ஒருகண்ணை உருட்டிவிழித்துப்பார்த்தமும் ஊசிபோற் கழு
த்துநோந்து உடம்பெல்லாம் நரம்புதோன்றும் பாசிபோல்
விழிபசக்கும்.

நிவர்த்தி.

சஞ்சா.ஊமத்தை கச்சந்தராய் இவைகளின்வேர்கோரச்
கிழங்கு சமனாய்வேப்பெண்ணெய்விட்டுவறுத்துப்பொடித்து

நெருப்பில்போட்டுப் புகைகாட்டத் தீரும் வெள்ளைவேர் உத்
தாமணியின்வேர் மாவிளிக்கப்பட்டை முருங்கைப்பட்டை
வகைக்கொருபலம் ஒன்றாயிடித்துச் சாறுபிழிந்துமுறித்துச்
சூடாற்றி அதில் திப்பிலி மிளகு சுக்கு பொடித்துப்போட்டு
நவலோகபூபதிமாத்திரை இழைத்துக்கொடுக்கத் தீரும். இச்
சாபத்தியம்.

—o—o—o—

ஆமசன்னியின் குணம்.

குழந்தை முலையுண்ணாதமும் கண்விழியாது மயங்கும்
முசும்வேறுபடும் பற்பலவலியுண்டாகும் குரல்கம்மும் மலங்
கட்டி சரங்காயும் தாவிக்கும் வயிறுதும் நெற்றிவிழிக்கும்
மயக்கம்காணும்.

நிவர்த்தி.

கடுக்காய் கடுகுரோகணி சிவதை திரிகிரி கடுகு ஓர்நிறை
யாயிடித்துச் கியாமுஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

கன்னிக்கோழிமுட்டைத்தயிலம் வேப்பெண்ணெய் சம
ன்கலந்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும்பூசத்தீரும்.

சாரணை மூக்குரட்டை பொடுதலை திரிகடுகு நாய்த்துள
சி சீரகம் சமனாய்நறுக்கிப்போட்டுக் கியாமுஞ்செய்துகொடுக்
கத்தீரும்.

ஆமணக்கெண்ணெய் இலுப்பைபெண்ணெய் நல்லெண்
னெய் வேப்பெண்ணெய் சமனாய்க்கலந்து அதிற்கொடுவேலி
சங்கு எருக்கு முடக்கொத்தான் இவைகளின்வேர்ப்பட்டை
களை ஓர்நிறையாய் நறுக்கிப்போட்டுக் காய்ச்சி அதற்கு நிகர்
வெள்ளுள்ளித்தயிலமும் அண்டத்தயிலமும் கலந்து மேலிற்
றுவாலையிடத்தீரும்.

கோராமஜன்னிக்குணம்.

வாயுமிகும் உடம்பு தீப்போற்காயும் சதை குலுங்கிவலி
க்கும் விழி கால்கைகள் பதைக்கும் வாதநீர் தாளிலிறங்கும்.

நிவர்த்தி.

கும்மட்டிக்காய்ச் சாறு நூறுண்டுசென்ற வேப்பம்பட்
டைக்கியாழம் விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்
க்கலந்ததில் வெந்தோன்றிக்கிழங்குசுருடக்கிழங்கு நீர்முள்ளி
சிவனாவேம்புதவசுமுருங்கை வெள்ளைச்சாரணைமுடக்கொத்

தான் இவைகளின்வோர் ஏலம் சீரகம் கருஞ்சீரகம் கடுகுரோ கணி பெருங்காயம் வகைக்குப் பலம் - உ, தட்டிப்போட்டுக் கோழிமுட்டைத்தயிலம் முசுறுமுட்டைவகைக்குப்பலம்-உ, கூடச்சேர்த்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து காசிடை மூன்றுநாட் பத்தியமாய்க்கொடுக்கத்தீரும்.

தாந்திரிகஜன்னிக் குணம்.

குழந்தைமுலையுண்ணாது சுரங்காயும் தாகங்காணும் மே னிபதைக்கும் அரைகுளிர்ந்திருக்கும் மூர்ச்சைகாணும்.

நி வ ர் த் தி.

வேளை ஊமத்தை சுஞ்சா முருங்கை சீந்தி இவைகளின் வோர் வெள்ளுள்ளி வசம்பு மயிலிறகு ஓர்நிறையாய்த் தட்டிக் கம்பிளியிற்சுத்தி வேப்பெண்ணெயிற் றுவைத்துத்தீயிற்கொ ணுத்தி அவித்துப் புகைகாட்டத்தீரும்.

தீராதஜன்னிக்குணம்.

உடல்மஞ்சணிக்கும் குழந்தை முலையுண்ணாது பெருமூ ச்சிமும் கண் நாக்கு புருவம் கைகால் கோணவலிக்கும் விழி மேல்நோக்கும்.

சகலமாந்தஜன்னிக்கு.

சிறுகிளாவிலை வெள்ளைப்பூண்டு வசம்பு ஓமம் சமனாயிடி த்துச்சாறுவாங்கி மூன்றுநாள் உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலி லும்பூசத்தீரும்.

நல்லெண்ணெய்ப்படி-நி, முருங்கைப்பட்டைச்சாறு படி- க, இவைகளைக் கலந்ததில் வெள்ளைப்பூடுபலம்-க, வசம்புசுட் டகரிபலம்-வ, கூடப்போட்டுக்காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

தோஷஜன்னி மாந்தஜன்னி பித்தசுரம்வாந்திக்கு.

கஸ்தூரிவிராகனிடை-க, குங்குமப்பூ விராகனிடை-உ, கோரோசணைவிராகனிடை-ஈ, முலைப்பால்விட்டு அரைத்துக் குன்றியிடையுண்டைசெய்து கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகணஜன்னிக்கு.

மாசிக்காய் திப்பிலி கோரோசனை கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் அக்கிராகாரம் சமனாய் முலைப்பால்விட்டு அரைத்துக்குன் றிப்போலுண்டைசெய்து ஷெபாலிற் கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தகணஜன்னி பலஜன்னிக்கு.

ஏலம் லவங்கம் அதிமதுரம் வெட்டிவேர் சுக்கு நன்னூரி முந்திரிப்பழம் பேரீந்தின்பழம் லாமிச்சம்வேர் கோரோசனை தாளிசுப்பத்திரி கிலைப்பனைக்கிழங்கு சடாமாஞ்சி சந்தனம் தேவதாரம் திப்பிலி இலுப்பைப்பூ கடுகுரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-க, நண்ணீர்விட்டு நன்றாயரைத்துக்குன் றிப்பிர மாணமுண்டைசெய்து நிழலி லுவர்த்தி முலைப்பாலிற் கொடுக்க மாந்தகணந்தீரும். முதியார்கூந்தற்கியாழத்திற் சகலசன் னியுந்தீரும்.

ஜன்னிசுரம் கபத்திற்கு.

வேப்பெண்ணெய்ப்படி - ௨, சங்கிலைச்சாறு பாவட்டைச் சாறு முசுறுமுட்டை வகைக்குப்படி-ஹ, ஒன்றாய்க் கலந்து அதில் சுக்கு திப்பிலி வசம்பு மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வெள்ளைப்பூண்டு வகைக்கு விராகனிடை-க, பொடித்துக்கலந்து மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சிவடித்து ஒரு துட்டிடை கொடுத்துவாத்தீரும். பத்தியம் வெந்நீர்சாதம் சாப்பிடவும்.

வேப்பெண்ணெய்ப்படி - ௨, குட்டிலிளா தூதுவளை நாய் வேளை இவைகலின்வேர் சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வெண்காயம் சித்தரத்தை மாமஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடை-௨, நறுக்கி ப்போட்டுக்காய்ச்சி வ்யாருந்நண்டிவிதங்கொள்ளத்தீரும்.

விஷஜன்னி குளிர்ஜன்னி சுரம் விக்கலுக்கு.

மஞ்சள் சாதிக்காய் திரிகடுகு கிராம்பு கடுகுரோகணி ஏலம் நாபிக்கிழங்கு வகைக்கு விராகனிடை-க, எலுமிச்சம்பழச் சாற்று லொருநாளரைத்துப் பயறுபோலுண்டைசெய்து மாசுப்பத்திரிக்கியாழத்திலிடத்தீரும்.

விஷதோஷஜன்னி மாந்தம் பித்தகரம் வாந்திக்கு.

கஸ்தூரி கழஞ்ச-க, குங்குமப்பூகழஞ்ச - உ, கோரோசனைகழஞ்ச-ங, முலைப்பாலில் ஒருசாமமரைத்துக் குன்றிபோலுண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி ஒரு உண்டை முலைப்பாலிலிடத்தீரும்.

வலிப்பின்வகுப்பு
மாந்தவலிப்பின்குணம்.

தின்பண்டங்களினால் மாந்தம்பற்றிப் பலவிதவலிப்புமயக்கம் இசிப்பு பற்கடி கற்கிட்டல்காணும் அன்னம் தண்ணீர் செல்லாது.

நி வ ர் த் தி.

குதிரைநகம் மயிலிறகு மிளகு வசம்பு சக்கு கடுகு பேயத்தி அழிஞ்சில் செம்மறியாட்டுக்கொம்பு ஓர்நிறையாய் பொடித்துக் கம்பிளியாற்சற்றி வேப்பெண்ணெயிற் றுவைத்துப் புகைக்கத்தீரும்.

குதிரவாலிசமூலம் சிறுபுள்ளிசமூலம் தைவேளைசமூலம் வெள்வேல் விடத்திலை முருங்கை இவைகளின் பட்டை வகைக்குப்பலம்-உ, ஆமையோடு பூடு வசம்பு வகைக்குப் பலம்-க, இவைகளைநறுக்கி ஒருபடி விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக் காய்ச்சி ஒருதுட்டிடை உள்ளுக்குக்கொடுத்து மேலிலும் பூசத்தீரும்.

மாந்தவலிப்பு காக்கைவலிப்புக்கு.

கொடுவேலி சங்கு எருக்கு இவைகளின் வேர்ப்பட்டை குங்குமப்பூ வகைக்குவிராகனிடை-க, மைபோலரைத்து வெந்நீரிநகலக்கி வடிகட்டிக்கொடுக்கத்தீரும்.

காக்கைவலிப்புக்கு.

கொழுஞ்சி தழுதாழை நிலவேம்பு மிளகரணை இவைகளின்வேர் வசம்பு திப்பிலி மூலம் காக்கையின்வித்து கொழுப்பு முட்டை இவைகளைப் பொடித்து விளக்கெண்ணெயிற் போட்டுக்காய்ச்சி வறுத்துப்பொடித்த ஓமம் வெண்காரம் உள்ளி நறுக்கிச் சேர்த்திநக்கி ஒரு கரண்டிவீதம் ஆறுவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

சளிஇருமல் கக்கல் காச்சல் விஷசுரம் விச்சுழி
வலிப்பு ஜன்னிதோஷம் வயிற்றுப் பொருமலுக்கு.

ஜாதிக்காய் கிராம்பு ஓமம் கரியசீரகம் சுக்குதிப்பிலிகஸ்
தூரிமஞ்சள் வசம்பு காயம் வெள்ளைக்காக்கண்ணை வேர்ப்பட்
டை சமன்கூட்டி வெந்நீராலரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப் பிர
மாண முண்டைசெய்து உலர்த்தி ஷெ நீரிற் குழந்தைகட்டு
முன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

பேதியதிக்கப்பட்டால் வசம்பைச்சுட்டு நீர்கலக்கிக்கொ
டுக்கத்தீரும்.

பி ற இ சி வு க் கு.

தும்பை துளசி இஞ்சி இவைகளிலிலைகளைச்சரியிடையா
ய்நிறுத்து ஆரைத்துச் சிற்றமணக்கிலையில்வைத்துச்சுருட்டி
இளகவெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து காசனவாய் மூன்று வேளை
கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல்வகுப்பு

கழிச்சல்தோஷத்திற்கு.

உப்பிலியின்பூண்டைநறுக்கி ஆனினெய்யிற் போட்டு நா
லுஜாமம்வெயிலில்வைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தக்கழிச்சல் மாந்தஜன்னிக்கு.

கனலிற் சட்டியைக்காயவைத்து ஒருசிரங்கைஉப்பைப்
போட்டுச் சாம்பலாக்கிக் கொட்டித் துடைத்துப்போட்டு வ
சம்பைப்போட்டுக்கருகித் தீப்பற்றி வேகும்போது ஒருபிடி
வேளையை மூன்றுஅறுப்பாய்ச்செய்துபோட்டுப் பொன்னிற
மாய்வறுத்துப் பின்பு ஆரைசொங்கை நீர்தெளித்துச் சுண்ட
மட்டும்வறுத்துப் பின்னும்தீர்த்தப்படி இரண்டுதபா நீர்தெளி
த்துச் சுண்டவறுத் ததின்மேரில் ஒருபடிநீர்விட்டு எட்டொ
ன்றாய்வற்றக்காய்ச்சி இறக்கி ஒருசங்குகொடுக்கத்தீரும்.

க ழி ச் ச லு க் கு.

கோரோசனை களிப்பாக்கு சீரகம் காசுக்கட்டி இவைக
ளைச்சமமாய் எலுமிச்சம்பழச்சாறுவிட்டரைத்துப் பாக்குப்
பிரமாணம் முலைப்பாலிற் கரைத்துக்கொடுக்க கழிச்சல் உட
னேநிற்கும்.

தைவேளையிலே வசம்பு பூடு இவைகளைத்தட்டி. வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்துகொடுக்கத்தீரும்.

ஈருள்ளி வேலிப்பருத்தியிலே முடக்கொத்தானிலேஇவைகளைச் சமமாய்வெதுப்பிச் சாறுபிழிந்து ஒருதுட்டிடைகொடுக்கத்தீரும்.

மாவிளிங்கு சங்கு செம்முள்ளி வேலிப்பருத்தி பொடுதலை வேளை இவைகளை யோர்நிறையாய் எலுமிச்சங்காய்ப் பிரமாணம் எருமைவெண்ணெயில்வேகவைத்துக்கொடுக்கநிற்கும்கீழ்க்காய்நெல்லிவேரை ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம்அரைத்து முலைப்பாலிற்கொடுக்கத்தீரும்.

பால்போற் கழிவதற்கு.

பிரண்டையிலே-நு, பெருந்தும்பையிலே-நு, இவைகளைக் கரண்டியில்வெதுப்பி முலைப்பால்விட்டுத் தட்டிச் சாறுபிழிந்து அதில் கோரோசனை கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்சள் வகைக்கிரண்டுநெல்லிடை பொடித்துப்போட்டுமூன்றுபோதுகொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல் சுரத்திற்கு.

அதிவிடையம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி அபின்கடுக்காய் தான்றிக்காய் மிளகு நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம்வகைக்குவிராகனிடை-ற, ஏலம்விராகனிடை-க, மாதுளந்துளிரும் அத்திப்பட்டையும் கியாழஞ்செய்து அதனால் ஷெமருந்துகளை அரைத்து அடைபோற்றட்டி அரகிலையிற்கட்டி சட்டியில் வைத்து ஷெகியாழத்தை கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் வார்த்து வேகவைத்து அப்பால் இந்தப்படியே பத்துதபா ஷெ மருந்தை மைப்போலரைத்துக் குன்றிப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து வடிகட்டின எருமைத்தயிரிற் கொடுக்க கழிச்சல்தீரும் வெந்நீரிற் கொடுக்கச் சுரம்நீங்கும்.

கழிகணம் சுரம் வரட்சிக்கு.

இலந்தை நாரத்தை புளி கணப்பூண்டுநெல்லிஇவைகளினீர்க்குநனைச் சமனாக்கியாழஞ்செய்து கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல் இருமலுக்கு.

ஆடுதின்தைப்பாளைசமுலம் கிறுதேக்கு அதிமதூரம்வசம் பு சுக்கு மிளகு கடுக்காய் நெல்லிக்காய் தான்றிக்காய் அதிவி டையம் கோஷ்டம் முத்தக்காச வகைக்குக்கழஞ்சு-க, நறுக் கி இம்பூரற்சாறு ஆவினெய் வகைக்குப்படி-க, ஒன்றாய்க்கல ந்து காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல் வாந்திக்கு.

நெல்லி மா அத்தி அரசு இவைகளின்பட்டை பருத்திப் பருப்பு ஷேபிஞ்சு அத்தித்தளிர் வகைக்கு விராகனிடை-க, நறுக்கி கஷாயஞ்செய்துகொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல்இருமல்வாந்திக்கு.

வேலிப்பருத்திச்சாறு எருமைவெண்ணெய் வகைக்குப் படி-வ, கருஞ்சீரகம் கழஞ்சு-க, அரைத்துப்போட்டுக்கலந்து காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

மாந்தக்கழிச்சலின்குணம்.

வாந்தி பிராந்தி மூர்ச்சை மேனியில் வெதுப்பு கால் கை யிற்குளிர்ச்சி வலிகாணும் பலவிதமாய் மலங்கழியும் வாயுல ரும் குரல்கம்மும்.

நி வ ர் த் தி.

வேளை நாய்வேளை வேலிப்பருத்தி குப்பைமேனி இவை களினிலை அகத்திப்பழுப்பு வசம்பு வெள்ளுள்ளி இவைகளைத் தட்டிச்சாறுவாங்கி உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிற்றுவாலையி டத்தீரும்.

கணக்கழிச்சலின்குணம்.

சீதமாயும் மலமாயுங் கெட்டபாலும் கரித்தண்ணீர்போ லும் பிரவிர்த்தியாகும் கைகால்குளிரும் காதடைக்கும்உடல் வெதும்பும்.

நி வ ர் த் தி.

ஈருள்ளி-ய, கருவேலீர்க்குஒருபிடி, சீரகம்விராகனிடை க, வெந்தயம்விராகனிடை-உ, இவைகளேவறுத்துக் கஷாயம் வைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

மூங்குரட்டை சாரணை முடக்கொத்தான் முத்தெருக்கஞ்செவி ஓரிதழ்த்தாமரை இவைகளின்சாறுபடி-க, செப்புநெரிஞ்சிச்சாறு விளக்கெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க, மயிலிறகு பலம் - க, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து காய்ச்சிக்கொடுக்கத்தீரும்.

ஆமக்கழிச்சலின்குணம்.

பாலெதிரெடுக்கும் வயிறிரையும் இரத்தம் விழும் சுரங்காயும் குரல்கம்மும் கால் கை குளிரந்திருக்கும்.

நிவர்த்தி.

சோற்றிலவித்துச் சுத்திசெய்த சாதிக்காய்-க, பூரம் விராகன்-க, இவைகளை ஒருபலச்சிற்றாமணக்கெண்ணெயில் அரைத்துக் கலக்கிக்கொண்டு வேளைக்கு ஒருகரண்டி வீதங்கொடுக்கத்தீரும்.

சலக்கழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிப்பருப்பு புளியவிரைத்தோல் அத்திப்பால் எருமைவெண்ணெய் வகைக்குக்கழஞ்சு-க, மைப்போலரைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

வெப்புக்கழிச்சலுக்கு.

அதிமதுரம் அதிவிடையம் சாதிக்காய் மாதாள்பூ சீரகஞ் சமன்கட்டிப் புளியாரைச்சாற்றிலரைத்துத் தூதுளங்காய்ப்போல் உண்டைசெய்து மாதாள்பழச்சாற்றிற் கரைத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

ஐந்தாங்காண்டம்

முற்றிற்று.

இனி ஆரம்பாகம்.