

உ
தேவிசகாயம்.

ANUBOGAVYTHIA BRAMAH RAHASIAM.

அனுபோகவயித்திய
பிரம்மரகசியம்.

ஏழாம்பாகம்.

இஃது,
ஜெகந்நாதஸ்தலம்

கோஷாயிசுவாமிகள்

அனுக்கிரகத்தின்படி

பூவிரூந்தவல்லி,
சுந்தரமுதலியார் குமாரர்

பூ. சு. குப்புசாமி முதலியாரது

ஸ்ரீசுந்தரவிலாச அச்சுக்கூடத்திற்

பதிப்பிக்கப்பட்டது.

சென்னை-புரசை.

1914.

Registered Copy right.

மு க வு ரை.

இந்த அனுபோகவயித்திய பிரம்மரகசியமென்னும் நூலானது வெளிவந்த காரணமும், இதனுள் அடங்கிய விஷயங்களுக்கும், இங்ஙனம் முகவுரையெனப்பெயர்வகித்து சுருக்கமாக எழுதிமுடிக்கப்பட்டிருக்கிறது.

ஜெகந்நாதஸ்தலம் ஸ்ரீமான் கோஷாயிசுவாமிகளால் நெடுவருடங்களாகக் காசிமுதலான திவ்யசேஷத்திர யாத்திரைவாசிகளுக்கு தரும்த்திற்கு உபயோகித்துவந்த சத்தியமான உத்தமமுறைகள் யாவையும், இன்னும் சிலகைமுறைகளையும் சேர்த்து பின்னாலுக்கு போதுமானபொருளைச் சிலவிட்டு அச்சிடுத்தவராகிய ம-ா-ா-ஸ்ரீ, பூ. சு. குப்புசாமி முதலியார், அனுமதியின்றி இன்னுலை பிறர் எவ்விதத்தும் அச்சிடாதபடிக்கு (கெவர்மென்ட் சட்டப்படி) ரிஜிஸ்டர் காப்பி ரயிட் செய்திருக்கிறது.

{ அனுபோகவயித்திய பிரம்மரகசியம் }
{ 8-காண்டங்களும் தயாராயிருக்கிறது. }

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

V. P. போஸ்ட்சார்ஜ் பிரத்தியேகம்.

10-புத்தகம் மொத்தமாய்வாங்கினால் - 1 - புத்தகம் கமிஷன் கொடுக்கப்படும்.

ரிப்ளே கார்ட்யெழுதினால் பதில்சங்கதிகிடைக்கும்.

பூ. சு. குப்புசாமி முதலியார்,

ஸ்ரீசந்தரவிலாசம் பிரஸ்.

பிரம்பூர் பாறக்ஸ் போஸ்ட் மதராஸ்.

தேவிகாயம்.

அவுஷதங்களின் அகராதி.

அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.	அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.
முகவுரை	9	அபக்வநாக பஸ்மத்தா	21
சப்ததாதுக்கள்	10	லுண்டாகும் தோஷம்	
சப்ததாதுக்களின்சுத்தி	11	நாகபஸ்ம அனுபானம்	0
சொர்னபரிசைஷ	0	நாகேஸ்வர அனுபானம்	0
சொர்னமாரணம்	0	வங்கபரிட்சை	22
சொர்னபஸ்மத்தின்குண	12	வங்கபஸ்மம்	0
அபக்குவசொர்ன பஸ்ம	13	வங்கேசுவரம்செய்யுமுறை	0
த்தாலுண்டாகும் தோ		வங்கபஸ்மகுணம்	23
சொர்னபஸ்ம அனுபானம்	0	வங்கேசுவரகுணம்	0
வெள்ளிபரிசைஷ	14	அபக்குவவங்கபஸ்மதோஷ	0
வெள்ளிபஸ்மம்	0	வங்கபஸ்ம அனுபானம்	0
வெள்ளிபஸ்மத்தின்குணம்	15	ஜஸ்தபஸ்மம்	25
அபக்குவமான வெள்ளி	0	தராபற்பத்தின்குணம்	0
பஸ்மத்தாலுண்டாகும்		அபக்குவசத்துப்பற்பதோஷ	0
வெள்ளிபஸ்ம அனுமானம்	0	சற்றுப்பற்ப அனுபானம்	26
தாமிரபரிசைஷ அல்லது	16	லோகபேதங்கள்	0
செம்புபரிசைஷ		காந்தத்தின்பேதங்கள்	27
தாமிரதோஷம்	0	காந்தசுத்தி	0
செம்புசுத்தி	0	காந்தபற்பம்	0
செம்புபஸ்மம்	17	காந்தசுந்தூரம்	0
செம்புபஸ்மகுணம்	18	காந்ததுரிதி	0
அபக்குவமான செம்புப	0	காந்தபஸ்மத்தின்குணம்	28
ஸ்மத்தாலுண்டாகுந்		காந்தசுந்தூரகுணம்	0
செம்புபஸ்ம அனுமானம்	19	அபக்குவகாந்தபற்பசுந்	0
நாகசுத்தி	0	தூரதோஷங்கள்	
நாகபஸ்மம்	0	லோஹபாகபேதங்கள்	29
நாகேஸ்வரஞ்செய்யுமுறை	20	லோஹசுத்தி	0
காரியபஸ்மகுணம்	21	லோஹமாரணம்	30

அவுஷதங்கள். பக்கம். | அவுஷதங்கள். பக்கம்.

லோஹசிந்தூரம்	31	மயில்துத்தத்தின் குணம்	41
லோஹதூரிதி	0	மும் தோஷமும்	0
லோஹபற்பகுணம்	0	மயில்துத்த அனுபானம்	0
அசுத்தலோகதோஷம்	32	களும் தீரும் வியாதிக	0
லோஹயோனிலக்ஷமந்திரம்	0	பால்துத்தத்தில்சுத்தி	0
லோஹமார்த்தனமந்திரம்	0	கபரி அல்லது மடல்துத்	42
பலிதானமந்திரம்	0	தத்தின் சுத்தி	0
பக்ஷணமந்திரம்	33	கபரியின்குணம்	0
லோஹவிசேஷகுணம்	0	அசுத்தகபரிதோஷம் அ	0
அயுபற்பத்தின்குணம்	0	தற்குப் பரிகாரம்	0
அசுத்த அயுதோஷம்	0	கபரி அனுபானங்கள்	0
லோஹபற்ப அனுபானம்	0	அஞ்சனங்கள்	43
மன்றோம் அதாவது சிட்	34	அஞ்சனங்கள் சுத்தி	0
டம் சுத்தி	0	நீலாஞ்சனகுணனுபானங்க	0
மன்றோபற்பம்	0	மனோசிலைபேதங்கள்	44
மன்றோகுணம்	35	மனோசிலைசுத்தி	45
லோஹாஷ்டக பற்பவிதி	0	மனோசிலையின்குணம்	0
என்றால் சுவர்ணாதிதர்து	0	மனோசிலை அனுபானங்கள்	0
க்கள் பற்பமாகும் முறை	0	அசுத்தமனோசிலையின்	46
நவலோஹபற்பபரீகை	36	தோஷமும் பரிகாரமும்	0
சூதாதிபற்பகுணம்	0	கௌரீ பாஷாணசுத்தி	0
நவலோஹபற்பங்கள் உ	0	வெள்ளை பாஷாணத்தின் சுத்	0
ட்கொள்வோர் விடவே	0	தொட்டி பாஷாணத்தின் சு	47
ண்டிய பதார்த்தங்கள்	0	அன்னபேதி	0
உபதாதுக்கள்	37	அன்னபேதிசுத்தி	0
நிமனையின்பேதங்கள்	0	அன்னபேதிசத்தாவபானம்	0
நிமனையிலக்ஷணம்	0	அன்னபேதியின்குணம்	48
சுத்தி	0	காவிக்கல்லின்பேதங்கள்	0
பொன்நிமனையின்பேதம்	38	காவிக்கல்லின் குணம்	0
பொன்நிமனையின்பேதத்தின்கு	39	சிலாசித்து	0
அசுத்தநிமனையால் உண்	0	சிலாசத்தின்பேதம்	0
டாகும் தோஷங்கள்	0	கற்பூரசிலாசத்தின் சுத்தி	49
பற்ப அனுபானங்கள்	0	சிலாசத்தின்குணம்	0
மயில்துத்தத்தின் சுத்தி	40	அபக்குவசிலாசத்தால்	0
மயில்துத்தத்தின் சுத்து	0	உண்டாகும் வியாதி	0
மற்றொருவித மயில்துத்	0	சுத்தசிலாசத்தின்பரீகை	50
தத்தின் சுத்தி	0	சா தாரண இரசங்கள்	0

அவுஷதங்கள்.

பக்கம்.

அவுஷதங்கள்.

பக்கம்.

கம்பில்லம்	50	முத்துப்பற்பத்தின்குணம்	56
கம்பில்லபேதங்கள்	0	வைரத்தின்பேதங்கள்	0
கம்பில்லசுத்தி	0	வைரத்தின்குணம்	0
கம்பில்லத்தின்குணம்	51	வைரக்கல்லின்ஜாதிபேதம்	57
போளசுத்தி போளமெ	}	வைரக்கல்லின்சுத்தி	0
ஸ்ரூல்பூசாம்பரம்		வைரப்பற்பம்	58
மஸ்தகாசுத்தி	0	வைரப்பற்பகுணம்	59
பலகரைசங்குஇவைகள்சுத்தி	0	அசுத்தவைரதோஷம்	0
சத்தியசுஷாரசுத்தி	0	வைரக்கல்பற்பஅனுபானம்	0
சத்தியசுஷாரத்தின்குணம்	0	வைகிரார்தம் அல்லது க	}
யவாசுஷாரத்தின்சுத்தி	0	ண்ணாடிமுதலியவைக	
யவாசுஷாரத்தின்குணம்	52	ளை அரக்கும் யிரவை	
பஞ்சலவணசுத்தி	0	யின் உற்பத்தி	60
பஞ்சலவணத்தின்குணம்	0	வைகிரார்தலக்ஷணம்	0
திரிகடுகுசுத்தி	53	வைகிரார்தத்தின் பேதங்கள்	0
ஆனைதிப்பிலி	0	வைகிரார்தசுத்தி	0
அபினிசுத்தி	0	வைகிரார்தத்தின்பற்பம்	61
பெருங்காயம்சுத்தி	0	கஸ்தூரிமாத்திரை	0
சீரகசுத்தி	0	இடுப்புவலிமுதலிய வா	}
ஆமணக்கு வெள்ளைநாக	}	ய்வுகளுக்கு பற்று	
தந்திகளின்சுத்தி		பித்தஜ்வரத்திற்கு	0
எட்டிக்கொட்டைசுத்தி	54	வெள்ளைக்குளண்ணெய்	0
நேர்வாளசுத்தி	0	தாகஜ்வரத்திற்கு	63
சிவதையின்சுத்தி	0	நடுக்கல்ஜ்வரத்திற்கு	0
சேராங்கொட்டைசுத்தி	0	மேகம் உகக்கும் நெய்	0
நாபியின்சுத்தி	0	நாக்குப்பூச்சிமிழ	0
முதாருசிங்குபேதங்கள்	0	சீதபேதிக்குலேகியம்	64
முதாருசிங்கின்சுத்தி	55	ஜன்னிதலைநோய்க்கு	0
முதாருசிங்கின்குணம்	0	வாய்வுக்கு	65
நவஇரத்தினங்கள்	0	கண்ணையக்குத்தயிலம்	0
அசுத்தஇரத்தின்குணங்கள்	0	நேத்திர ரோகங்களுக்கு	}
கெம்புக்கல் அல்லது மா	}	ம் கபால குஷ்டத்திற்	
ணிக்கம்சுத்தி		கும் குமரித்தயிலம்	
கெம்புப்பற்பம்	0	தலைவலிகபாலவலிசன்னி	}
கெம்புப்பற்பத்தின்குணம்	56	கண்ணையகட்டுதயிலம்	
முத்தின்சுத்தி	0	நேத்திரசெவிநோய் தலை	}
முத்துப்பற்பம்	0	நோய்க்கு தயிலம்	

அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.	அவுஷதங்கள்.	பக்கம்.
பித்தம் கண்காசம் காத	66	சுரத்திற்கு குங்குமக்குளி	73
டைப்புக்குத்தயிலம்		சுரத்திற்கு கோரோஜனக்கு	74
நேத்திரநோய் தொண்	0	சுரத்திற்கு சஞ்சீவிமாத்தி	0
ஊற்றுக்குந்தயிலம்		சுரத்திற்கு ரசகற்பூரமாத்தி	0
பீனிசவகுப்பு	67	சுரத்திற்கு இரதமாத்திரை	0
சிறுப்பீனிசக்குணம்	0	சுரத்திற்கு லேங்கமாத்திரை	75
நீர்பீனிசத்திற்குத்தயிலம்	0	தாளகமாத்திரை	0
பீனிசம் சலம்ஷுதல்தலை		சுரத்திற்கு பச்சைகர்ப்பூ	0
யரிப்புதும்லுக்கு தயி	68	ரவுண்டை	
பீனிசம் விடாதத் தலைவ		இரண்டாமுறைமூன்று	
லிகபாலகூலை நேத்திர	0	முறை குளிர்சுரமுதல்	0
வாயுவுக்குத் தயிலம்		சகல சுரத்திற்கும் அ	
மண்டையிடி கபாலகூலை		சகலசன்னிக்கும் பொது	
பீனிசம் நாசிபுண்ணு	0	.ப்பிரயோகம்	76
க்குத் தயிலம்		சன்னி 8-க்கும் தயிலம்	0
சிரசநோய்	69	சன்னிவலிப்புதோஷம்ப	
விடாக்குளிர்சுரத்திற்கு	0	ட்சவாதம்நரம்புதியிர்	0
திரிதோஷசுரத்திற்கு	70	வாதம்வாயுவுக்கு தயி	
சன்னிசுரத்திற்கு	0	சன்னிசுரத்திற்கு மதுரா	77
சகலசுரத்திற்கு பொது	0	தித்தயிலம்	
ப்பிரையோகம்		சன்னிபதிமூன்றுக்கும்பு	0
சகலபழஞ்சுரத்திற்கும் நெய்	0	றவிச்சலிங்கமாத்தி	
விடாச்சுரம்வயிற்றெரிவு		சன்னிதலைவலிக்குமாத்திரை	0
இருமல் சொரிசிரங்கு	71	சன்னிபதிமூன்றுக்கு கா	78
க்கு நெய்		லாந்தவயிரவன்	
சகல சுரத்திற்கும் கண்	0	சன்னிபதிமூன்றுக்குமாத்தி	0
குளிர்ச்சிக்கும் நெய்		சகலசன்னிசுரம் தோஷ	
மாறற்சுரம் முறைக்காச்		ம் வலிப்பு இளைப்புரு	0
சல் கடுங்காச்சல் அதி		லைக்குபுபதிமாத்திரை	
சாரம் விஷசுரம் அஜீர்		மூலமுளைக்கும் மூலகடுப்பு	79
ணம்பூதசுரம் முதலா		இரத்தமூலத்திற்கும் மூ	0
ன சுரத்திற்கும் எண்	0	லமுளைக்கும் எண்ணை	
சீதசுரம் குளிர்காச்சலுக்	72	உள்மூலம் இரத்தமூலம்	0
கும் உட்கொள்ளும் எ		சீதக்கழிச்சலுக்கு	0
சுரத்திற்குத்தயிலம்	0	மூலரோகம்ஷைமுளைக்கு	0
சுரத்திற்கு நசியம்	73	உள்மூலம்பிறமூலத்திற்கு	80
சுரமுதலானதற்கு ஏலாதிமா	0	மூலக்கடுப்பு இரத்தமூலத்தி	0

அவுஷதங்கள். பக்கம். | அவுஷதங்கள். பக்கம்.

மூலவாயுமூலஉதரரோக		சகலகிராணி அதிசாரவ	
ம் வலிகுன்மம் பத்திய	80	யிற்றிரச்சல் கழிச்சல்	83
வாயு சந்நிவாயு உடம்		சீதரத்தம்விழுதல் மூ	
புயியர்வைபசிமந்தத்		லக்கடுப்பு வயிற்றுக்க	
பித்தமூலகிராணிக்குணம்	0	புளித்தேப்பத்திற்கு	84
சகலகிராணிக்கும்	81	ஊஷணவாயுவுக்கு	0
சீதம்விழுவதற்கு	0	அசீரணவாயுவுக்கு	85
வெள்ளைக்கழிச்சலுக்கு	0	மந்தவாயுவுக்கு	0
வயிறுஇரைந்துகழிதலுக்	82	பித்தவாயுவுக்கு	0
கழிச்சல்சுரத்திற்கு அபி		வாயுவுச்சூலைக்கு	0
ன்மாத்நிரை	0	ஆனந்தவாயுவுக்கு	86
கழிச்சலுக்கு	0	வாயுவுக்குத்துக்கு	0
கசலகழிச்சலுக்குங் கா	0	வாயுப்பொருமலின்குணம்	0
ந்தசெந்தூரம்		குண்டலவாய்வுக்குணம்	0
வயிற்றுக்கடுப்புகழிச்சலுக்	0	குடகரிவாய்வுக்குணம்	0
வயிற்றுக்கடுப்புவாய்வுக்கு	83	அனாதவாயுக்குணம்	87
ஆசனக்கடுப்புக்குப்புகை	0	அத்தறவாய்வுக்குணம்	0
வயிற்றிரைச்சல்கடுப்புக்கு	0	துடிவாய்வுக்குணம்	0
சுரத்தினபேரிற் காணுங்		சகலவாய்வுக்கு	0
கடுப்புக்கு	0	வாய்வுக்குவிரோசனம்	88

அவுஷதங்களின் அகராதி

முற்றுப்பெற்றது.



உ
தேவிசகாயம்.

அனுபோகவயித்திய

பி ர ம் ம ர க சி ய ம்.

ஏழாவதுகாண்டம்.

விநாயகர்துதி.

காப்பு.

ஆதியெனும்பராபரமே சின்மயமேபோற்றி
அண்டரண்டம்நிறைந்த நிற்குணமேபோற்றி
சோதிமயமாய்நிறைந்த சுடரொளியேபோற்றி
சூட்சுமதாரபீடத் துருவேபோற்றி
வேதியெனும்சுழிமுனையின் பொருளேபோற்றி
வேதாந்தமாயிரத்தின் விதிநூல்போற்றி
நீதியெனுமாதிசுரு வரணியம்மாள்
நிரஞ்சனமாய்நின்றகண பதியேபோற்றி.

ஆண்ப்போல்முகத்தையுடைய ஓவிநாயகரே! உற்பத்தி
ஸ்திதி, சங்காரம், என்னும் முத்தொழில்கள் உன்னால் உண்
டாகிறது. உலோகோபகாரமாய் தன்வந்திரியாய்அவதரித்து
உலோகத்தார்ப்பும் வியாதிகளென்கிற துயரங்களைப்போக்கி
னாப் உலோகோப காரார்த்தமாய் நன்மைசெய்த வுனக்கு
நான் நமஸ்கரிக்கின்றேன்.

முகவுரை.

நைமிசாரண்ணியத்தில் சநக சநந்தனுதிகள் சூதபௌ
ராணிகரைப்பார்த்து ஓ முனிசிரேஷ்டரே! சொர்ணதி சப்த
தாதுக்களாலும், உபதாதுக்களாலும், ரஸ பாஷாணதிவர்க்
கங்களும், ஓஷதிகளும், முன்ஜென்மத்தில்செய்த தீவினை யிந்
தஜென்மத்தில் வியாதிகளாக வருவங்கொண்டு மனிதர்களை

வேதனை செய்துக்கொண்டிருப்பதைப் போக்திவிடுமென்று சொன்னீர்கள் அவ்விருத்தாந்தத்தை சாங்கோ பாங்கமாகச் சொல்லவேண்டுமென்றுகேழ்க்க? சூதபுராணிகர் நைமிசாரணியவாசிகளைப்பார்த்துச் சொல்லத் தொடங்கினார்.

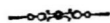
ஓ முனிசிரேஷ்டர்களே! நீங்கள் வினவிய வினா உலோகத்திற்கு மிகவும் நன்மைசெய்யத்தக்கது இவ்விஷயங்களைப் பற்றி பூர்வத்தில் சர்வதயாபரமூர்த்தியாய் பஞ்சகிர்த்தியங்களுக்கும் ஆதாரபூதராய் சச்சிதானந்தரூபராய் தேவர்களுக்கெல்லாந்தேவரான மகாதேவர் தமதுபிராட்டியாராகிய பார்வதிதேவியாருக்கு அருளிச்செய்த இந்த ஆயுர்வேதத்தை சுகப்பிரம்மரிஷியால் நான் அனுக்கிரகம்பெற்றதை உலோகோபகாரார்த்தமாய் உங்களுக்குச் சொல்லுகிறேன் சற்றே செவிகொடுத்துக்கேளுங்களென்று சொல்லத்தொடங்கினார்.

சிருஷ்டி, ஸ்திதி, சங்காரம், திரோதானம், அனுக்கிரகமென்னும் பஞ்சகிர்த்தியங்களுக்கும் ஆதாரபூதரான ஓ பிராணநாதா! சொர்ணாதிசப்ததாதுக்கள், உபதாதுக்கள், ரசபாஷாணாதிவர்க்கங்கள், மூலிகைகளென்னு மவைகளின் சுத்தி, மாரணம், பஸ்மம், அனுபானம், குணம், தோஷம், தோஷங்களுக்குப்பரிகாரமென்னு மிவைகளை சவிஸ்தாரமாய்ச்சொல்லவேண்டுமென்று பார்வதிதேவியார்கேட்டருள; பரமேஸ்வரர்? தாமரையிதழ்களைப்போல்கண்களும், பூர்ணசந்திரனைப் போலொத்தமுகமும், சொர்னகும்பத்தைப்போலொத்தஸ்தனங்களும், சிங்கத்தைப்பழிக்கும் யிடையும், அன்னத்தைப் போல் நடையினுமுடைய ஓ பூங்கொடியாளே! முன்பு வுனக்கு தாரகரகசியத்தை வுபதேசிக்கும்போது துயில்கொண்டதுபோல் அஜாக்கிறதையாயிராமற்படிக்கு ஜாக்கிறதையாய்க் கேழ்ப்பாயாகவென்று சொல்லத்தொடங்கினார்.

சப்த தாதுக்கள்.

சொர்னத்தைப்போல சரீரகாந்தியுடைய ஒபெண்களின் நாயகமே பொன், வெள்ளி, தாம்பிரம், நாகம், வங்கம், ஜஸ்தம், அல்லதுசத்து, லோகம் எனதாதுக்கள் ஏழுவிதங்கள்

ஓ இமயமலை யரசனுடைய புத்திரியே! சத்தும் தாம்பிரமும்
சேர்ந்து பித்தனையும், யீயமும் தாம்பிரமுஞ்சேர்ந்து வெண்
கலமும் ஆகின்றன.



சப்த தாதுக்களின் சுத்தி.

பொன், வெள்ளி, செம்பு, லோகம், பித்தளை, வெண்கலம்
என்னுமிவைகளை சிறியரேக்குகளாய்த்தட்டிக்கொண்டு நெரு
ப்பில்காய்ச்சி எள்ளெண்ணெய், மோர், கோழுத்திரம், கஞ்சி
கொள்ளுவேணித்ததண்ணி யிவைகளில்லவ்வொன்றிலும் ஏழு
தகுதிகாய்ச்சி துவைத்து எடுத்தால் சுத்தியாகிறது. நாகம்,
யீயம், சத்து, இவைகளைக்காய்ச்சிவுருக்கி மேற்கூறிய ஐந்து
தினுசுகளிலும் எவ்வேழு தகுதிபோட்டு எடுத்துக்கொள்ளவும்
அல்லது நாகம், வங்கம் என்னுமிரண்டு தாதுக்களைக் காய்ச்சி
வுருக்கி எருக்கன்பாலில் ஆத்தவேண்டியது இம்மாதிரியாய்
மூன்று தகுதிசெய்தால் சுத்தியாகும். சொர்னத்தாதுக்களின்
மாரசுக்கிரமங்களை சொல்லுகிறேன் சொர்னத்தாதுக்களின்
பஸ்மங்கள் சகலமான வியாதிகளைப்போக்கடிக்கும்.



சொர்னபரிசேஷ.

பொன்னை நெருப்பில்காய்ச்சினால் அதிசீதளமாயும் சிவ
ப்பாயுமிருந்தால் மேலானதென்றும், வெண்மையாயிருந்தால்
தாழ்ந்ததென்றும் அறியவேண்டியது.



சொர்னமாசனம்.

சுத்திசெய்தபொன்னை ராவி பொடிசெய்து கல்வத்திலி
ட்டு அதற்குசமயெடையாய் சுத்திசெய்தரசத்தைச்சேர்த்து
அரைத்து உருண்டைசெய்து இவ்விரண்டுக்கும் சமயெடை
யாய் சுத்திசெய்தகெந்தியை ஷட உருண்டைக்கு கவசஞ்செ
ய்து அகலில்வைத்து மேல் அகல்முடி சீலைமண்செய்து முப்ப
துகாட்டுளரிமுட்டையில் புடம்போடவேண்டியது யிம்மாதி
ரியாய் (யசு) தகுதிசெய்தால் பொன் யாடு நுகளங்கமில்
லாமல் பஸ்மமாகும்.

மற்றொரு விதம்.

சுத்திசெய்தபொன்னை மூசையில்வைத்து அதுவுருகும் பொழுது அதற்குவீசம்பாகம் யீயத்தைச் சேர்த்து நன்றாய் வருகின்பிரகு வெளியில்யெடுத்து அனலாத்தி கல்வத்திலிட்டு எலுமிச்சம்பழச்சாற்றால் நன்றாயரைத்து உருண்டைசெய்து அவ்வுருண்டைக்கு சமயெடையாய் சுத்திசெய்த கெந்தகத்தை எடுத்து அதிற்பாதியை ஒரு அகலில்போட்டு ஷே உருண்டையைவைத்து மற்றபாதியை அதின்மீதுபோட்டு மேல் அகல்மூடி சீலைமண்செய்து முப்பது காட்டு எரிமுட்டையில் புடம் வைக்கவேண்டியது பிம்மாதிரியாய் ஏழுபுடம் வைத்தால் களங்கபஸ்மமாகும்.

இதுவுமது.

சுத்திசெய்த பொன்னை சிறியரேக்குகளாய்த் தட்டிக் கொண்டு கரசிலாங்கண்ணிச் சாற்றால் சவ்வீராஞ்சனத்தை யரைத்து ரேக்குகள்மீதுதடவி அகலில்வைத்து மேல் அகல் மூடி சீலைமண்செய்து கெஜபுடம்போட்டால் பஸ்மமாகும்.

இதுவுமது.

சுத்திசெய்தபொன்னை சிறியரேக்குகளாய்த் தட்டிக்கொண்டு ஹேமாட்சிகத்தை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றலரைத்து ரேக்குகளுக்குத்தடவி வெய்யலில்வைத்து காய்ந்தபிறகு அகலில்வைத்து மேல் அகல்மூடி மூன்று சீலைமண்செய்து மூன்று தகுதி கெஜபுடம்வைத்தால் பஸ்மமாகும்.

சொர்னபஸ்மத்தின் குணம்.

பொன்பஸ்மம் அருந்துவதால் வாதம், பித்தம், பிரமேகங்கள், காசசுவாசங்கள், கூஷங்கள், கிராணிகள், அதிசாரங்கள், சரங்கள், குஷ்டங்கள் என்னும்வியாதிகள் நீங்கும், தேககாந்தியும் வீரியவிர்த்தியும் உண்டாகும், யவ்வனத்தையும் நிருத்தும்.

அபக்குவ சொர்னபஸ்மத்தால் உண்டாகும் தோஷம்.

அபக்குவமான சொர்னபஸ்மம்சாப்பிடுவதால் வலுவையும் வீரியத்தையும் யிர்திரிய விர்த்தியையும் நாசப்படுத்தி ரோகத்தை அதிகரிக்கச்செய்து அசௌக்கியத்தையும் மரணத்தையும் உண்டுபண்ணும்.

இதற்குப்பரிகாரம்.

கடுக்காத்தூள் சர்க்கரை யிரண்டையும் சமயெடையா ய்சேர்த்து மூன்றுநாள் காலை மாலை மூன்றுவிரற்கடைப் பிரமாணம்உட்கொண்டால் அபக்குவமான சொர்னபஸ்மத்தை அருந்துவதால்உண்டான சகலதோஷங்களையும் சந்தேகமில்லாமல் நிவர்த்திசெய்யும்.

சொர்னபஸ்ம அனுபானம்.

சொர்னபஸ்மத்தை யிரண்டு குன்றியிடைகரசிலாங்கண்ணிச்சாற்றால்உட்கொண்டால் ஸ்திரீபோகத்தில் விசேஷவலிவு உண்டாகும், பசும்பாலில்உட்கொண்டால் அதிக பலனுண்டாகும், வெள்ளைச்சாரணைச்சாற்றால்உட்கொண்டால் கண்களைப்பற்றிய வியாதிகளெல்லாம் பரந்தீதாடும், பசும்நெய்யால் உட்கொண்டால் கிழத்தனம் விட்டுவிடும், வசும்பால் உட்கொண்டால் புத்தி கூர்மையுண்டாகும், கடுகுரோகணியால் உட்கொண்டால் தாபத்தையோட்டும், குங்குமப்பூவால் உட்கொண்டால் சரீரகார்தியுண்டாகும், அப்பொழுதுகரந்தபாலில்உட்கொண்டால் மிகவும்குருமமான கழயிரோகங்களை நாசப்படுத்தும், இலவங்கம், சக்கு, மிளகு, யிவைகளால் உட்கொண்டால் உற்பாதரோகங்கள் அபஸ்மாரங்கள் சந்திபாதங்கள் இவைகளேநாசப்படுத்தும், தேன் நெல்லேவற்றல் யிவைகளால் உட்கொண்டால் குருமமான கிராணிகள் விஷங்கள் நிவர்த்தியாகும், நிலைப்பூசினிக்குழங்கால்உட்கொண்டால் புத்திரோற்பத்திவுண்டாகும் இச்சாபத்தியம்.

வெள்ளிபரிசைக்.

வெள்ளியானது கனிஜம், வேதஜம், வங்கஜம் என மூன்று விதங்களாயிருக்கின்றது. இம்மூன்று விதங்களில் வங்கஜம், வேதஜம் என்கிறயிரண்டும் மிருதுவாயும் வெண்மையாயுமிருப்பதால் அவைகளை பஸ்மம்செய்வதில் உபயோகிக்கவேண்டியது, கனிஜம் என்கிறவெள்ளி வெண்மையாயிருந்தாலும், மிருதுவாயில்லாமையால் அதை அவுஷதங்களில் வுபயோகப்படுத்தலாகாது.

வெள்ளி பஸ்மம்.

சுத்திசெய்தவெள்ளியை சிறிய ரோக்குகளாய்த் தட்டிக் கொண்டு அதற்குசமபெடையாய் சுத்திசெய்த ரசத்தையும் கெந்தியையும் கல்வத்திலிட்டு அரைத்து ரோக்குகளுக்குத்தடவி உலர்த்தி சிறியகுடுவையில்வைத்துமேலோடுமூடி ஒருநாள் காடாக்கினியில்எரித்தால் சுத்தபஸ்மமாகும்.

மற்றொருவிதம்.

சுத்திசெய்த வெள்ளியை சிறிய ரோக்குகளாய்த் தட்டிக் கொண்டு அதற்கு கால்பாகம் சுத்திசெய்த அரிதாரத்தையழச்சாற்றலரைத்து ரோக்குகளுக்குத்தடவி வுலர்த்தி அகலில் வைத்து மேல் அகல்மூடி சீலைமன்செய்து நய-காட்டுஎரிமுட்டையில் புடம்வைக்கவேண்டியது இம்மாதிரியாய் மூன்றுதகுதிபுடம்வைத்தால் பரிசுத்தமான வெள்ளிபஸ்மமாகும்.

இதுவுமது.

சுத்திசெய்தவெள்ளியைராவி பொடிசெய்து அதற்குசமபெடையாய் சுத்திசெய்த ரசத்தைக்கலந்து இவ்விரண்டிற்கு சமபெடையாய் சுத்திசெய்த அரிதாரத்தையும் சுத்திசெய்த கெந்தியையும்சேர்த்து பழச்சாற்றல் அரைத்து உருண்டை செய்து உலர்த்தி அகலில்வைத்து மேல் அகல்மூடி சீலைமன் செய்து முப்பதுகாட்டுஎரிமுட்டையில் புடம்வைக்கவேண்டியது இம்மாதிரியாய் மூன்றுபுடம்வைத்தால் சுத்தமான வெள்ளிபஸ்மமாகும்.

இதுவுமது.

சுத்திசெய்த வெள்ளியை சிறியரோக்குகளாய்த் தட்டிக் கொண்டு அதற்குநான்குபாகங்கள் மாதுளம்பழம் சிறியமுள்ளங்கியிலே யிவைகளின் சுரசத்தில் அந்த ரோக்குகளை ஏழு நாள்வூவைத்து உலர்த்தி அகலில்வைத்து மேல்அகல்மூடி சிலைமண்செய்து வராகபுடம் வைக்கவேண்டியது. யிம்மாதிரியாய் மூன்றுபுடங்கள்வைத்தால் வெள்ளிபஸ்மமாகும்.

வெள்ளிபஸ்மத்தின் குணம்.

வெள்ளிபஸ்மமானது சாதாரணமாய் சகல வியாதிகளையும்போக்கும், முக்கியமாய் பித்தம் வாதம் கபம் குல்மம் பிரமேகம் சுவாசம் காசம் க்ஷயம் மயிர்நறைத்தல் சோபை முதலியவைகளை நாசப்படுத்துவதில் இதற்குசமானமான பஸ்மம் வேரொன்றும்கிடையாது. சரீரகாந்தி தேகபுஷ்டி வயது என்னுமவைகளை விருத்திசெய்யும், பசிதிவினையுண்டாகும்.

அபக்குவமான வெள்ளிபஸ்மத்தால்

உண்டாகுந் தோஷம்.

அபக்குவமான வெள்ளிபற்பம் அருந்துவதால் தேகத்தில் தாபம் மலபந்தம் வீரியநாசம் அலுப்பு பலம் க்ஷணித்தல் கோரமான வியாதிகள் உற்பத்தி முதலிய கெடுதிகளை உண்டாக்கும்.

இதற்குபரிகாரம்.

சர்க்கரையும் தேனையும் கலந்து மூன்றுநாள் காலேமாலை ஒருதுலாம்இடை உட்கொண்டால் அபக்குவ வெள்ளிபற்பத்தால் உண்டான சகலவியாதிகளும் சூரியனைக்கண்ட பணிபோல் விட்டகலும்.

வெள்ளிபஸ்ம அனுபானம்.

வெள்ளிபஸ்மத்தை இரண்டுசுன்றிளடைசர்க்கரையால் உட்கொண்டால் சகலதாபங்களும் நாசமாகும், திரிபலசூர

ணத்தால் உட்கொண்டால் வாதரோகங்கள் பித்தரோகங்கள் விட்டகலும், திரிசுகந்தஞ்ஞரணத்தால் உட்கொண்டால் சகல பிரமேகங்கள் சொஸ்தமாகும், சத்தியக்ஷார ஞ்ஞரணத்தால் உட்கொண்டால் எட்டுவிதஞ்ஞரணம்மரோகங்கள் மறைந்துப்போகும், திரிகஞ்ஞரணத்துடன் ஆடாதோடையிலே இரசத்தைக் கலந்து வெப்பிபஸம் உட்கொண்டால் இருமல் கபம் இவைகள்நிற்கும், கண்டுபாரங்கி சுக்கு இவைகளுடன் உட்கொண்டால் இறைப்புபரந்தோடும், சிலாசித்துடன் உட்கொண்டால் சகலக்ஷயங்களும் க்ஷணத்தில் க்ஷணமாகும், சூப்புடனாகிலும் அல்லது பசம்பாலாலாகிலும் உட்கொண்டால் மாந்தம் அபஸ்மாரம்போம், திப்பிலிச்சுரணத்தால் உட்கொண்டால் சோபைகள்போம், வெள்ளைச்சாரணை இரசத்தால் உட்கொண்டால் பாண்டுரோகங்கள்போம், பசம் ரெய்யால் உட்கொண்டால் மயிர்நரைத்தல் வலிகள்சொஸ்தமாகும் பசி தேககாந்தியுண்டாகும்.

தாமிரபரிசைக்ஷ அல்லது செம்புபரிசைக்ஷ.

செம்பானது மிலேச்சம் நேபாளஜம் என இரண்டுவிதங்கள், மிலேச்சம் துலக்கினாலும் கறுத்திருக்கும், நேபாளஜத்தை துலக்கினால் சிவப்பாயிருக்கும், ஆகையால் ஓளஷதங்களுக்கு இரண்டாவதான நேபாளஜத்தை உபயோகப்படுத்தவேண்டியது.

தாமிரதோஷம்.

தாமிரத்தில், வாந்தி பிரமை பேதி அலுப்பு தாபம் இந்திரியநாசம் தினவு சூலையென எட்டுவிதங்களான தோஷங்கள் உண்டாயிருக்கின்றது.

செம்புசுத்தி.

செம்பை, எள்ளெண்ணெய் பசுவின்மோர் பசுவின் மூத்திரம் இவைகளில் சுத்திசெய்தால்வாந்தியைநிருத்தும் புளித்தகழுநீர் கொன்றா வேனித்தநீர் இவைகளில் சுத்தி செய்வதால் விடாதவாந்தியைநிருத்தும், கள்ளிப்பால் பசுவின்பால்

இவைகளில் சுத்திசெய்வதால் அலுப்பைப்போக்குகிறது. புளி எலுமிச்சம்பழம், இவைகளில் சுத்திசெய்வதால் தாபத்தைப் போக்குகிறது. காட்டுவாக்கப்பட்டை, சுற்றாழை இவைகளின் இரசத்தால் சுத்திசெய்வதால் சூலைகளைச் சொஸ்தப்படுத்தும் பசுநெய் பசும்பால் இவைகளில் சுத்திசெய்வதால் தினைவப் போக்கும். திராசை இரசம் தேன் இவைகளில் சுத்திசெய்வதால் இந்திரியநாசத்தைச் சரிப்படுத்தும். தயிர்மீதுயேடு, காட்டுகரணைக்கிழங்கின் இரசம் இவைகளில் சுத்திசெய்தால் பேதியை நிரூதும். ஆகையினால் செம்பை சிறிய ரேக்குகளாய் தட்டிக்கொண்டு மேற்கூறிய தினுசுகளில் ஒவ்வொன்றில் பிரத்தியேக பிரத்தியேகமாய் ஏழுதகுதிகாய்ச்சி துவைத்து யெடுத்தால் களங்கமற்ற சுத்திபாகும்.

செம்புபஸ்மம்.

சுத்திசெய்த செம்புரேக்குகளை கல்வத்திலிட்டு அதற்கு பாதிபாகம் சுத்திசெய்த இரசத்தை ரேக்குகள் மீது வார்த்து செம்புரேக்குகள் வெள்ளையாகிறவரையிலும் பழச்சாற்றால் நன்றாய் அரைக்கவேண்டியது. பிறகு அந்த ரேக்குகளுக்கு இரண்டுபாகங்கள் சுத்திசெய்த கந்தகத்தை கட்டைப்புளிப் பாலரைத்து ரேக்குகளுக்குப்பூசி உலர்த்தி அகலில்வைத்து மேல் அகல்முடி சீலைமண்செய்து ஒரு பெரிய பாணியில் சாம்பல்போட்டு அதின்மத்தியில் ஷெ கவசத்தைவைத்து கமலாக்கினியாய் நான்கு ஜாமங்கள் எரித்தால் செம்பு பஸ்மமாகும். பிறகு அந்த பஸ்மமும் அதற்கு பாதிபாகம் சுத்திசெய்த கந்தகமும் கல்வத்திலிட்டு காட்டுகரணைக்கிழங்கு ரசத்தால் ஒரு ஜாமம் அரைத்து அகலில்வைத்து சீலைமண் கவசஞ்செய்து கெஜபுடம்வைக்கவேண்டியது. பிறகு அந்த செம்புபஸ்மமும் அதற்கு கால்பாகம் சுத்திசெய்த கந்தகமும் ஒன்றாய்க்கலந்து பசுவின் பாலாலும், மோராலும், நெய்யாலும், மூத்திரத்தாலும், சாணியாலும், பிரத்தியேக பிரத்தியேகமாய் அரைத்து புடம்வைக்கவேண்டியது. பிறகு சர்க்கரையாலும், நெனாலும் மேற்கூறியபடி புடம்வைக்கவேண்டியது. சுத்தமான செம்பு

பஸ்மம் மயிலின் கண்டத்தின் வர்ணத்தைப்போல் இருக்கும்
அந்தபஸ்மத்தை பசும்பாலால் சுத்திசெய்யவேண்டியது.

மற்றொரு விதம்.

சுத்திசெய்த செம்புரேக்குகளுக்கு சமயெடையாய், சுத்திசெய்தரசம், சுத்திசெய்தகந்தகம் இவைகளைக் கலந்து கல்வத்திலிட்டு புளியால் அரைத்து ஷே ரேக்குகளுக்குத் தடவி உலர்த்தி அகலில்வைத்து மேல் அகல்மூடி சீலைமண் சுவசஞ் செய்து கஜபுடம் இடவேண்டியது. இம்மாதிரியாய் மூன்றுதகுதிசெய்து கஜபுடங்களிடகளங்கமற்றதாம்பிரபஸ்மமாகும்.

இதுவுமது.

சுத்திசெய்த செம்புரேக்குகளுக்கு கால்பாகம் சுத்திசெய்தபாதரசத்தைப்பூசி பிறகு புளியால் சுத்திசெய்த கந்தகத்தை அரைத்து ரேக்குகளுக்குத் தளமாய்ப்பூசி உலர்த்தி ஒரு தோண்டியில் புளியைக் கரைத்துவார்த்து அதற்கு நடுவில் இந்தரேக்குகளைவைத்து ஒருஜாமம் எரித்தால் தாமிரபஸ்மமாகும். இந்தபஸ்மம் சகலவியாதிகளையும் தீர்க்கும்.

செம்பு பஸ்மகுணம்.

செம்புபஸ்மத்தைசாப்பிடுவதால் காசம், சுவாசம், கபம், வாதரோகம், உதரரோகம், கிருமீரோகம், குஷ்டங்கள், சூலைகள், சுரங்கள், தினவுகள், வார்தி, வீக்கம், பாண்டு, காமாலை, மூர்ச்சை, மூலங்கள், அதிசாரங்கள், கூயங்கள், குன்மங்கள், தலைநோவு, விக்கல், பிரமேகங்கள், பிரமை முதலிய வியாதிகளைநாசப்படுத்தி பசிதீவினையுண்டுபண்ணும்.

—o—o—o—

அபக்குவமான செம்பு பஸ்மத்தால்

உண்டாகும் தோஷம்.

அபக்குவமான செம்புபற்பம் அருந்துவதால் வார்தி, பேதி, தாபம், பிரமை, மூர்ச்சை, பிரமேகம், பலஹீனம், இந்திரியநாசம், கூயரோகம் முதலிய துற்குணங்கட் உண்டாம்.

இதற்குப் பரிகாரம்.

கற்கண்டு, கொத்துமல்லி, இவைகளை சமயெடையாய் எடுத்து சலம்விட்டரைத்து மூன்றுநாள்க்கு காலைமாலை உட்கொண்டால் அபக்குவசெம்புபஸ்மத்தால் உண்டான வியாதிகள் விட்டகலும்.

செம்புபஸ்ம அனுபானம்.

செம்புபஸ்மத்தை இரண்டு அல்லது மூன்று அரிசியெடை திப்பிலிசூரணம் தேன் இவைகளில் கொடுத்தால் சகல ரோகங்களும் விட்டகலும். வைத்தியன் அந்தந்த ரோகக்குறிக்களை செவ்வையாய் அறிந்து ரோகத்திற்குத் தகுந்த அனுபானங்களோடு இந்தப் பஸ்மத்தை உபயோகிக்கவேண்டியது.

நாகசுத்தி.

நாகம் என்றால்-காரீயம்.

நாகத்தை நெருப்பில் வைத்து உருக்கி கற்றாழைச் சாற்றிலாகிலும், திரிபலாதிகஷாயத்திலாகிலும், தோய்க்கவேண்டியது. இம்மாதிரியாய் ஏழுதகுதி உருக்கி தோய்த்தால் நாகம் சுத்தியாகும்.

நாகபஸ்மம்.

ஷே நாகத்தை சட்டியிலிட்டு அக்கினியில் வைக்க உருதியாபிருக்கும் எருக்கன்வேறால் மூன்றுஜாமங்கினரிவச பஸ்மமாகும்.

இதுவுமது.

நாகம் அதற்குச்சமயெடை சுத்திசெய்த மனோசிலை இவ்விரண்டையும் கலவத்திலிட்டு ஆடாதோடை இலைச்சாற்றால் அரைத்து மூன்று *கும்பபுடங்கள் போட்டால் மாசற்றபஸ்மமாகும், இதை அனுபானவிசேஷத்தால் சகல வியாதிகளுக்கும் கொடுக்கலாம்.

* கும்பபுடமென்றால், பெரிபாண்பாத்திரத்திற்கடியில் ஒரு அங்குல பிரமாணமுள்ள நாற்பது துவாரங்கள் செய்து

அப்பாணைக்கு பாதிவரைக்கும் நாட்டுக்கரிபோட்டு அதின் மீது மருந்தைவைத்துப் பாணையை ஒரு அகலால்மூடி மண்சீலையால் வாயிற்குவகவசஞ்செய்து நிழலிலுலர்த்தி அப்பாணைமீதுள்ள அகலில் நெருப்பைவைத்து அடியில் தீயைமூட்டி தீபாக்கினியாய் மூன்றுநாள்களிடுத்து அனல்ஆரினபிறகு மருந்தை எடுத்துக்கொள்ளவும் இந்தமுறைக்கு கும்ப புடமென்றுபெயர்.

மற்றொருவீதம்.

சுத்திசெய்தநாகம் அதற்குஇரண்டுபாகம் சுத்திசெய்த மனோசிலை இவ்விரண்டுதினுசுகளை உருதியாயிருக்கும் பாணையில்வைத்து அடுப்பேற்றி காடாக்கினியாளித்துஉருதியான முருக்கன்கொம்பால் கிளரிக்கொண்டிருந்தால் பஸ்மமாகும். பிறகு அந்தபஸ்மத்திற்கு கால்பாகம் சுத்திசெய்த மனோசிலையைச்சேர்த்து வெற்றிலைச்சாற்றால் அரைத்து பில்லைதட்டிஉலர்த்தி அகலில்வைத்து மேல்அகல்மூடி சீலைமண்செய்து குக்குடபுடம்இடவேண்டியது. இம்மாதிரி முப்பத்திரண்டுபுடம் வைத்தால் காரீயம் களங்கமற்ற பஸ்மமாகும்.

இதுவுமது.

சுத்திசெய்தநாகம், அதற்கு கால்பாகம்அபினி, இந்ததினுசுகளை ஒருபாணையில்வைத்து அடுப்பேற்றி எலுமிச்சங்கொம்பால் கிளரிக்கொண்டு காடாக்கினியாய் எரித்தால் நாகம் வெண்மையான பஸ்மமாகும். இந்தபஸ்மம் இந்திரியத்தை விருத்திசெய்யும்.

நாகேஸ்வரஞ் செய்யுமுறை.

ஒ இமயமஇராஜனது தவச்செல்வமே! நாகபஸ்மம்(அ) துலாம், சுத்திசெய்தலிங்கம் (அ)துலாம், சுத்திசெய்தமனோசிலை (கால்பலம்) இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து இந்த எடைக்கு சுத்திசெய்தகெந்தகத்தைச் சேர்த்து பழச்சாற்றில் (ந) ஜாமங்கள் அரைத்து பில்லைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி அகலில் வைத்து மேல்அகல்மூடி சீலைமண் கவசஞ்செய்து கெஜபுடம் வைத்தால் பஸ்மமாகும் இதற்கு நாகேஸ்வரம் என்று சொல்லுவார்கள்.

காரியபஸ்மகுணம்.

ஓ பெண்கள்நாயகமே! மேற்கூறிய சாத்திரவிதியின்படி செய்தநாகபஸ்மமானது வாதரோகம்,க்ஷயம், குன்மரோகங்கள்,பாண்டு,சூலை,பிரமை,கபம்,அக்கினிமாந்தம், சுக்கிலதோஷம்,காசங்கள்,மூர்ச்சை,கிறுணி,கிருமீரோகங்கள்,அபமிருத்தியு முதலியரோகங்களைவிலக்கும் நூர் ஆணைகளுக்கு சமானமானபலத்தையும் ஆயுசுவிர்த்தியும் உண்டுபண்ணும்.

அபக்குவநாகபஸ்மத்தால் உண்டாகும் தோஷம்.

பக்குவமற்ற நாகபஸ்மம் உட்கொள்ளுவதால் இரத்த தோஷங்கள், கபம், பாண்டு, குஷ்டம், குன்மம், அரோசிகம், க்ஷயம்,சுரம்,மூலவியாதிகள், நீரடைப்பு,சூலைகள், பவித்திரம் முதலிய கெட்டவியாதிகள் உண்டாகும்.

இதற்கு பரிகாரம்.

வசம்பு கடுக்காய் இவைகளைச்சூரணித்து வெள்ளைசர்க்கரையுடன்கலந்து மூன்றுவிரற்கடைப்பிரமானம் காலைமாலை மூன்றுநாள்உட்கொண்டால் அபக்குவமான நாகபஸ்மத்தால் உண்டாகும் மேற்கூறியவியாதிகள் இடிவிழ்ந்தசெடி எப்படிவேருடனநாசமாகுமோ அப்படி நாசமாகும்.

நாகபஸ்மஅனுபானம்.

நாகபஸ்மத்தை இரண்டு அரிசியெடைபிரமானம் சர்க்கரையில்உட்கொண்டால் பித்தம்,வாதம்,தலைநோவு,நேத்திரரோகங்கள்,சுக்கிலதோஷங்கள்,பிதற்றல்,தாபம் முதலியவைகள்பற்றந்தோடும், அரோசகத்தைப் போக்கும், வீரிய விருத்தியாம், இம்மாதிரியாய்வயித்தியன் இதர ரோகங்களை அநுசரித்து அந்தந்தரோகங்களுக்கு தக்கின அனுபானங்களால் இந்த பஸ்மத்தைக் கொடுக்கவேண்டியது.

நாகேஸ்வர அனுபானம்.

சூரியோதயத்திற்குமுன்பாகத்தானே மணிதன்னாகேஸ்வரத்தை இரண்டு அரிசி எடை வெற்றிலையில் மடித்து உட்

கொண்டால் நூறுமாதருடன்புணர்ச்சிசெய்தாலும் தணியாமல் விசேஷமாய் காமவிருத்தியுண்டாகும்.

வங்கபரீகை.

வங்கம்என்றால் வெள்ளியம் அல்லது தகரம்.

ஓ உமா! வெண்மையாயும் உருதியாயும் இருக்கிறவெள்ளியத்தை ஒளஷதங்களுக்கு உபயோகப்படுத்தவேண்டியது, இதரமானநாதுக்களுடன் கலந்த ஈயத்தை யெப்பொழுதும் உபயோகிக்கக்கூடாது.

வங்கபஸம்.

சுத்திசெய்தவங்கத்தை பாண்டத்திலிட்டு அதற்கு சமயெடையாய் திரிபலகுரணஞ்சேர்த்து அடுப்பின்மீதுவைத்து தேரின வேப்பமரக்கொம்பால் கிளரிவந்தால் பஸ்மமாகும், இந்தபஸ்மத்தை சகலவியாதிகளுக்கும் உபயோகிக்கலாம்.

மற்றொருவிதம்.

சுத்திசெய்த வங்கம் அதற்கு கால்பாகம் நாயுருவிரசம் இவைகளைபாண்டத்திலிட்டு அடுப்பேற்றி பெரிய இரும்புகரண்டியால் சிவப்புவர்ணம் ஆகிறவரையிலும் மெள்ளமாய்க்கி ளறி அதையெடுத்து அகலில் வைத்து மேல்அகல்முடி சீலைமண் கவசஞ்செய்து காடாக்கினியாய் கஜபுடம் வைத்தால் மாசற்ற வெண்மையான பஸ்மமாகும்.

வங்கேசுவரம் செய்யுமுறை.

வங்கபஸ்மம் ச-துலாம், சங்குபஸ்மம் க-துலாம், இரசபஸ்மம் க-துலாம், அரிதாரபஸ்மம் உ-துலாம், இவைகளை கல்வத்திலிட்டு புளித்தநீரால் அரைத்து பிள்ளைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி அகலிஸ்வைத்து சீலைமண்கவசஞ்செய்து கெஜபுடம்வைத்தால் பஸ்மமாகும், இதற்கு வங்கேசுவரமென்றுபெயர்.

வங்கபஸ்ம குணம்.

வங்கபஸ்மம் அருந்துவதால் சுவாசம், பிரமேகம், வாதம் உதரரோகம், சூலை, கபம், பாண்டு, பிரமை, வார்தி, க்ஷயங்கள் முதலிய சகல ரோகங்களும் நாசமாகி தேகத்திற்கு பலனுண்டாகும்.

வங்கேசுவர குணம்.

வங்கேசுவரம் அருந்துவதால் பிரமை, திமிர், கபம், பிரமேகம், காசசுவாசங்கள், வாதம், பித்தம், ரத்ததோஷம், கிருணிகள், சூலைகள், குஷ்டங்கள், பாண்டு, சுரம் முதலியவைகள் சூரியனைக்கண்ட இருளைப்போல் உடனே மறைந்துவிடும்.

அபக்குவ வங்கபஸ்ம தோஷம்.

பக்குவமற்ற வங்கபஸ்மத்தை சாப்பிடுவதால் குன்மங்கள், குஷ்டங்கள், பிரமேகங்கள், வாதம், ரத்ததோஷம், அக்கினி மந்தம், பாண்டு, துற்பலன் முதலியவியாதிகள் உண்டாகும்.

இதற்குப் பரிகாரம்.

சர்க்கரை வட்டத்திருப்பிவர்ப்பட்டை இவைகளை சமனிடையாய் சூரணித்து காலை மாலை மூன்றுநாள் உட்கொண்டால் அபக்குவ வங்கபஸ்மம் அருந்துவதால் உண்டான சகல வியாதிகளும் விட்டாகலும்.

வங்கபஸ்ம அனுபானம்.

வங்கபஸ்மத்தை பச்சைகற்பூரத்தால் உட்கொண்டால் வாயின் துர்நாற்றத்தைப்போக்கும், பசும்பாலிலாகிலும் ஜாதிக் காய்சூரணத்திலாகிலும் உட்கொண்டால் தேகபுஷ்டி யுண்டாகும், துளசியிலேச்சாற்றால் உட்கொண்டால் பிரமேகங்கள் விட்டாகலும், வெங்கராசனனத்துடன் உட்கொண்டால் குன்ம ரோகங்கள் சொஸ்தமாகும், பசும்நெய்யில் உட்கொண்டால் பாண்டுரோகம் விட்டாகலும், மஞ்சள் சூரணத்தால் உட்கொண்டால் மேல்மூச்சு, ரத்தபித்தம் இவைகள் நீங்கும் சர்க்கரை

யில் உட்கொண்டால் பித்தரோகங்கள் போம், தேனுடன் உட்கொண்டால் பலம்விருத்தியாகும், கஸ்தூரியிலாகிலும் வெத்திலையிலாகிலும் உட்கொண்டால் வீரியஸ்தம்பனமாகும், திப்பிலிசூரணம் கஸ்தூரி இவைகளில் உட்கொண்டால் அக்கினி மாந்தம் போம், மருதம்பட்டை கஷாயத்தால் உட்கொண்டால் நேத்திரோகங்கள் சொஸ்தமாகும், நெல்லிவற்றல்சூரணத்தாலாகிலும் கொட்டைப்பாக்குசூரணத்தாலாகிலும் உட்கொண்டால் அசீரணம்போம், வெள்ளுள்ளி இரசத்தால் உட்கொண்டால் எலும்பைப்பற்றிய சுரங்கள் பரந்தோடும், நொச்சியிலைசொரசத்தால் உட்கொண்டால் குஷ்டரோகங்கள் விட்டகலும், வங்கபஸ்மம் இலவங்கம் கோரோஜனம் இவைகளை அறைத்து திலதமிட்டால் ஜனவசியமாகும், இலவங்கம் ஆமணக்குவேர் இவைகளை அறைத்து தேகத்திற்கு பூசிக்கொண்டால் அர்தாவபேதகமென்கிற வாதரோகம் சொஸ்தமாகும், நாயுருவிபட்டை சூரணத்தால் சேவித்தால் கூன் போகும், மேலும் வங்கபஸ்மம் இலவங்கம் சிந்துபலம் இம்மூன்றைவெற்றிலைச்சாற்றால் அறைத்து ஆண்குறிக்கு லேபனம் செய்தால் நீண்டும், அழுக்கிறுகிழங்குசூரணத்தால் உட்கொண்டால் வாதரோகம் ஹரிக்கும், ஆடுப்பாலால் உட்கொண்டால் புத்திரசந்தானம் உண்டாகும், கழுதைமோரில் உட்கொண்டால் வாதகுன்மங்கள் சொஸ்தமாகும், முள்வெள்ளரிக்கா இரசத்தில் உட்கொண்டால் நபும்ஸகனுக்கு பும்ஸகத்துவம் வுண்டாகும் நாயுருவியிலைச் சாற்றால் உட்கொண்டால் சிரரோகங்கள் விட்டகலும், ஜாதிக்காய் ஜாபத்திரி இலவங்கம் இவைகள் கலந்த சூரணத்தால் உட்கொண்டால் தாதுதோஷங்கள் போம், ஜாதிக்கா அழுக்கிறுகிழங்கு இவைகள் துசூரணத்தால் உட்கொண்டால் இடுப்பு வலி போம், வெள்ளுள்ளி தைலத்துடன் கலந்து நசியம் செய்தால் அபஸ்மாரோகம் விட்டகலும், ஜாதிக்காய் இலவங்கம் இவைகளை சூரணித்து மேற்படி பஸ்மத்தையும் தேனையும் கலந்து உட்கொண்டால் காசரோகங்கள் போர் சொல்லாமல் ஓடும், துளசிரசத்தால் உட்கொண்டால் அதிக பலமுண்டாகும்.

ஐஸ்தபஸ்மம்.

ஐஸ்தமேன்றால்-சத்து அல்லது-தரா.

சுத்தையும் வங்கத்திற்குச்சொன்னமாதிரியாய்சுத்திசெய்து சிறியரோக்குகளாய்த் தட்டிக்கொண்டு அந்த ரோக்குகளுக்கு கால்பாகம்சுத்திசெய்தமனோசிலை கால்பாகம் சுத்திசெய்தகந்தகம் இவைகளைஎருக்கன்பாலால் அரைத்து ரோக்குகளுக்குப்பூசி வெய்யலில் உலர்த்தி அகலில்வைத்து சீலைமண்செய்து கஜபுடம்போடவேண்டியது, இம்மாதிரியாய் யெ-புடம்போட்டால் மாசற்ற பஸ்மமாகும்.

மற்றோருவிதம்.

சுத்திசெய்தசத்தை சிறிய ரோக்குகளாய்த் தட்டிக்கொண்டு அதற்குகால்பாகம் சுத்திசெய்தரசம் சுத்திசெய்தகந்தகம் இவைகளைக்கற்றாழைச்சாற்றால்அரைத்து பிரகு பழச்சாற்றாலும்அரைத்து அந்தரோக்குகளுக்குப்பூசி வெய்யலில் உலர்த்தி அகலில்வைத்து சீலைமண்கவசஞ்செய்து ஒரு கெஜபுடம்வைத்தால் களங்கமற்ற பஸ்மமாகும், வங்கபஸ்மத்திற்கு அல்லது நாகபஸ்மத்திற்குச் சொல்லியபிரகாரம் சத்தையும் புடம்வைத்தால் பஸ்மமாகும், இந்த பஸ்மத்தை சகலரோகங்களுக்கும் உபயோகிக்கலாம்.

தராபற்பத்தின்குணம்.

சத்துபற்பத்தைஉட்கொள்வதால் திரிதோஷங்கள், பிரமேகம், அக்கினிமாந்தம், நேத்திரரோகம், அதிசாரம், பித்தசாரம், அசிரணம், காசம், மலபந்தம், சீதபேதி, வாந்தி, சூலை, சீதசாரம், ரத்தாதிசாரங்கள் முதலியவியாதிகள் விட்டகலும்.

அபக்குவ சத்துபற்பதோஷம்.

பக்குவமற்ற சத்துபற்பத்தை உட்கொள்வதால் பிரமேகங்கள், அசிரணம், வாதரோகங்கள், வாந்தி, பிரமை இவைகள் உண்டாகும், ஆகையால் நாகத்திற்குச்சொல்லியிருக்கிற சுத்தியைப்போல் இதையுஞ் சுத்திசெய்து பஸ்மம்செய்து உபயோகிக்கவேண்டியது.

இதற்குப் பரிகாரம்.

கடுக்காய்பிஞ்சுகளேசூரணித்து சர்க்கரையுடன் மூன்று நாள் காலமாலே உட்கொண்டால் அபக்குவமான சத்துப்பந்தால் உண்டாகும் ரோகங்கள் நிவர்த்தியாகும்.

சத்துப்பந்த அனுபானம்.

சத்துப்பந்தை இலவங்கப்பட்டை ஏலக்காய் ஜாபத்திரி இவைகள் சூரணத்தால் உட்கொண்டால் வாதாதி திரி தோஷவிகாரங்கள் விட்டகலும், நெல்லி இரசத்தால் உட்கொண்டால் அக்கினிமாந்தம்போம், பழயபகும் நெய்யைக் கலந்து கண்ணுக்குக் கலிக்கம்போட்டால் சகலவித நேத்திர ரோகங்கள் விட்டகலும், வெற்றிலைச் சாற்றால் உட்கொண்டால் பிரமேகங்கள் போம், கர்ஜாரம் கழுநீர் இவைகளில் உட்கொண்டால் பித்தசரம் நீங்கும், ஓமம் இலவங்கம் இவைகளால் உட்கொண்டால் சித்தசரம்போம், சர்க்கரை சீரகம் இவைகளால் உட்கொண்டால் வர்ந்தி இவைகளைப்போக்கும், ஓமம் இலவங்கம் சீரகம் சர்க்கரை இவைகளது சூரணத்தால் உட்கொண்டால் சூலை தோஷங்கள் போம், ஓமவெந்நீரில் கலந்து உட்கொண்டால் மலச்சிக்கல் னிலகும், ஓமம் இலவங்கம் வெந்நீரில் கலந்து உட்கொண்டால் சீதபேதி நிற்கும், எருமைவெண்ணெயில் உட்கொண்டால் பிரமேகங்கள் போம், தேன் திப்பிலிசூரணமிவைகளால் உட்கொண்டால் காசரோகங்கள் நிவர்த்தியாகும், கோதுமை ரொட்டியை நெய்யுடன் கலந்து சாப்பிடுவது பத்தியம்.

லோகபேதி ந்கள்.

ஓ பார்வதி! லோகமானது, காந்தம் எழுகு இரும்பு என மூன்று விதங்களாய் இருக்கிறது, இவைகளில் காந்தம் சிரேஷ்டமானது, எல்கு இரண்டாவது, இரும்பு பலவித தோஷங்களிருக்கிறபடியால் மூன்றுவதாய் எடுக்கப்பட்டிருக்கிறது.

காந்தத்தின்பேதங்கள்.

காந்தமானது ரோகம், பிராஜிகம், சும்பகம், திராவகம் என நான்குவிதங்களாய் இருக்கின்றது.

காந்தசுத்தி.

காந்தத்தை, பழச்சாறு காடி புளித்தமோர்இவைகளில் ஒவ்வொன்றிலும் எவ்வேழுதகுதி ஒவ்வொருநாழி உலர்த்தி எடுக்கசத்தியாகும், பிறகுஅதைதிரிபலகஷாயத்திலும்அனே கதகுதிசுத்திசெய்யவேண்டியது. எஃகு இரும்பு இவைகளை யும் மேற்கூறியமாதிரி சுத்திசெய்யவேண்டியது.

காந்தபற்பம்.

சுத்திசெய்தகந்தகத்தை, அதற்குகால்பாகம் கந்தகஞ் சேர்த்து எருக்கன்பால் கங்கணப்பூண்டுவேர் இரசம், முருக் கன்பட்டைஇரசம், இம்மூன்றினால் வெவ்வேறாய் ஒவ்வொரு ஜாமம்அரைத்து மூன்று கஜபுடம் வைத்தால் காந்தம் பற்பமாகும்.

காந்தசிந்தூரம்.

காந்தபற்பத்திற்கு பாதிபாகம் விங்கத்தைச் சேர்த்து சிறுகாஞ்சொரிவேர்இரசத்தால் மூன்றுநாள் அரைத்து சிகப் புமண்ணால்செய்யப்பட்ட மூசையில்வைத்து மூன்றுகஜபுட மிட்டால் பாலசூரியனைப்போல் காந்தம் சிந்தூரிக்கும்.

காந்ததுரிதி.

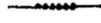
நரி, ஆடு, ஆமைமுதலியவைகளின் எலும்புகளையும்சிலா சித்தையும்சூரணித்து காந்தசூரணத்தை சட்டியில் போட்டு சிவந்தநிறமாகும்வரையில் காய்ச்சி காந்தம்பாதஇரசத்தைப் போலநிற்கிறவரையில் மேற்கூறியசூரணத்தை கொஞ்சங்கொஞ்சமாய் தூவிக்கொண்டிருக்கவேண்டியது. அப்படி இடை

விடாது தூவிக்கொண்டு காந்தரூரணத்தை யெறித்தால் தெளிவான பாதஇரசத்தைப்போல் ரூபமாகும்.



காந்தபஸ்மத்தின் குணம்.

காந்தபற்பம் சரீரகாந்தி யுண்டுபண்ணும், வாதரோகம், அருசி, கபரோகம், சுஷ்மரோகம், விஷங்கள், திரிதோஷம், குஷ்டரோகங்கள், மேகபுத்துக்கள், சூலை, மூலம், குன்மம், பாண்டு முதலியரோகங்களைப்போக்கி வாழ்நாளே அதிகரிக்கச் செய்யும்.



காந்தசிந்தூர குணம்.

காந்த சிந்தூரத்தால் கபரோகம், வாதரோகம், பித்தத்தால் உண்டாகும் தேகமெலிவு, சுக்கிலதோஷம், எலும்புரிக்கி நோவு இரத்தபித்தவிகாரங்கள், வார்தி, மார்புநோவு, அருசி மூர்ச்சை, தலைசுற்றல், பாண்டு, மேகத்தாலுண்டாகும்விகாரங்கள், யோனிரோகம், குல்மம், காசசுவாசம், அக்கினிமாந்தியம், சூலை, அதிசாரம், விஷரோகங்கள், நானாவிதங்களான நேத்திரரோகங்கள், சரீரதாபம், கண்டரோகம், குஷ்டம், உன்மாதம், அபஸ்மாரம், இரணங்கள், திரிதோஷசுரங்கள், மூலரோகம், காமாலை, கிராணி முதலியரோகங்கள் நிவர்த்தியாகும்.



அபக்குவ காந்தபற்ப

சிந்தூரதோஷங்கள்.

அபக்குவகாந்தபற்பசிந்தூரங்கள் உட்கொள்வதால் விஷங்கள், தாபங்கள், உதரரோகங்கள் முதலியவைகளை யுண்டுபண்ணி சுக்கிலநஷ்டத்தையும் காந்தி ஹீனத்தையும் உண்டாக்கி வாழ்நாட்களை சீக்கிறத்தில் முடியச் செய்யும்.

இதற்குப் பரிகாரம்.

இந்துப்பு, வெண்சிவதைவேர் ரூரணம், இவைகள் இரண்டையும் வென்னீரில் கலந்து உட்கொண்டால் அபக்குவபற்பபிரயோகத்தாலுண்டாகும்ரோகங்கள் நிவர்த்தியாகும்.

(கவனிப்பு) இரும்பு எழுகு காந்தம் என்கிற மூன்றுதாதுக்களுக்கும் லோஹம் என்றுபெயர். சரகம், மாதவகல்பம், பைரவகல்பம், பாஹாட்டம், சித்தசாரணவம், பேஷஜகல்பம், ஜாதுககரணம், ஸுஸ்ருகம், அசுவனீயம், ஆயுர்வேதம், சிந்தூரமணிதற்பணம், பூஜ்யபாதீயம், தேவீசாஸ்திரம், சந்திரகல்பம், பிரம்மகாருடம், நித்தியநாதீயம், ரேவணசித்தகல்பம் முதலியகிரந்தங்களில் காந்தத்தையே சிந்தூரிக்கவும் பற்பிக் கவும் உபயோகப்படுத்தவும் சொல்லியிருக்கிறது. அப்படி காந்தம் அகப்படாதபக்சத்தில், தீக்ஷணம் அதாவது எழுகை உபயோகப்படுத்தவும், எழுகு அகப்படாத பக்சத்தில் இரு ம்பை உபயோகப்படுத்தவும், இதுவும் அகப்படாதபக்சத்தில் மண்ரேம் உபயோகப்படுத்தவும்.

லோஹபாக பேதங்கள்.

லோஹமானது, மிருது மத்திமம் சுரம் என மூன்றுபாகங்களுடையது, ரசத்துடன் கூடியிருக்கிறது மிருதுபாகமென்றும், காய்ந்து இருக்கிறது மத்தியபாகமென்றும், மணலைப் போல் இருக்கிறது கரபாகமென்றும் அறிந்துக்கொள்ளவும்.

லோஹசுத்தி.

லோஹத்தை சிறுரேக்குகளாய்த்தட்டிக்கொண்டு எண்ணெயில் வேகவைத்து யெண்ணைபோகும்படி வேலன்பட்டை இரசத்தில் ஒருஜாமம் வேகவைத்து எடுத்து வெய்யலில் உலரவைத்தால் சுத்தியாகும், லோஹத்தை செம்புக்குச் சொல்லியிருக்கிற சுத்திபிரகாரஞ் சுத்திசெய்யலாம், ஆனால் திரிபலகஷாயத்தால் அதிகமாய் சுத்திசெய்தல் வேண்டும், சுத்திசெய்யும் பொழுது லோஹமானது பதின்மூன்றுபலத்திற்கு அதிகரிக்காமல் ஐந்துபலத்திற்கு குறைவுபடாமல் எடுத்துக்கொள்ள வேண்டியது.

(கவனிப்பு) லோஹப்பற்பமுறைகள் விதவிதங்களாக யிருக்கிறபடியால் வாசிப்பவர்கள் கவனமாய் வாசித்து செய்து உபயோகப்படுத்தவும்.

லோஹமாரணம்.

லோஹத்தை சிறியரேக்குகளாய்த்தட்டிக்கொண்டு சுத்திசெய்தகெந்தியை தண்ணீரால் அரைத்து ரேக்குகள்மேல் பூசி நெருப்பில்காய்த்து பொன்னாங்காணி இலைரசத்தில் தோய்க்கவும் அந்தரேக்குகள் தூள் ஆகிறவரையிலும் நெருப்பில்காய்த்து பொன்னாங்காணி இரசத்தில் தோய்த்துக்கொண்டிருக்கவேண்டியது, பிறகு அந்த ரேக்குகளுக்குச் சமயெடை சுத்திசெய்த பாதரசம் சுத்திசெய்த கெந்தி இவைகளைச்சேர்த்து பொன்னாங்காணி இலைச்சாறு, ஆடாதோடைஇலைச்சாறு, நொச்சியிலைச்சாறு, இந்தச்சாறுகளில் பிரத்தியேக பிரத்தியேகமாக கல்வத்திலிட்டு அரைத்துக் கஜபுடம் போட்டால் லோஹபற்பமாகும்.

மற்றோருவிதம்.

சுத்திசெய்த லோஹசூரணத்தை திரிபல கஷாயத்தால் அரைத்து உருண்டைசெய்து உலர்த்தி அகலில்வைத்து சீலை மண்செய்து காற்றில்லாதயிடத்தில் பதினாறு அங்குல ஆழமானபள்ளத்தைவெட்டி அதில் புடம்போடவேண்டியது. இம்மாதிரியாக அறுபத்திராஸுபுடம்போட்டால் பத்மராகத்தை ப்போன்ற துல்லிதமான லோஹபற்பமாகும். இம்முரையாய் முடித்தலோஹபற்பம் சகலவியாதிகளையும் நிவர்த்திசெய்யும்.

மற்றோருவிதம்.

ஓ பெண்களின் நாயகமே! சுத்திசெய்த இரசம் பாகம் - க, சுத்திசெய்த கெந்தி பாகம் - உ, லோஹசூரணம் பாகம் - ங, இவைகளை கல்வத்திலிட்டு கற்றாழை இரசத்தால் இரண்டுஜா மமறைத்து அதை செம்புபாத்திரத்தில்வைத்து அந்தபாத்திரத்தின்வாயை ஆமணக்கு இலையால் மூடி இரண்டுஜாமம்சூரிய புடம்வைத்து மேல் பர்த்திரத்திற்கு நன்றாய் சூடுதாங்கினவுடனே அதையெடுத்து தானியராசியில் மூன்று நாள்வரையிலும் புதைத்துவைக்கவேண்டியது, பிறகு அம்மருந்தையெடுத்து கல்வத்திலிட்டு அரைக்க பற்பமாகும்.

மற்றோருவிதம்.

சுத்திசெய்த ஹயப்பொடியை கல்வத்திலிட்டு மைபோலரைத்து நாவல்பட்டைசாற்றில் இரண்டுஜாமம்வேகவைத்து

மறுபடியும் கல்வத்திலிட்டு அரைக்கவும் இம்மாதிரியாக நெல் லிசாற்றிலும் புனியிலைச்சாற்றிலும் முருங்கப்பட்டைச் சாற் றிலும் கோமூத்திரத்திலும் வேகவைத்து கல்வத்திலிட்டு அ ரைத்து மூசையில்வைத்து சீலைம்ன்செய்துகெஜபுடம்போட பற்பமாகும். இந்தலோஹபற்பத்தை இரசயோகங்களில் பிர யோகப்படுத்தலாம்.

லோஹ சிந்தூரம்.

லோஹபற்பத்தை, திரிபலஇரசம் ஆலன்பால்எருக்கன் பால் இவைகளால் ஏழுநாள் அரைத்து கஜபுடம்போடவும். இம்மாதிரி ஏழு கஜபுடமிடவும் அல்லது கருமான் உலையில் வைத்து காய்ச்சினால் லோஹம் சிந்தூரமாகும்.

லோஹ துரிதி.

கெந்தி சிகப்புஉப்பு இவைகள் சமயெடையாய் சூரணி த்து எழுகுபொடியை சட்டியில்போட்டு தீயில்வைத்து ஷே சூரணத்தை தூவிக்கொண்டிருந்தால் எழுகு நீர்த்து பாதா சம்போல்ஆகும், மேலும் சகல தாதுப்பொருள்களும்இந்தச் சூரணத்தால்நீர்க்கும்என்று அறிக.

லோஹபற்ப குணம்.

(ரஸரத்தினாகரம்) லோஹபற்ப பிரயோகத்தால் கஷ்ட மானவியாதிகள் நிவர்த்தியாகும், லோஹபற்பத்தை சதா காலம் உட்கொள்ளுவதால் சரீரகாந்தியும் வலிவும் உண்டுபண் ணி நறையைநீக்கும்.

(நித்தியநாதீயம்) லோஹபற்பம் வாழ்நாட்களை நீடிக்கச் செய்து வீரியத்தைவிர்த்திசெய்து பாண்டு மேகம் குஷ்டம் வாதம் நறைமுதலிய வியாதிகளைப் போக்கி பசிதீவினை யுண் டாக்கும்.

(ஆயுர்வேதம்) லோஹபற்பம் விஷக்கடிகள்,காமலை, எலும்புரிக்கினோவு, பித்தரோகம், மூலம்,கிராணி,கபம், சோகை,

பிரமேகங்கள், குன்மம், குஷ்டம், அக்கினிமாந்தியம் முதலிய வைகளைப் போக்கி தேகத்திற்கு காந்தியையும் வலிவையும் கொடுக்கும்.

அசுத்தலோஹ தோஷம்.

அசுத்தலோஹப்பற்ப பிரயோகத்தால் குட்டம், சூலை, மேகம், கூபம், காமாலை, மார்வலி, வீரியநாசம், தாபம் முதலியரோகங்களை யுண்டாக்கும்.

இதற்குப் பரிகாரம்.

வெள்ளறுகு இரசத்தில் தேனாகிலும் அல்லது சர்க்கரையாகிலும் போட்டு உட்கொண்டால் ஷை பற்பத்தா லுண்டாகும் வியாதிகள் நிவர்த்தியாகும்.

மற்றோரு விதம்.

கற்கண்டு தேன் இவைகளில் ஏலக்காய் சூரணித்துக்கலந்து மூன்று நாள் உட்கொண்டால் மேற்படிப்பந்தோஷத்தால் வுண்டாகும் வியாதிகள் சகலமும் சூரியனைக்கண்டபனிபோல் பறந்தோடும்.

லோஹயோனிரகூமந்திரம்.

லோஹமென்றால் கார்தம், எழுகு, இரும்பு, இம்மூன்றை அடியில்கண்டிருக்கும் மந்திரத்தைச் சபித்துக்கொண்டு புடமெரிக்கவும். ஓம் அம்ருதோத்பவாயபட்.

லோஹமர்த்தன மந்திரம்.

ஓம் அம்ருதோத்பவாயசிவாஹ என்று ஜபித்துக்கொண்டு லோஹத்தை கல்வத்திட்டு அரைக்கவும்.

பலிதான மந்திரம்.

ஓம் நமச்சண்ட வஜ்ரபாணியே மஹாயகூட சேனாதிபதயே குருகுரு மஹாவித்யாநிலாய சுவாஹ என்று ஜபித்துக்கொண்டு பலிகொடுக்கவும்.

பக்ஷணமந்திரம்.

ஓம் அம்ருதம் பக்ஷயாமிசவாஹ இந்தமந்திரத்தை ஜபித்துக்கொண்டு லோகபற்பத்தை உட்கொள்ளவேண்டியது.

லோஹ விசேஷகுணம்.

ஆயுர்வேதம் மண்ரேம் அதாவது சிட்டத்தைவிட இரும்பு பதின்மணங்கு குணமுடையது, இரும்பைவிட யெழுகு நூறுமணங்கு குணமுடையது, எழுகைவிட கார்த்தம் லக்ஷ மணங்கு மேலானதும் வீரியவிருத்தி உண்டிபண்ணுதலுமாய் இருக்கிறது. ஆகையால் எப்பொழுதும் கார்த்தத்தை உட்கொண்டால் நிறைமரணம் முதலியவைகளைப்போக்கும்.

(கவனிப்பு) லோஹம் அதாவது எழுகைப்போல் இரும்பையும் சுத்தித்து பற்பங்கள் செய்யவேண்டியது.

இரும்புக்குமுண்டம், அயஸ்ஸாரம், கிருஷ்ணலோஹம், அயம் என பெயர்களாம்.

அயபற்பத்தின் குணம்.

அயமானது நேத்திரவியாதிகளையும், தேகமெலிதல்முதலிய வியாதிகளையும், கபம், வாதம், சூலை, மூலம், பிரமேகம், காமாலை, பாண்டு, குன்மம், ஆமவாதம், சோபை, மார்வலி முதலிய வியாதிகளை நிவர்த்திசெய்யும்.

அசுத்த அயதோஷம்.

அசுத்த அயதோஷத்தால் அசுத்தலோஹ பற்பத்தால் உண்டாகும் வியாதிகள் சகலமும் கார்த்தபற்பம் எழுகுபற்பத்திற்கு சொல்லியிருக்கும் பரிகாரம் செய்தால் நிவர்த்தியாகும்.

லோஹபற்ப அனுபானம்.

லோஹபற்பத்தை சுத்திசெய்த இரசத்தால் உட்கொண்டால் சகலவியாதிகளும் போம். சிறுதேக்கு, திரிகடுகு, தேன்

இவைகளுடன் உட்கொண்டால்தாதுவிகாரங்கள்போம். சுத்திசெய்தரசம், சுத்திசெய்தகெந்தி, தேன் இவைகளுடன் உட்கொண்டால் கபரோகங்கள்போம். லவுங்கப்பூ, இலைபத்திரி, ஏலக்கா, சிறுநாவல்பூ, இவைகளின்சூரணம், சர்க்கரைஇவைகளுடன் உட்கொண்டால் பித்தரோகம்போம். வெள்ளைச்சாரணை சூரணம், பசும்பால் இவைகளுடன் உட்கொண்டால் விசேஷவலிவும், வெள்ளிச்சாரணைகியாமுத்தால் பிரயோகித்தால் பாண்டுரோகமும், மஞ்சள்சூரணம், தேன் அல்லதுதிப்பிலி சூரணம், தேன் இதுகளில் சாப்பிட்டால் அனேகவிதமான பிரமேகங்களும், சிலாசித்து கலந்து உட்கொண்டால் மூத்திர அடைப்பும், ஆடாதோடை, லோஹபற்பம், திப்பிலி, சூரணம், திராசைஷ, தேன் இவைகளில் கொடுத்தால் ஐந்து விதமான காசங்கள்போம். வெற்றிலைஇரசத்தால் உட்கொண்டால் தாதுபுஷ்டி, சரீரகாந்தி, பசிதீவனமுண்டாகும். லோஹபற்பத்தை முறைதவராத அனுபானங்களுடன் உட்கொண்டால் தேகம் இரும்பைப்போல் ஆகும்.

மண்ரேம் அதாவது சிட்டம் சுத்தி.

சிட்டத்தை கருமான் உலையில்வைத்து தானிக்கா விரகுகரியால் சிவக்கக்காய்ச்சி பனமரத்தொட்டியில்கோமூத்திரம் விட்டு அதில்எழுதகுதி தொவைத்தால் சுத்தியாகும், அதை மறுபடியும் உலையில்வைத்து ஊதி கோமூத்திரத்தில் நோய்த்தால் சுத்தியாகும் இப்படிசுத்திசெய்தமண்ரேத்தை மருந்துகளுக்கு உபயோகப்படுத்தவேண்டும்.

மண்ரேபற்பம்.

சுத்திசெய்தமண்ரேத்தை கோமூத்திரத்தில் மூன்றுதடவைவேகவைத்து மூத்திரம் சுண்டினபிறகு திரிபல கஷாயத்தில் மூன்றுநாள்கஷாயம் சுண்டுகிறவரையிலும் வேகவைத்து பிறகு அதையெடுத்து கல்வத்திலிட்டு கோமூத்திரம் விட்டு அரைத்து பிஸ்தட்டி உலர்த்தி சீலைமண்கொடுத்து கஜபுடமிடவும் ஆம்மாதிரியாய் ஐம்பது புடமிடவும் பிறகு திரிபல

கஷாயத்தாலும் ஐம்பதுகஜபுடமிடவும் அப்பொழுது சுத்தமான மண்ணேரபஸ்மமாகும், அதை சகலவியாதிகளுக்கும் அனுபானத்துடன் உட்கொண்டால் மிகவும் நன்மையாம்.

மண் றே ர கு ண ம்.

சுத்திசெய்தமண்ணேரபற்பமானது காரமாயும் வெப்பமாயும் இருக்கிறதும்ல்லாமல் புழுக்கள், காலஞ்சென்றசரங்கள், பாண்டுவீக்கங்கள், கூயங்கள் முதலிய வியாதிகளையும் நிவர்த்திசெய்யும். லோஹபற்பத்தைப்போல் இதையும் சகலமான வியாதிகளுக்கும் உபயோகிக்கலாம்.

(கவனிப்பு) மண் றே ம் லோஹத்தின் உட்பிரிவு ஆகையால் அபக்குவ லோஹபற்பசேவையா லுண்டாகும் வியாதிகளைப்போல் அசுத்தமண் றே ம் சாப்பிடுவதா லுண்டாகும் ஆகையால் லோகபற்பத்திற்கு சொல்லியபரிகாரம் இதற்கும் செய்தால் அசுத்த மண் றே த்தா லுண்டான வியாதிகள் சூரியனைக்கண்ட பனிபோல் நீங்குமென்றற்க.

லோஹாஷ்டக பற்பவிதி என்றால் சுவர்ணதி தாதுக்கள் பற்பமாகும் முறை.

வங்கமானது முருக்கன் இரசத்தாலும், தாளகத்தாலும், பற்பமாகும். நாகம், எருக்கன்பால், மனோசிலை, இவைகளால் பற்பமாகும். தாம்பரம், ஆட்டின்பால், கெந்தி, இவைகளால் பற்பமாகும். எழுகு, நாகம், இவைவெண்டும் எருக்கன்பால், லிங்கம், இவைகளாலும், வெள்ளியானது, சதிர்க்கள் லிப்பால், நிமலை, இவைகளாலும், பொன், மனோசிலை, நாகபற்பம், இவைகளாலும் பற்பமாகும்.

தாளகத்தால் வங்கமும், லிங்கத்தால் லோஹமும், சுயத்தால் பொன்னும், மனோசிலையால் சாழமும், கெந்தியால் தாம்பரமும், நிமலையால் வெள்ளியும், உயிர் நீங்கும்.

நவலோக பற்பபரீகை.

சுவர்ணபற்பமானது, புறாவின் கழுத்தின் நிறமாயும், தாம் பிரபற்பம், வார்தியும், பிரார்தியும், இல்லாமலும், லோஹபற்பம் தண்ணீரின் மீது மிதக்கும்படியாகவும் இருந்தால் சுத்தமானதென்று அறிக.

சகலலோகபற்பங்களும், மித்திரபஞ்சத்தைச் சேர்த்து நெருப்பில் வைத்து ஊதினால் மறுபடியும் உயிராகாமல் சலத்தின் மீது போட்டால் மிதந்துக்கொண்டிருந்தால் பரிசுத்தமானதென்று அறியவும்.

மித்திரபஞ்சகமென்றால், வெல்லம், குங்கிலியம், குண்டுமணி, நெய், தேன், வெங்காரம், இவைகளுடன் கலந்து ஊதினால் மறுபடியும் ஜனிக்குமென்று வைத்திய சாஸ்திரங்கள் முறையிடுகிறது.

தேன், வெல்லம், நெய், குண்டுமணி, வெங்காரம், இவ்வைந்தும் மித்திரபஞ்சகமென்றுபேர்.

மறுபடியும் சனித்தபற்பத்தையும், கெந்தியையும், சம யெடையா யெடுத்துக்கொண்டு கற்றாழை இரசத்தால் ஒரு நாளாறைத்து மடக்கில் வைத்து சீலைமண்செய்து கஜபுடமிட்டால் சகலலோகங்களும் மறுபடியும் பிரவாம லிருக்குமென்று அறிந்துக்கொள்க.

சூதாதிபற்பகுணம்.

இரசத்தைவிட வச்சிரத்திற்கு கோடிகுணம் அதிகம், அப்பிரேகத்தில் ஆயிரம்குணம், பொன்னில் நூறுகுணம், லோகத்தில் எண்பதுகுணம், காந்தத்தில் நாற்பதுகுணம், வெள்ளியில் அறுபத்திரான்கு குணம், ஈயத்தில் முப்பத்திரெண்டு குணம், அதிகமென்று சொல்லியிருக்கிறது.

நவலோக பற்பங்கள் உட்கொள்வோர் விடவேண்டிய

ப த ர ி த் த ங் க ள்.

லோகபற்பத்தை உட்கொள்ளுவோர், கடுகு, எள்ளெண்ணெய், உளுத்தம்பருப்பால் செய்த பண்டங்கள், புளிப்பு, கிரை

வகைகள், கல்யாணபூசினிக்காய், வாழைத்தண்டு, பாவக்காய் இவைகளை விடவேண்டியது.

—o—o—o—

உபதானுக்கள்.

நிமளை, மயில்துத்தம், தாளகம், நீலாஞ்சனம், அப்பிரகம், மனோசிலை, பால்துத்தம் என உபதானுக்கள் ஏழாம்.

நிமளையின்பேதங்கள்.

நிமளையானது ஹேமாக்ஷிகம், ரௌப்பிய மாக்ஷிகம், காம்ஸ்யமாக்ஷிகம், தம்ரமாக்ஷிகம் என நான்குவகையாம், அதாவது பொன்நிமளை, வெள்ளி நிமளை, வெண்கலநிமளை, செம்பு நிமளை, என்பவைகளாம், இவைகளில் சுவர்ணமாக்ஷிகம் அதாவது பொன்நிமளை, ரௌப்பியமாக்ஷிகம், அதாவது வெள்ளி நிமளை யென இரண்டு ஔஷதங்களுக்கு உபயோகப் படுத்த வேண்டும்.

—o—o—o—

நிமளை லக்ஷணம்.

சுவர்ணமாக்ஷிகம், அதாவது பொன்மாக்ஷிகம், கன்னிய குமரிதேசத்தில் அகப்படும் அதுபத்துமாற்றுப் பொன்னைப் போல் பிரகாசித்துக்கொண்டு மூலைவாட்டமில்லாமல் இருக்கும், ரௌப்பியமாக்ஷிகம் அல்லது தாரசமாக்ஷிகம் அதாவது வெள்ளி நிமளை, குன்மமாயும், கோலையாயும், தட்டமாயும், வேறுதேசங்களின் அகப்படும்படியானதாயும், ஐந்துமாற்றுப் பொன்னைப்போல் பிரகாசமாயும், பாஷாண முடையதாயும், சுவல்பகுணத்தைக் கொடுக்கும்படியானதாய் மிருக்கும்.

—o—o—o—

சுத்தி.

நிமளையை ஆடாதோடை, வெள்ளைச்சாரணை, நொச்சிலி என்பவைகளின் இலைச்சாற்றுகளில் எதினாலாகிலும் டோலாயந்திரத்தில் ஒருநாள் வேகவைத்தால் சுத்தியாம்.

மற்றொருவிதம்.

நிமளையை யுடைத்து மல்லுதுணியில் மூட்டை கட்டி ஆட்டுமூத்திரத்தில் நான்குஜாமமும் புளித்தகாடிநீரால் நாலு ஜாமமும் டோலாயந்திரத்தில் வேகவைத்தால் சுத்தியாம்.

மற்றொருவிதம்.

நிமளையை குரணித்து துணியில் மூட்டை கட்டி ஆமணக் கெண்ணெய், கொடி மாதளைப் பழச்சாறு, வாழைத்தண்டின் சாறு, இவைகளால் ஒவ்வொன்றில் இரண்டுநாழி டோலாயந்திரத்தில் வேகவைத்தால் சுத்தியாம், அல்லது நிமளையை நெருப்பில் காய்ச்சி திரிபலகஷாயத்தில் பத்துதடவை தோய்த்தால் சுத்தியாம்.

ஒருபலம் நிமளையைத் தேன்விட்டு அரைத்து உருண்டை செய்து மல்லுதுணியில் மூட்டைக்கட்டி கொள்ளுச்சாறு, கோமூத்திரம், காடிநீர் இவைகளால் பிரத்தியேக பிரத்தியேகமாய் ஒருஜாமம் டோலாயந்திரத்தில் வேகவைத்தால் சுத்தியாம்.

மற்றொருவிதம்.

நிமளை 3-பாகம், இந்துப்பு 1-பாகம், இவை இரண்டையும் பழச்சாறு மாதளம்பழச்சாறு இந்தச்சாறுகளால் அரைத்து இரும்புபானையில் போட்டு அடுப்பின்மீது வைத்து அந்த இரும்புபானை சிகப்பு ஆகிறவரையிலும் இரும்புகரண்டியால் மெள்ள ஆட்டிக்கொண்டிருக்கவும், பிறகு அதை அடுப்பிலிருந்து யெரக்கி சுடுகை ஆரின் பிறகு அதை யெடுத்து ஒளகதன்களுக்கு உபயோகப் படுத்திக்கொள்ளவும்.



பொன் நிமளை பற்பம்.

சுத்திசெய்த பொன் நிமளையை கொள்ளுரசத்தாலாவது ஆட்டுமூத்திரத்திலாவது, எள்ளெண்ணையிலாவது, மோரிலாவது கல்வத்திலிட்டு அரைத்து உருண்டை செய்து ஓட்டில் வைத்து சீலைமண் செய்து ஒருதடவை கஜபுடமிட்டால் அது சிகப்பு வர்ணமுடைய பற்பமாகும்.

மற்றொருவிதம்.

சுத்திசெய்தகெந்தி 1 - பாகம், சுத்திசெய்த நிமளை - 4-பாகம், இவைகளை கல்வத்திலிட்டு ஆமணக்கு எண்ணெயால் அரைத்து உருண்டைசெய்து ஓட்டில் வைத்து சீலைபண்ணி செய்து ஒருகஜபுடம்போட்டால் சிந்தூரவாநமாய் பற்பமாகும்.

பொன்றிமளை பற்பத்தின் குணம்.

பொன்றிமளைபற்பத்தால், சுக்கிலத்தைவிருத்திசெய்யும், கண்டஹையைசுத்திசெய்யும், கண்ணோய்களைபோக்கடிக்கும் ஸ்திரீசம்போகத்தில் விசேஷவலிவு கொடுக்கும், மேலும்வாயு குமாரன் அக்ஷயகுமாரனை சங்கரித்ததுபோல் அடிவயற்றின் வலி, வீக்கம், மூலரோகம், பிரமேகங்கள், குஷ்டரோகங்கள், வயற்றுநோய்கள், க்ஷயங்கள், பாண்டுவிஷங்கள், பித்தரோகங்கள், காமாலை, வாதரோகங்கள் முதலியவைகளை பேர்காட்டாமல் பரக்கடிக்கும்.

அசுத்த நிமளையால் உண்டாக்கும் தோஷங்கள்.

அசுத்தநிமளை பற்பம் உபயோகித்தால் அநேகவிதரோகங்கள் உண்டாகிறது.

அதற்குச்சாந்தி.

கொள்ளுகஷாயத்தை குடித்தாலும் அல்லது மாதளம் பழத்தோலை தின்றாலும் அசுத்தநிமளையின்தோஷம்நீங்கும்.

பற்பஅனுபானங்கள்.

தேன் திப்பிலி ரூரணம் இவைகளால் பொன்றிமளை ரூரணத்தை உபயோகித்தால் கொடியரோகங்கள், காசம், பிரமை முதலிய நோய்கள்போம்.

வெள்ளிநிமளையையும் பொன்றிமளைக்குச் சொல்லியிருக்கிறதுபோல், சுத்தியும், பற்பமும், அனுபானமும், செய்துக் கொள்ளவேண்டும்.

மயில்துத்தத்தின் சுத்தி.

மயில்துத்தம் புருமலம் இவைஇரண்டும் சமயிடை இதற்கு பத்துபாகம்வெங்காரம் இவைகளை யொன்றாய்க் கலந்து கல்வத்திலிட்டு அரைத்து யுருண்டைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி ஓட்டில்வைத்து சீலைமண் செய்து நெருப்பின்மீது இரண்டு மூன்று நிமிஷம்வைத்து பாகஞ்செய்து எடுத்து அனல்ஆறின் பிறகு அதையெடுத்து தயிராலரைத்து மேற்கூறிய பிரகாரம் புடம்போடவேண்டியது மறுபடியும் அதையெடுத்து அனல் ஆற்றி தேனல் அறைத்து புடமிடவேண்டியது, இம்மாதிரி யாய் செய்தால் மயில்துத்தம் சுத்தமாகும்.

மற்றொருவிதம்.

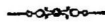
மயில்துத்தத்தை தயிரால் அறைத்து பில்லைசெய்து ஓட்டின்மீதுவைத்து அனல்கொடுத்தால் சுத்தியாம்.



மயில்துத்தத்தின் சத்து.

மயில்துத்தம் நாலுபங்கு வெங்காரம் ஒருபங்கு இவை இரண்டையும் சூரணித்து அரைத்து தேனும்நெய்யும் கலந்து கோஷ்டயந்திரத்தில் வைத்து காடாக்கினியாய் யெறித்தால் அது நீர்த்து அதில் சத்திரங்கும், அந்தசத்தானது கிளிமூக் கைப்போல் சிகப்புவர்னமுடையதா யிருக்கும்.

(கவனிப்பு) கோஷ்டயந்திர மென்றால் ஒருமொழம் பிர மாணமான கொட்டத்தை செய்துக்கொண்டு அதை யெட்டு அங்குலம் வாட்டமாய் பூமியில் புதைத்து கீழ்ப்பக்கத்தில் வாயினிடத்தில் ஒருபள்ளம்செய்து அதைசெவ்வையாய்மெழுகி அதில் பிடிக்கிற அளவு கரிபோட்டு கொட்டத்தின் மேல்வாயில் துரித்தியை வைத்து ஊதவும் இதற்கு கோஷ்ட யந்திர மென்றுபேர்.



மற்றொருவித மயில்துத்தத்தின் சுத்தி.

மயில்துத்தம் இதற்குசமளடை பூணயின் மலம் இவை இரண்டிற்குமூன்றுலொருபாகம் தேன்,வ-பாகம் வெங்காயம்

இவைகளை யொன்றாய்ச்சேர்த்து கல்வத்திலிட்டு அறைத்து பில்லைசெய்து ஓட்டில்வைத்து சீலைமண்செய்து மூன்றுபுட மெரித்தால் வாந்தி, பிரமை முதலிய தோஷங்க ளில்லாமல் சுத்தியாம்.

மயில் துத்தத்தின் குணமும் தோஷமும்.

சுத்திசெய்த மயில் துத்தத்தால் கபம், சொறி, குஷ்டம், விஷம், கிரிமிரோகங்கள் போம். கண்களுக்கு சுகஞ்செய்யும், திரிதோஷங்களை ஓட்டிவிடும், மலத்தை செவ்வையாய்த் தள்ளும், அசுத்தமான துத்தத்தால் திரிதோஷங்கள் விருத்தியாம்.

இதற்குப் பரிகாரம்.

பழச்சாறுவது, பொரியை ஊவைத்த ஜலத்தையாவது, வெட்டிவேர் ஊரின ஜலத்தையாவது, மூன்றுநாள் உட்கொண்டால் அசுத்தமயில் துத்தத்தா லுண்டான நோய்கள் தீரும்.

மயில் துத்த அனுபானங்களும்

தீரும் வியாதிகளும்.

மயில் துத்த பற்பத்தை வெண்ணெய் கலந்து சாப்பிட்டால் சொறி, விஷம், குஷ்டம், இவைகள் நீங்கும். வாய்விளங்குரணத்தால் உட்கொண்டால் கிருமிரோகம்போம். வெற்றிலைச்சாற்றால் உட்கொண்டால் கபரோகம்போம். மேலும் மயில் துத்த பற்பத்தையும், நிம்னையையும், தேனில்கலந்து கண்ணுக்கு கலிக்கமிட்டால், திரிதோஷத்திரிநோய்கள் தீரும். ஆமணக்கு யெண்ணெயில்கலந்து உட்கொண்டால், சுகமான பேதிகளாம்.

பால் துத்தத்தின் சுத்தி.

ஒருபலம் பால் துத்தத்தை அறைத்து சூரணித்து துணியில் மூட்டைகட்டி கொஞ்சம் நீர்ப்பாணியில் வைத்து எறித்தால் சுத்தியாம்.

கபரி அல்லது மடல்துத்தத்தின் சுத்தி.

ஒருபலம் கபரியை எடுத்து அறைத்து சூரணித்துதுணியில் மூட்டைகட்டி சிறுநீரில் ஏழுஜாமமும், கோமூத்திரத்தில் ஏழுஜாமமும், டோலாயந்திரத்தில் எரித்தால்சுத்தியாம் அல்லது அந்தசூரணத்தை பசுநெய்யில் கலந்து நெய் சுண்டி கிறவரையிலும் எறித்தாலும் சுத்தியாம்.

மற்றோருவிதம்.

கபரியை சிறு நீரிலாகிலும்; கோமூத்திரத்தி லாகிலும், டோலாயந்திரத்தில் ஏழுநாள் எறித்தால் சுத்தியாம்.

கபரியின் குணம்.

சுத்திசெய்தகபரி, இரக்ததோஷம், குதரரோகம், ஜீரணசுரம், அதிசாரமுதலியு ரோகங்களை பரக்கச்செய்யும்.

அசுத்தகபரிதோஷம்

அதற்குப்பரிகாரம்.

அசுத்தகபரியால் அநேகரோகங்கள் உண்டாகும் கோமூத்திரத்தை நாலுநாட்களாய் உட்கொண்டால் அசுத்தகபரியால் உண்டாகும் ரோகங்கள் நீங்கும்.

கபரி அனுபானங்கள்.

மிளகுசூரணம் 1-பாகம், சுத்திசெய்த கபரி 2 - பாகம், இவை இரண்டிற்கும் எட்டில் ஒருபாகம் பசும் வெண்ணெய் இவைகளை ஒன்றாய்ச்சேர்த்து செவ்வையாய் அறைக்கவும், பிறகு நெய்யின் கசடுபோகும்படிக்கு பழச்சாற்றால் அரைத்து நெய்யின் கசடுபோன பிறகு மூன்று குண்மெணியெடை மாத திரைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்தி அதில் ஒரு மாததிரை பை திப்பிலிசூரணம் தேன் இவைகளுடன் கலந்துக் கொடுத்தால் விஷசுரங்கள், தாது, கபசுரங்கள், மூலம், ஜீரணசுரம்,

நேத்திரரோகம், பித்தரோகம், இரக்தவிகாரம், இரக்தாதிசாரங்கள் முதலியவியாதிகள்நீங்கும். இதற்குபசும்பாலும் சோறும் சாப்பிடும்படி வைக்கவும்.

அஞ்சனங்கள்.

அஞ்சனங்கள் ஐந்துவிதங்கள் அவையாவன.

புஷ்பாஞ்சனம், வெண்மையாயும், சுத்தமாயும், சீதளமுடையதாயும், சகல நேத்திர வியாதிகளை போக்கடிப்பதாயும் இருக்கின்றது.

நீலாஞ்சனம், கருநிறமாயும், நேத்திரதோஷங்கள், சுஷ்யங்கள் இவைகளைப் போக்கடிக்கும்.

இரசாஞ்சனம், பச்சையாயும், விஷதோஷங்களையும், நேத்திரரோகங்களையும் மோட்டிவிடும்.

ஸ்ரோதோஞ்சனம், கபிலவர்ணமாயும், நேத்திரரோகங்களையும், சகலரோகங்களையும் போக்கடிக்கும்.

சௌவீராஞ்சனம், சிகப்பாயும், கண்நமையையும், விஷதோஷங்களையும் போக்கடிக்கும்.

(கவனிப்பு) வெங்காரம், சங்கு, பலகாரை, ஐந்துவித அஞ்சனகற்கள், காவிக்கல், அன்னபேதி, பூநாகம்இவைகளைப் பழச்சாற்றில் ஒருநாள் சூரியபுட்டமிட்டால் சுத்தியாம், பிறகு இவைகளை அஷ்டதங்களில் உபயோகப்படுத்தலாம்.

அஞ்சனங்கள் சுத்தி.

அஞ்சனங்கள் ஐவகைகளையும் கரசனாங்கணியில் இரசத்தால் ஒருநாள்முழுதும் ஊரவைத்தால் சுத்தியாம்.

மற்றொருவிதம்.

அஞ்சனங்களை சூரணித்து அதை பழச்சாற்றில் அறைத்து ஒருநாள்முழுதும் சூரியபுட்டமிட்டால் சுத்தியாம்.

நீலாஞ்சன குணனுபானங்கள்.

சௌவீராஞ்சனம்சீதளமாயும், மலத்தைபந்திக்கும்படியானதாயும், கண்களுக்கு நன்மை செய்யும்படி யானதாயும்,

மதுரமாயும், சூத்யம், பித்தம், இரத்தம், கபம், இந்தவியாதிகளை தலைகாட்டாமல் போக்கடிக்கும். சிறுநாவல்லு, அபினி, இவைகளுடன் நீலாஞ்சனத்தைக் கொடுத்தால் அதிசாரம், கிருணி, இவைகள்போம். சுத்திசெய்த இரசம், ஈயம், இவைகளிரண்டும் சமயிடை இந்தஇரண்டுஇடைகளுக்குசமயிடையாய் செளவீராஞ்சனம் இரசத்திற்குஐந்தில் ஒருபாகம்சுத்திசெய்த கற்பூரம் இவைகளைக் கல்வத்திலிட்டு செவ்வையாயரைத்து கண்களுக்குபோட்டுக்கொண்டால் சகலமான நேத்திரரோகங்கள் போகிறதும்ல்லால் முகத்திற்கு நல்லகார்தியுண்டாகும், நீலாஞ்சனம், இந்துப்பு, குஷ்டம், தகரவிரைகள், வாயுவிளங்கம், கமுகுஇவைகளைக் கஞ்சியிலரைத்து தடவினால் நலம். மண்டை, குஷ்டம், முதலியநமைகள் அதிசீக்கிரத்தில் பறக்கும். சர்க்கரை, நெய் இவைகளுடன் நீலாஞ்சனத்தை சேவித்தால் பித்தரோகம்நிவர்த்தியாம். சுக்கு, கடுக்காய், வெல்லம் இவைகளுடன் உட்கொண்டால் கபரோகம்போம். நீலாஞ்சனம், சுத்திசெய்த பொன்பற்பம் இவையிரண்டையும் சமயிடைபாய் சேர்த்து வெண்ணெய், சர்க்கரை, தேன் இவைகளுடன் குன்றியிடை சாப்பிட்டால் சூத்யரோகம் நிவர்த்தியாகி சரீரத்தில் விசேஷவலிவும் காந்தியுமுண்டாகும்.

(கவனிப்பு) அஞ்சனங்கள் ஐவகைகளுக்கும் ஒரேவிதமானகுணங்கள் இருக்கிறதுபோல் தெரியவருகின்றது இதைக் குறித்து மேற்சொல்லிய நீலாஞ்சனம் செளவீராஞ்சனங்களைக் குறித்து தேவிசாஸ்திரத்தில் அனுபானங்களுடன் அவைகளின் பிரயோகங்களை சொல்லியிருக்கின்றது ஆயுர்வேதத்தில் ஐவகையும் ஒன்றாயெடுக்கலாமென்று சொல்லி யிருக்கிறது. ஆகையால் பண்டிதர்களை நீலாஞ்சனத்தையும் செளவீராஞ்சனத்தையுமே உபயோகப்படுத்த வேண்டிய தென்று அறிந்துக்கொள்ள வேண்டியது.

மனோசிலை பேதங்கள்.

மனோசிலை மூன்றுவிதங்களாக யிருக்கின்றன அவையாவன ஸ்யாமாங்கியானது லிங்கம்போல் சிகப்பாயும் கொஞ்சம்பச்சைநிறமாயும் பிரகாசமற்று இருக்கும்.

கரவீரமென்பது, சிகப்பாயும், சூரணமாயும், பளுவாயும் இருக்கும்.

திவிகண்டமென்பது, கொஞ்சம்சிகப்பும், பச்சைநிறமாயும், பளுவாயுமிருக்கும்.

இவைமூன்றில் இரண்டாவதாகிய கரவீரமனோசிலையை அவிடதங்களில் உபயோகிக்கவேண்டியது.

—o—o—o—

மனோசிலை சுத்தி.

மனோசிலையை மெல்லிய துணியில் மூட்டைகட்டி ஆட்டு மூத்திரத்தாலும் டோலா யந்திரத்தாலும் மூன் றுநாள் எரித்தால் சுத்தியாம்.

மற்றொரு விதம்.

மனோசிலையை அகத்தி, இஞ்சி, கரசனாங்கணி. இவைகள் இரசத்தில் பிரத்தியேக பிரத்தியேகமாய் ஏழுமுறை வேகவைத்து ஏழுமுறை அரைத்தால் சுத்தியாம்.

மற்றொரு விதம்.

மனோசிலையை சுத்தமான கல்வத்திலிட்டு பசுமோரால் ஒருஜாமம் அரைத்தால் மனோசிலை சுத்தியாம்.

மனோசிலையின்குணம்.

சுத்திசெய்தமனோசிலையால் சுரம், நேத்திரரோகம், இரைப்பு, இருமல், பூதபீடை, கபரோகம், மூத்திர அடைப்பு, விஷம், குஷ்டரோகம் முதலியவைநீங்கும்.

மனோசிலை அனுபானங்கள்.

சுத்திசெய்தமனோசிலை 1-பாகம், சங்குபற்பம் 2-பாகம், மனோசிலை யெடைக்கு பாதிபாகம் மிளகுசூரணம் மிளகு சூரணத்திற்கு பாதிபாகம் இந்துப்பு இவைகளை யொன்றாய்க்கலந்து மைபோல்சூரணித்து அதில் தேன்கலந்து கண்ணுக்கு கலிக்கமிட்டால் சுக்கிலரோகம், திமிர் ரோகம், கண் ஊளை இவைகள்போம். தயிரின்மேல்சலத்தால் மேற்சொல்லிய சூர

ணத்தை கண்ணுக்கு கலிக்கமிட்டால் கன்சிவப்பு நீர்வடிதல் முதலிய ரோகங்கள் போம். திப்பிலி, மிளகு, சுத்திசெய்த மனேசிலை, இவைமூன்றையும் சமயிடை எடுத்து சூரணித்து தண்ணீரால் அரைத்து கண்ணுக்கு கலிக்கமிட்டால் பூதபிடை, ஜன்னி, பாதசரம், நிவர்த்தியாகும். சிறுதேக்கு, சுக்கு, இவைகள் சூரணத்தால் உட்கொண்டால் இரைப்பு நீங்கும். பொன் பற்பத்துடன் கொடுத்தால் விஷபிடைபோம். ஆடா தோடைச்சாறு, திரிகடுகுசூரணம், இவைகளுடன் கலந்து கொடுத்தால் கபநோய், இருமல்முதலிய வியாதிகள் போம். மனேசிலை, ஏலக்காய், மருதம்பட்டை, அன்னபேதி, ஒட்டரை, கோரைக்கிழங்கு, வேங்கைப்பட்டை, லோத்திரம்பட்டை கோரோசனம், இவைகளைச் சூரணித்து கடுகு எண்ணெயில் கலந்து தேகத்தில் பூசிக்கொண்டால் விஷக்கடி நமையுடன் கூடியரணம், குஷ்டம், சொறி, பவித்திரம், மூலம், தலையில் மயிர்கள் உதிரும்படியான வியாதிமுதலியவைபோம்.

அசுத்த மனேசிலையின் தோஷமும் பரிகாரமும்.

அசுத்தமனேசிலையால், வாந்தி பிரமைமுதலிய அனேக வியாதிகள் உண்டுபண்ணும்.

பசும்பால், தேன் இவைகளைக்கலந்து மூன்றுநாள் உட்கொண்டால் அசுத்தமனேசிலையினு லுண்டாகும் வியாதிகள் பறந்தோடும்.

கௌரீபாஷாண சுத்தி.

இரண்டு பலம் கௌரீபாஷாணத்தை எலுமிச்சம் பழச் சாறுவிட்டு அரைத்து துணியில் மூட்டைகட்டி சுண்ணாம்பு நீரில் டோலாயந்திரத்தில் இரண்டு ஜாமம் எறித்தால் சுத்தியாம்.

வேள்ளைபாஷாணத்தின் சுத்தி.

வேள்ளைபாஷாணத்தை சூரணித்து துணியில் மூட்டை கட்டி டோலாயந்திரத்தில் சுண்ணாம்புநீரில் ஒருநாள் எறித் தால் சுத்தியாம்.

மற்றொருவிதம்.

வெள்ளை பாஷாணத்தை தேனில் கலந்து ஒருஜாமம்மந்தாக்கினியில் வேகவைத்தால் சுத்தியாகும்.

தொட்டிபாஷாணசுத்தி.

தொட்டிபாஷாணத்தை சூரணித்து துணியில் மூட்டை கட்டி கோழுத்திரத்தில் டோலாயந்திரத்தில் மூன்று நாள் எறித்தால் சுத்தியாம்.

அன்னபேதி.

அன்னபேதி இரண்டுவிதங்களாயிருக்கின்றன, அவையாவன.

வாலுகாசிசம், கருநெறமுடையது.

புஷ்பகாசிசம், கபிலவர்னமுடையது.

இவைகளில், வாலுகாசிசம், மேன்மையானது.

அன்னபேதிசுத்தி.

அன்னபேதியை கரசனாங்கண்ணி இரசத்தில் வேகவைத்தால் சுத்தியாம். அல்லது பழச்சாற்றில் ஒருநாள்முழுதும் ஊரவைத்து தண்ணீர் வற்றுகிறவரையிலும் வைத்தால்சுத்தியாம்.

அன்னபேதி சத்துவபானம்.

சிகப்பு, மஞ்சள், வெண்மை, கருப்புவென்கிற நிறத்தால் அன்னபேதி நான்கு விதங்களென்று கூரப்பட்டிருக்கின்றது. அவைகளை மனிதன், குதிரை, மயில், பசு, மீன் இவைகளின் பிச்சுகளால் பிரத்தியேக பிரத்தியேகமாய் அறைத்து பிறகு பேய்பிரக்கன் இலைச்சாறு, பேயாவரை இலைச்சாறு, தேன், நெய், வெங்காரம், குண்மெணிபருப்பு, வெல்லம் என்பவைகளுடன் அறைத்து பில்லைசெய்து யஷ்டிகா யந்திரத்தில் வைத்து ஊதினால் அதில்சத்து இரங்கும் அந்தசத்தைசூரணித்து புடமிட்டால் சிந்தூரிக்கும்.

அன்னபேதியின் குணம்.

அன்னபேதியானது புளிப்பாயும், கண்களுக்கு நன்மை செய்யும்படியானதாயும், ரோமங்களை நாசம்பண்ணும்படியானதாயும், விஷதோஷம், வாததோஷம், சிலேஷ்மதோஷம், ரணதோஷங்கள் போக்கடிக்கும்.

காவிக்கல்லின் பேதங்கள்.

காவிக்கல், இரக்தகைரிகம், பூரணகைரிகம், பாஷாணகைரிகம் என மூன்றுவகையாம், அவைகளில் இரக்த கைரிகத்தையே கையாடவேண்டியது.

மேற்படி சுத்தி.

காவிக்கல்லை பசும்பாலில் அரைத்தால் சுத்தியாம்.

காவிக்கல்லின் குணம்.

காவிக்கல் மதுரமாயும், கண்களுக்கு திவ்விய அவிடதமாயும், பசிதீவினை யுண்டுபண்ணும்படியானதாயும், ரத்தபித்தத்தை ஹரிக்கும்படியானதாயும், வார்தி, சுரம், விஷதோஷங்களை போக்கடிக்கும்படியானதாயும், பலத்தை யுண்டுபண்ணும்படியானதாயும் இருக்கின்றன.

சிலாசத்து.

சூரியவெப்பம் அதிகமாய் மலைகளின்மீது விசுவதினால் அதின் தாதுசாரம்கரைந்து மொழுக்குப்போல்ஆகும் அதை சிலாசத்து என்பார்கள்.

சிலாசத்தின்பேதம்.

{ கோமூத்திர சிலாசித்த கற்பூரசிலாசித்து }
என இரண்டுவகையாம்.

சிலாசித்தை சுத்திரக்ஷாரம், யவாக்ஷாரம், டங்கணக்ஷாரம், பழச்சாறு, குங்கிலீயச்சூரணம் இவைகளால் ஒவ்வொன்றில் ஒவ்வொருநான் வெய்யிலில்வைத்து அரைத்து ஒருநாழி வேகவைத்தால் சுத்தியாம்.

கோழுத்திர சிலாசத்தானது கோழுத்திரத்தைப்போல் இருக்கும், கற்பூரசிலாசித்துசிகப்பாயாகிலும் அல்லதுவெள்ளையாயாகிலும்இருக்கும், அதில்வெண்மையேமேலானது.

கற்பூரசிலாசித்தின் சுத்தி.

கற்பூரசிலாசித்தை தாமரைக்கிழங்கின் இரசத்திலாவது அல்லிக்கிழங்கின் இரசத்திலாவது ஒருஜாமம் அரைத்தால் சுத்தியாம்.

கற்பூரசிலாசித்தை பசும்பால் திரிபலகஷாயம் கரசனாங்கணியிலைச்சாறு இவைகளால் ஒருநாள் இரும்பு கல்வத்தில் அறைத்து வெய்யலில்உலர்த்தினால் சுத்தியாம்.

ஒருபலம் சிலாசித்தை அல்லிக்கிழங்கு இரசத்தில் ஏழு நாழிகைஅரைத்து உலர்த்தினால் சுத்தியாம்.

சிலாசித்து 1-பாகம், திராசைஷீசபாகம், அதிமதுரம் வீசபாகம், சந்தணத்தூள் வீசபாகம், இவைகளைக் கலந்து இளநீர்ஜலத்தில் டோலாயந்திரத்தில் மூன்றுஜாமம்வேகவைத்து அதையெடுத்து உலர்த்தி அனுபான விசேஷங்களால் உட்கொண்டால் சகலரோகங்களையும் போக்கி சரீரத்திற்கு கார்தியையும் புஷ்டியையும் பலத்தையும் உண்டுபண்ணும்.

சிலாசித்தின்குணம்.

சுத்திசெய்த சிலாசித்தால், பாண்டு பிரமேகம் சுரம் சிலேத்துமரோகம் வாதரோகம் அக்கினிமார்தியம் குஷ்டரோகம் சோசைஷயம் உள்மாந்தம் சோபை முத்திரஅடைப்பு மார்வலி மூலம் காமாலை நீர்சருக்கு மேகம் பித்தரோகம் கட்டிகள் கொருக்கு சொரிசிரங்கு இவைகள்போம்.

அபக்குவ சிலாசித்தாலுண்டாகும் வியாதி.

அசுத்தசிலாசித்தினால் தாசம் மூர்ச்சை பிரமை இரத்த பித்தம் அக்கினிமார்தியம் மலபந்தம் இவைகளுண்டாம்.

சுத்தசிலாசித்தின் பரீகை.

அக்கினிமேல் போட்டால் புகையெழும்பாம லிருக்கும் பாகமாகும்காலத்தில் லிங்காகாரம் அடைதல், ஒருகொம்பி னால் அதில் கொஞ்சம் யெடுத்து சலத்தில்போட்டால் தந்தி போல் அது கீழுக்குஇரங்குதல், கோமூத்திரத்தைப்போல் வாசனையுண்டாகுதல் முதலிய லட்சணங்களிருந்தால் சுத்த மான சிலாசித்தென்று அறிந்துகொள்ளவேண்டியது. இந்த சிலாசித்தை சாதாரண இரசவர்க்கமென்று சிலவயித்தியகிர ந்தங்கள் முறையிடுகின்றன.

சாதாரண இரசங்கள்.

கம்பில்லம், கடல்உப்பு, கௌரிபாஷாணம், நவாச்சாரம், லிங்கம், வஹனி, ஜாரம், கிரிசிந்தூரம், முதாருகிங்கி என்கிற ன்னிடும் சாதாரண இரசங்களென்றுபேர்.

க ம ப ி ல ல ம்.

இதற்கு கிரிமருத்தென்றால் மலைமண், கைரிகதாது, க்ர தாஸ்மா, ரக்தசாந்தியென வடமொழியில்பெயராம்.

(கவனிப்பு) இதற்கு தகுதியானபெயர் தமிழில் அகப்ப டாமையால் வடமொழிபெயரே எழுதலாயிற்று.

கம்பில்லபேதங்கள்.

சௌராஷ்டிரதேசத்தின் கணிகளில் உற்பத்தியாகிறது, இது செங்கல்துளைப்போலிருக்கும், இது விரோசனத்திற்கு கொடுப்பதில் மிகவும் பிரயோசனகாரியமாயிருக்கும்.

கம்பில்லசுத்தி.

கம்பில்லசூரணத்தை மூட்டைகட்டி கடுக்காய் இரசத் தால் அல்லது காடிநீரால் டோலாயந்திரத்தில் வேகவைத் தால் சுத்தியாகும்.

கம்பில்லத்தின் குணம்.

கம்பில்லமானது விரோசனமாகும்படியானதாயும் கொஞ்சம் கடுகு ஊஷ்ண முள்ளதாயும், இரணங்கள், இருமல் இரைப்பு, புழுக்கள் இவைகளை நாசப்படுத்தும் படியானதாயுமிருக்கும்.

பௌசுத்தி போளமென்றால் மூசாம்பரம்.

ஒருபலம் கருப்பு போளத்தையாகிலும், செம்போளத்தையாகிலும், காடிநீரால் அரைத்து ஒருஜாமம் வெய்யலில் உலர்த்தினால் சுத்தியாம்.

மஸ்தகா சுத்தி.

மஸ்தகாயை, பழச்சாற்றிலாவது, அல்லது சிறு நீரிலாவது ஒருஜாமமரைத்து வெய்யலில் உலர்த்தினால் சுத்தியாம்.

பலகரை சங்கு இவைகள்சுத்தி.

பலகரை, சங்கு, இவைகளை கோமூத்திரம் பூசினிக்காய்சரசம் பழாசம் காடிநீர் என்பவைகளால்தொலையந்திரத்தால் வேகவைத்தால் சுத்தியாம்.

சத்தியக்ஷாரசுத்தி.

சத்தியக்ஷாரத்தை இரண்டுநாழிகை காடிநீராலாகிலும் அல்லது கோமூத்திரத்தினாலாகிலும் அரைத்தால்சுத்தியாம்.

சத்தியக்ஷாரத்தின் குணம்.

சத்தியக்ஷாரம், அக்கினிமாந்தியம், குன்மம், சூலை, இவைகளைப்போக்கும்.

யவாக்ஷாரத்தின் சுத்தி.

யவாக்ஷாரத்தை, கழுநீரால் ஒருநாழிகை அரைத்து உலர்த்தினால் சுத்தியாம்.

யவாக்ஷாரத்தின் குணம்.

யவாக்ஷாரத்தினால் பசிதிவினை யுண்டாகும், கபநோய், வாதநோய்போம்.

பஞ்சலவண சுத்தி.

அநாவது ஐந்துவித உப்பின் சுத்தி.

(ஆயுர்வேதம்) இந்துப்பை இரண்டுநாழிகை காடிநீராலரைத்து வெய்யலில் உலர்த்தினாலும் அல்லது ஆட்டுமூத்திரத்தால் வேகவைத்தாலும் சுத்தியாம்.

சவ்வர்ச்சலவணத்தை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்து உலரவைத்தால் சுத்தியாம். பிடாலவணத்தை காடிநீராலரைத்து வெய்யலில் உலர்த்தினால் சுத்தியாம். கறுப்புஉப்பை புளியிலைச்சாற்றால் அரைத்து வெய்யலில் உலர்த்தினால் சுத்தியாம். கடல்உப்பை வோட்டில் போட்டு மூன்று ஜாமம் வறுத்தால் சுத்தியாம்.

பஞ்சலவணத்தின் குணம்.

இந்துப்பு சன்னமாயும், கனமாயும், மிகவும் வெண்மையாயும், சிகப்பும்கலந்த வர்ணமுடையதாயும் இருக்கும் இது கபநோய் வாதநோய் வயிற்றுவலிபோக்கடிக்கும், சவ்வர்ச்சலவணம் கறுப்பும் சிகப்பும் கலந்த வர்ணமுடையதாய் குணம் நோய் சூலை இவைகளைப்போக்கும்.

பிடாலவணம் பாண்டு வர்ணமுடையதாய் கொஞ்சம்பித்தமுடையதாய் இருக்கும் இது வயிற்றுவலி சரீரத்தின் பீடையைப்போக்கும்.

கறுப்புஉப்பு, வயிற்றுவலியைப்போக்கும்.

கடல் உப்பு, வயிற்றுவலியையும் சகல ரோகங்களையும் போக்கும்.

திரிகடுகு சுத்தி.

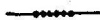
திரிகடுகுயென்றால் சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி.

சுக்கை, மேல்தோல்சீவி சுண்ணாம்புபூசி ஒருஜாமம் வெய்யலில் உலர்த்தினால் சுத்தியாகும். திப்பிலியை, சித்திரமூல இரசத்தில் இரண்டுநாழி ஊரவைத்து உலர்த்தினால் சுத்தியாகும். மிளகை, புளித்தமோரில் மூன்றுநாழிகை ஊரவைத்து வோட்டில் போட்டு வருத்தால் சுத்தியாகும்.



ஆனைத்திப்பிலி சுத்தி.

ஆனைத்திப்பிலியை காடிநீரிலாகிலும், அல்லது ஆட்டு மூத்திரத்திலாகிலும் ஒருஜாமம் ஊரவைத்து வெய்யலில் உலர்த்தினால் சுத்தியாகும்.



அபினி சுத்தி.

அபினியை, பிரமராகாசி இலையில் வைத்து மூட்டைகட்டி பசுவின் பாலில் டோலாயந்திரத்தில் ஒருஜாமம் வேகவைத்தால் சுத்தியாகும்.



பெருங்காயம் சுத்தி.

பெருங்காயத்தை, தாமரை யிலைச்சாற்றில் ஒருஜாமம் வெய்யலில் உலரவைத்தால் சுத்தியாம்.



சீரகசுத்தி.

சீரகம், கருஞ்சீரகம், இவையிரண்டையும் புளித்த கழிநீரில் நனைத்து இரண்டுஜாமம் வெய்யலில் உலரவைத்து பிறகு கொஞ்சம் வருத்தால் சுத்தியாம்.



ஆமணக்கு வெள்ளைநாகதந்திகளின் சுத்தி.

ஆமணக்கு விதை, வெள்ளைநாகதந்தி விதை, இவையிரண்டையும் மேல்தோலையெடுத்துவிட்டு எளநீரில் ஒரு ஜாமம் வைத்தால் சுத்தியாம்.

எட்டிக்கொட்டை சுத்தி.

எட்டிக்கொட்டையை துண்கொளாக்கி சிறுகிரைவேரின் இரசத்தால் மூன்றுநாழிகை வேகவைத்தால் சுத்தியாம்.

நேர்வாள சுத்தி.

நேர்வாளத்தின் மேல்தோலைப்போக்கி அதின் மொளேக ளையெடுத்துவிட்டு கற்றாழையிரசம், பானகம், பசும்பால், பசும்நெய் இவைகளில் பிரத்தியேக பிரத்தியேகமாய் வேகவைத்தால் சுத்தியாம்.

சிவதையின் சுத்தி.

வெள்ளைச்சிவதையை பசும்பாலில் முழுகும்படி செய்து அந்தபால் சுண்டுகிறவரையிலும் வேகவைத்தால் சுத்தியாம்.

சேராங்கொட்டை சுத்தி.

சேராங்கொட்டையை கோமயத்தில் வேகவைத்தால் சுத்தியாம்.

நாபியின் சுத்தி.

நாபியை துண்கொளாய்கத்தரித்து துணியில் மூட்டைக ட்டி ஒருபாணியில்போட்டு அந்தமூட்டைமுழுகிறவரையில் கோழுத்திரம்வார்த்து மூன்றுநாள் வெய்யலில் வைக்கவேண் டியது. மேலும் பிரதிதினம் பாணியிலிருக்கும் கோழுத்திரத் தையெடுத்துவிட்டு புதிய கோழுத்திரத்தை வார்க்கவேண்டி யது. இம்மாதிரியாய்மூன்றுநாள் செய்து நாலாவதுநாள்நாபி யைவெளியிலெடுத்து செவ்வையாய் உலர்த்தவேண்டியது. இப்படி செய்தபிறகு சுத்தியாகும். இதை அவுடதங்களில் சேர்க்கும்பொழுது தூளாக்கி சேர்க்கவேண்டியது.

முதாருசிங்கு பேதங்கள்.

முதாருசிங்கு இரண்டுவிதங்கள்.

நாளீகம்-பச்சைநிறமாயிருக்கும்.

ரேணுகம்-நீலவர்ணமாயிருக்கும்.

முதாருசிங்கின் சுத்தி.

முதாருசிங்கை சுக்குயிரசத்தால் மூன்றுவிசை ஊரவைத்தால் சுத்தியாம்.

முதாருசிங்கின்குணம்.

முதாருசிங்கு, இரணங்கள் சூலை குன்மம் இரசதோஷங்கள் முதலியவைகளைப் போக்கும்.

நவஇரத்தினங்கள்.

(குருவிந்தம் அதாவது கெம்புக்கல்) முத்து, வைரவம், வைரேயம், நீலம், புட்பராகம், மரகதம், கோமேதகம், பவன்மள இரத்தினங்கள் ஒன்பதாம்.

அசுத்த இரத்தினகுணங்கள்.

அசுத்த இரத்தினங்களின் பிரயோகத்தினால் கிரந்திகள் தாபம் பிரமை இந்திரியநஷ்டி தேகபீடை முதலியவை யுண்டிபண்ணும், ஆகையினால் அவைகளை சுத்திசெய்து சேர்க்க வேண்டியது.

கெம்புக்கல் அல்லது மாணிக்கம் சுத்தி.

கெம்பை குதிரையின்மூச்சுத் திரத்தில் மூன்றுநாள் வெப்பமான சூரியகாந்தியில் ஊரவைத்து பிறகு வெண்ணீரால் கழுவினால் சுத்தியாம்.

கெம்புப்பற்பம்.

சுத்திசெய்த கெம்பை மூன்றுநாள் எருக்கன்பாலி லரைத்து ஓட்டில்வைத்து சீலைமண்செய்து காட்டு விரட்டியால் மூன்றுகஜபுடமிட்டால் கெம்புப்பற்பமாகும்.

கெம்புபற்பத்தின்குணம்.

கெம்புபற்பம் சீதளமாயும் மதுரமாயும் பசிதீவினை யுண்
டுபண்ணும்படியானதாயும் தேககாந்தியை யுண்டுபண்ணும்
படியானதாயும் கிரகதோஷங்களை தீர்க்கும்படியானதாயும்
இருக்கும்.

முத்தின்சுத்தி.

முத்துகளை புளியைக்கரைத்தாகிலும் அல்லது பொன்
னங்காய் யிரசத்திலாகிலும் முன்றுதடவை ஊரவைத்தால்
சுத்தியாம்.

முத்துபற்பம்.

சுத்திசெய்த முத்தை வெள்ளை முள்ளிக்கத்திரி பழத்தி
ன்யிரசத்தால் அரைத்து ஒட்டில் வைத்து சீலைமண்செய்து
பூபுடமெரித்தால் பற்பமாகும்.

முத்துபற்பத்தின்குணம்.

முத்துபற்பத்தினால், ஊஷ்ணரோகங்கள், சூலைகள், கிர
ஹதோஷங்களைப் போக்கடித்து பசிதீவினையை யுண்டுபண்
ணும்.

வைரத்தின்பேதங்கள்.

வைரமானது ஸவேதம் அதாவது, வெண்மைநிறமுடையது
பிராணசாதி ரக்தம் அதாவது சிகப்புநிற முடையது,
க்ஷத்திரியஜாதி பீதம் மஞ்சள்நிறமுடையது, வைசியஜாதி
கிருஷ்ணம் கருப்புநிறமுடையது சூத்திரஜாதியென நான்கு
வகையாம்.

வைரத்தின்குணம்.

வெண்மை நிறமுடைய முதல்ஜாதி யென்கிற வைரக்க
ல்லை ரசாயனங்களில் உபயோகித்தால் அஷ்டசித்துக்கள்
உண்டாகும்.

சுகப்புநிறமுடைய சூத்திரியசாதி வைரக்கல், மரணம், நிறை, வியாதிகள். முதலியவைபோக்கும்.

மஞ்சள்நிறமுடைய வைசியசாதி வைரக்கல் சம்பந்தை கொடுக்கிறதும்லாமல் சரீரத்தால் வியாதிகளை யுண்டுபண்ணும்.

சுருப்புநிறமுடைய சூத்திரசாதிவைரக்கல் வியாதிகளை பறக்கடித்து வயதை விருத்திபண்ணும்.

வைரக்கல்லின் ஜாதிபேதங்கள்.

வைரமானது ஆண் பெண் அகலிகையென மூன்றுவகையாம், அவைகளைக்கண்டுபிடிக்கும்வகை வட்டமாயும், காந்தியாயும், பெரியதாயும், பட்டைகள் உடையதாயும், கத்திரிக் காயின்மேல்பாகத்தில் இருக்கிறதபோல் ரேகைகள் உடையனவாய் சதரமாயும், புள்ளிகள் இல்லாமலிருக்கிறது ஆண்யென்றும், ரேகைகள் புள்ளிகள் உடையனவாய் ஆறு கோணமுடையது பெண்ணன்றும், மூன்றுகோணங்களுடையது நிகளமானது அகலிகையென்றும், பெரியவர்கள் சொல்லியிருக்கின்றார்கள். அதில் ஆண்சாதிவைரம் மிகவும்மேன்மையானது, பெண்சாதிவைரக்கல் தேகத்திற்கு காந்தி யுண்டுபண்ணும்படியானதும், வீரியபுஷ்டியுள்ளது. அகலிகை வைரக்கல் பிரயோஜனமற்றது.

புருஷர்களுக்கு ஆண் வைரக்கல்லையும், பெண்களுக்கு பெண்வைரக்கல்லையும், பேடிகளுக்கு அகலிகை வைரக்கல்லையும், உபயோகப்படுத்தவேண்டியது. ஆண்வைரக்கல் மிகவும் மேன்மையானபடியினால் ஆண்வைரக்கல்லையே சகலருக்கும் உபயோகப்படுத்தவேண்டியது.

வைரக்கல்லின் சுத்தி.

சுவதைவேரை சுரசம்செய்து வைரக்கல்லை அதில் இரண்டுநாள் ஊரவைத்து பிரகு கொள்ளு வரகு இவைகளின்கி யாழத்தால் மூன்றுநாள் டோலாயந்திரத்திலேவைத்தால் சுத்தியாகும்.

மற்றொருவிதம்.

வைரக்கல்லை கண்டங்கத்திரி வேரில்வைத்து எருமைசாணியில்தொய்து பழயஎரு பொட்டு என்பவையுடன் இராத் திரியில் நான்குஜாமம் புடமெரித்து காலையில் குதிரையின் மூத்திரத்தில்குணைத்து அதையெடுத்து முன்போல் கண்டங்கத்திரிவேரில்வைத்து இராத் திரி நாலுஜாமம் முன்சொன்னதுபோல் புடமிடவும், இம்மாதிரி ஏழுநாளையெரித்தால்வைரக்கல்சத்தியாகும்.

மற்றொருவிதம்.

வைரக்கல்லை கண்டங்கத்திரி வேரில்வைத்து கொள்ளு, வரகு, என்பவைகளின்கஷாயத்தில் ஏழுநாள் டோலாயந்திரத்தில்யெரித்தால் சத்தியாகும்.

மற்றொருவிதம்.

வைரக்கல்லை எலும்பிச்சம்பழத்தில் வைத்து சிறுகிரை, வன்னியிலை, சிவதை, கடுக்காப்பூ, மறுகாளான், வரகு, கொள்ளு, வாஞ்சி, எலிக்காதுஇலை, அவத்தி, தலைச்சுருளைவேர், நொச்சிலை, என்பவைகளின் கஷாயத்தால் டோலாயந்திரத்தில்புண்ணாள்வேகவைத்தால் வைரக்கல் சத்தியாகும்.

வைரப்பம்.

சுத்திசெய்தவைரக்கல்லை மூன்றுவருஷத்துவயதுடைய பருத்திச்செடிவேரைஇடித்து அந்த இரசத்திலாகிலும் அல்லது வெற்றிலைவேரைஇடித்து அந்த இரசத்திலாகிலும் ஊரவைத்து பிறகு ஷே மூன்றுவருஷத்துபருத்திவேர் மூன்றுவருஷத்து வெற்றிலைவேரை அரைத்து பிஸ்தைட்டி அதின் நடுவில் வைரக்கல்லைவைத்து அந்த முத்தையை மூசையில்வைத்து சீலைமண்செய்து ஏழுகஜபுடமிட்டால் வைரக்கல் பற்பமாகும்.

மற்றொருவிதம்.

சுத்திசெய்த வைரக்கல்லை மூட்டுப்பூச்சி இரத்தத்தால் ஏழுதருதிஊரவைத்து இலந்தயிலையில் கவசஞ்செய்து மேல் சீலைமண்மொட்டுத்து மூசையில்வைத்து மறுபடியும் சீலைமண் செய்து ஏழுகஜபுடமெரித்தால் பற்பமாகும்.

மற்றொருவிதம்.

சுத்திசெய்த வைரத்தை பிரண்டைச்சாற்றில் ஒருநாள் ஊரவைத்து காசிகுப்பியில்வைத்து சீலைமண்செய்து காட்டு விரட்டியால் ஏழுகஜபுடமெரித்தால் வைரக்கல் பற்பமாகும்.

வைரப்பற்பகுணம்.

வைரக்கல் பற்பத்தினால் ஆயுசு விருத்தி, சுகம், வலிவு, செளந்தரியம் இவைகளையுண்டுபண்ணும், ரோகங்கள் அபயி ருத்தாயுவு இவைகளை யோட்டிவிடும்.

அசுத்தவைர தோஷம்.

அசுத்த வைரக்கல்லினால் தாபம், பாண்டு, பற்சுவசூலை முதலிய அனேகரோகங்கள்வுண்டாம்.

அதற்குப்பரிகாரம்.

தேன், பசுநெய், சர்க்கரை இவைகளை பசும்பாலில் கலந்து ஏழுநாள் உட்கொண்டால் அசுத்தவைரக்கல்லினால் உண்டாகும் வியாதிகள் சகலமும் நிவர்த்தியாகும்.

வைரக்கல்பற்ப அனுபானங்கள்.

வைரப்பற்பத்தை கருங்காலி கியாழத்தில் கொடுத்தால் குட்டரோகம்போம். தேன், இஞ்சிரசம், இவைகளால் கொடுத்தால் வாதரோகங்கள் போம். திப்பிலி, மிளகு, இவைகள் குரணம், ஆடாதோடைசாறு இவைகளுடன் கொடுத்தால் இரும்பு, இரைப்பு, கபம் முதலியவை சந்தேகமற பரந்தோடும். தேன், பசுநெய் இவைகளுடன்கொடுத்தால் சரீரபுஷ்டியுண்டாகும். கோமூத்திரத்தில் கொடுத்தால் பெரும்பாடு சூதகரோகங்கள் தீரும். சர்க்கரையில் கொடுத்தால் வியர்வை நீங்கும்.

**வைகிராந்தம் அல்லது கண்ணாடி
முதலியவைகளை அரக்கும்
இரவையின் உற்பத்தி.**

மகிஷாசுரன் என்கிற அரக்கனை சாமுண்டிஸ்வரி சங்கராம்பண்ண அவனது இரத்தம்விழுந்த யிடங்களி லெல்லாம் வைரத்தைப்போல் இந்தஇரவைக்கல்லும்உண்டாயின இந்த இரவைகற்கள் விர்தியா பர்வதத்திற்கு தெற்கிலும் வடக்கிலுமிருக்கின்றன இவை லோஹங்களையும் துண்டுகளாக்கும்படியான வலிமையுடையதானதினால் வைகிராந்தமெனப் பேர்பெற்றது.

வைகிராந்தலக்ஷணம்.

வைகிராந்தமானது எட்டுபேதங்க ளுடையதும், எட்டு பலகைகள்வுடையதும், ஆறுகோணங்களுடையதும், அமிருதகுணமுடையதும், சுத்தமானநிறமுடையதும், பளுவுடையதும், கலந்தநிறமுடையதுமாயிருக்கும்.

வைகிராந்தமானது வெண்மை, சிகப்பு, மஞ்சள், நீலம், கருப்பு, மேகவரணம், புராவரணம், கற்பூர வரணம், என எட்டுவிதங்கள்.

வைகிராந்தசுத்தி.

மூன்றுவித ஸ்நாரங்கள், ஐந்துவித உப்புகள், வசம்பு, ஏழுவிதமூத்திரங்கள், மீன்தைலம், நெய், எண்ணெய், ஆமணக்கெண்ணெய், புளிநீர், இவைகளை டோலா யந்திரத்தில் சேர்த்து கண்டங்கத்திரிவேரை தொளைத்து அதிலிரவையை வைத்து வேகவைத்தால் சுத்தியாம்.

சிகப்பு, வெண்மை, கறுப்புநிறமுள்ள வைகிராந்தத்தை வைரங்களைப்போல் சுத்திசெய்யவேண்டியது, மேலும் வைகிராந்தத்தை இருபத்தொருதகுதி செவுக்க நெருப்பில்வைத்து இருபத்தொருதகுதி குதிரையின்மூத்திரத்தில் தொவைத்தால் சுத்தியாகும்.

வைகிராந்தத்தின் பற்பம்.

சுத்திசெய்த வைகிராந்தத்தை உத்தாமணியை வேறுடன்பிடுங்கிவந்து எலை காய் கொடி முதலியவற்றை யெல்லாம் யொன்றாய்ரைத்து முத்தைசெய்து அதில்வைத்துமூடி அந்த முத்தை ஒருசின்னமூசையில்வைத்து அதின்மேல் மற்றொரு மூசையைமூடி சீலைமண்கொடுத்து கஜபுட மிடவேண்டியது. பிறகு அதையெடுத்து உத்தாமணி கோடிவேர் முதலியவைகளை அறைத்து முத்தைசெய்து அதில்வைத்து மூசையில் வைத்து மற்றொருமூசைமூடி சீலைமண்செய்து கஜபுட மெரிக்க வேண்டியது. இம்மாதிரி ஏழுகஜபுடமெரித்தால் வைகிராந்தம் பற்பமாகும்.

மற்றொருவிதம்.

வைகிராந்தத்தை வைரத்தைப்போல் உலையில் வைத்து ஊதி குதிரைமூத்திரத்தில் தோய்த்தெடுத்தால் சுத்தியாகும். இம்மாதிரி சுத்திசெய்த வைகிராந்தத்தை வைரத்தை பற்பிக்கும்விதமாக பற்பமாக்கி வைரபற்பத்தின்பதிலாக இதையும் பிரயோகப்படுத்தலாம்.

கஸ்தூரிமாத்திரை.

கஸ்தூரி	விராகநிடை - வ	குங்குமப்பூ	விராகநிடை-க
கோரோஜனம்	” க	சுக்கு	” க
ரசசிந்திரம்	” க	மிளகு	” க
கடுக்காய்த்தோல்	” க	திப்பிலி	” க
தான்றிக்காய்	” க	ஏலம்	” க
நெல்லிவற்றல்	” க	கிராம்பு	” க

இவைகளையெல்லாம் கல்வத்திலேட்டு கருநொச்சிலி யிலே ச்சாற்றில் இரண்டுஜாமம் அரைத்து மிளகுபிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலில் உலர்த்தி வைத்துக்கொண்டு காலையில் ஒருமாத்திரையும் மாலையில் ஒருமாத்திரையுமாகத் துளசிச் சாற்றிலிழைத்துத் தேன்கலந்து சாப்பிடவேண்டியது. இவ்வாறு மூன்றுநாள் சாப்பிடவேண்டியது.

புளிகூடாது, உப்புவறுத்துச்சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

இதனால் சுரங்கள் முதலானவைகளும் திரிதோஷங்களும் சூரியனைக்கண்டபனிபோலாகும் கைகண்டது.

இடுப்பு வலி முதலிய வாய்வுகளுக்கு பற்று.

மைலாலக்கடி	பலம்	க
மைசாக்ஷி	„	க
மூசாம்பரம்	„	க

இவைகளை நன்றாய்ப் பொடிசெய்து ஒரு பாத்திரத்தில் போட்டு அதில் எலுமிச்சம்பழரசம் ஆழாக்குவிட்டு கொதிக்கவைத்து நோயிருக்கும்பிடத்தில் இரண்டுமூன்று பற்றுபோட நிவர்த்தியாகும்.

பித்த ஜ்வரத்திற்கு.

கடுக்காய்த்தோல்	பலம்	௨	சுக்கு	பலம்	௨
சீந்திற்கொடி	„	௨	வசம்பு	„	௨
தூதுளவேர்	„	௨	ஆடாதோடையிலை	„	௨
கண்டங்கத்திரிவேர்	„	௨	சிறுபயறு	„	௨
மூசுமூசுக்கைவேர்	„	௨	கோரைக்கிழங்கு	„	௨

இவைகளை மைபோலிடித்து 5 - பங்காக்கி ஒருபங்கை அரைபடிஜலம்விட்டு ஆழாக்குஜலம் இருக்கக்காய்ச்சிக் காலையில் அரையாழாக்கும் மாலையில் அரையாழாக்குமாக சாப்பிடவேண்டியது. இவ்வாறு மற்றபங்கையும் அப்படியே செய்யவேண்டியது, இச்சாபத்தியம்.

வெள்ளைக்கு எண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெய் பலம்-8, கஸ்தூரிமஞ்சள் துலாம்-௨, கருஞ்சீரகம் துலாம்-௨, கண்டங்கத்திரியிலை துலாம்-௨, வெங்காயம் துலாம் - ௨, இவைகளை மைபோலிடித்து ௧௦ - எண்ணெயில்போட்டு பதத்தில்காய்ச்சி வடிகட்டிக்கொண்டுகாலை மாலை தூட்டெடையாக மூன்றுநாள் சாப்பிடவேண்டியது, இச்சாபத்தியம்.

தாகஜ்வரங்களுக்கு.

ஆடாதோடை	பலம்	௨
பேய்புடல்	"	௨
சந்திற்கொடி	"	௨
தூதுளாவேர்	"	௨
கண்டங்கத்திரிவேர்	"	௨

இவைகளை ரையயிடித்து ஒருமண்பாத்திரத்தில்போட்டு அரைபடிஜலம்விட்டு ஆழாக்குஜலமிருக்கக்காய்ச்சிக் காலையில் அரையாழாக்கும் மாலையில் அரையாழாக்குமாகத் தேன்கலந்து சாப்பிடவேண்டியது. இவ்வண்ணமாக மூன்றுநாள் சாப்பிட தாகஜ்வரம் நின்றுவிடும்.

நடுக்கல்ஜ்வரத்திற்கு.

தும்பைப்பூ பலம்-௨, மிளகு பலம்-௨, இவைகளை ஒன்று படஅரைத்து நடுக்கல் ஜ்வரம்வருகிறபோது காலே மால்களிலும் சுண்டைக்காயளவு மூன்றுநாளேக்குச் சாப்பிடவேண்டியது, இச்சாபத்தியம்.

மேகம் 21-க்கும் நெய்.

பிரமியிலைச்சாறு படி-௨, பசுவின்நெய் படி-௨, ஒரு மண்பாத்திரத்தில்விட்டு அதில் மிளகு பலம்-௨, மஞ்சள் பலம்-௨, திப்பிலி பலம்-௨, பொடித்துப்போட்டு பதமாகக்காய்ச்சிவடிகட்டிக்கொண்டு 21-நாளேக்கு காலையில் கால்பலமும் மாலையில் கால்பலமுமாகச் சாப்பிடவேண்டியது, இச்சாபத்தியம்.

நாக்குப்பூச்சி விழ.

சூராசானிலுமம்	சூரியகாந்திபூவிரை
பூவரசன்விரை	நொச்சிக்கொழுந்து

வால்மிளகு	கடுக்காய்த்தோல்
மாசிக்காய்	சறுப்புஉப்பு
தான்றிக்காய்	மூசாம்பரம்

இவைகள் வகைக்குப்பலம்-2, இவைகளை முசுமுசுக்கைச் சாற்றால் மைபோல் அரைத்து சுண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து நிழலில் உலர்த்தி காலைமாலை ஒவ்வொரு மாத்திரைவெண்ணீரிலிழைத்துக்கொடுக்கவும், உப்புபுளி ஆகாது.

சீதபேதிக்குலேகியம்.

ஜாதிக்காய்	பலம்	வ	மாதளங்காய்த்தோல்	பலம்	வ
மாசிக்காய்	„	வ	கனிப்பாக்கு	„	வ
புளியங்கொட்டைதோல்	வ	கசகசா	„	வ	
உலர்ந்தமாம்பருப்பு	„	வ			

இவைகளைப் பசுவின்பாலில் ஒருநாள் முழுதும் ஊரவைத்து மறுநாள் உலர்த்தி சூரணித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்யவேண்டியது. சீகைற்கண்டு பலம்-உ2, பொடிசெய்து பசும்பால் அரையாழாக்கில் பாகுசெய்து ஷே சூரணத்தை அதில் போட்டுகிண்டி ஒருபலம் பசும்நெய்யும்விட்டுக் கிளரி யெடுத்துக் கொண்டு காலைமாலை சுண்டக்காய்ப்பிரமாணம் கொடுக்க சீதபேதிவிவரத்தியாகும், இச்சாபத்தியம்.

சன்னி தலைநோய்க்கு தலைக்குக் கட்ட.

முத்தவேளைவோர்	பனிங்குசாம்பராணி
கருஞ்சீரகம்	கருஞ்செம்பையிலை
கஸ்தூரிமஞ்சள்	சந்தனத்தூள்
நொச்சிக்கொழுந்து	

இவைகள் வகைக்கு பலம் - 2, எடுத்து நன்றாயிடித்து இரண்டுமூன்றுவேளை தலைக்குக்கட்ட ஜன்னி தலைவலிவிவரத்தியாகும், இச்சாபத்தியம்.

வாய்வுக்கு.

பெருங்காயம்	துலாம்	உ	சீரகம்	துலாம்	ந
கருஞ்சீரகம்	"	ந	திப்பிலி	"	ச
மிளகு	"	உ	ஜம்	"	உ
சுக்கு	"	உ			

இவைகளை யிடித்து வஸ்திரகாயஞ் செய்துக்கொண்ட சூரணத்தில் நன்றாய் மைபோல் பொடிசெய்திருக்கிற இந்துப்பு துலாம்-உ; கலந்து காலைமாலை ஒருதுட்டெடை சாப்பிட சகலவாய்வுகளும் நிவர்த்தியாகும்.

இதற்குப் புளி புகையிலை ஆகாது.

கண்ணோய்க்குத்தைலம்.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை இவைகளின்சாறு பசுவின் பால் வகைக்குப்படி-ந, நல்லெண்ணெய் படி-ச, அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் இவைங்கம் சண்பகப்பூ சந்தனம் வெட்டி வேர் லாமிச்சம்வேர் வகைக்குப்பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிமுழுகிவர கண்காசம், படலம், புகைச்சல், பித்தம் தீரும்.

இதுவுமது.

நெல்லிக்காய் கையாந்தகரை வகைக்குச்சாறுபடி-உ, நல்லெண்ணெய் ஆவின்பால் வகைக்குப்படி-க, இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்ததில் அதிமதுரம் பலம்-க, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிமுழுக கண்படலம், காசம், கண்ணெரிவு, கபாலவாசுனி தீரும்.

நேத்திரரோகங்களுக்கும் கபாலகுஷ்டத்திற்கும் குமரித்தைலம்.

எட்டுபடிகுமரிச்சாற்றை ஒருபாண்டத்திலுற்றி ஒருபடியாய்வற்றவைத்து அதில்நல்லெண்ணெய்ப்படி-க, சிறுநாகப்பூ செங்கழுநீர்க்கிழங்கு அதிமதுரம்லாமிச்சம்வேர்நன்னூரிவேர் அஞ்சனக்கல் சந்தனம் வகைக்குக் கழஞ்ச-ந, ஆவின்பால்விட்டரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிமுழுகிவரத் தீரும்.

தலைவலி கபாலஜன்னி கண்ணோய்க்குத் தைலம்.

தேங்காய்ப்பால் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி-உ, எலுமிச்சம்பழச்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி-ங், ஒன்றாய்க்கலந்ததில் ஏலம் லவங்கம் நற்சீரகம் சுக்கு கோஷ்டம் சண்பகப்பூ வகைக்குக்கழஞ்சு-க, அரத்தை மிளகு மதுரம் சதகுப்பை மயிரோசனை குருந்து ஈசரமூலி முப்புரமெரித்தான் பெருங்குரும்பை வகைக்குக்கழஞ்சு-உ, இவைகளை யரைத்துப்போட்டு உமிக்காந்தலில் மூன்றுநாள் வைத்திருந்து காய்ச்சி முழுகிவரத்தீரும்.

நேத்திரசெவிதோய் தலைநோய்கட்குத் தைலம்.

கையாந்தகரை கற்றாழை நெல்லக்காய் இவைகளின்சாறு முலைப்பால் வகைக்குப்படி-க, நல்லெண்ணெய் படி-க-க்கு நன்னூரிவேர், வெட்டிவேர், லாமிச்சம்வேர், கோஷ்டம், மதுரம், சந்தனம் வகைக்குப்பலம்-உ, இவைகளையரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பித்தம் கண்காசம்
காதடைப்புக்குத்தைலம்.

கையாந்தகரை, நெல்லிக்காய், நொச்சி, ஆதண்டை, இவைகளின் சாறு நல்லெண்ணெய் பசுவின்பால் வகைக்குப்படி-கவ, அதிமதுரம் கழஞ்சு-உ, அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சி முழுகிவரத்தீரும்.

நேத்திரநோய் தொண்ணூற்றுக்குத் தைலம்.

பொன்னாங்காணி, சிறுகீரை, ஆவரைமொட்டு, கொழுந்து இவைகளை ஆவின்பால்விட்டுஇடித்து பிழிந்தசாறு சிற்றாமணக்கெண்ணெய் ஆவிநெய் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க, ஆவின்பால் படி-க, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஏலம், கிராம்பு, அதிமதுரம், கோஷ்டம், சண்பகப்பூ, சாதிக்காய், மிளகு, வால்மிளகு, மிலாக்காய்ச் சந்தனம், செஞ்சந்தனம், மரமஞ்

சள், அரத்தை, தேவதாரம், சாத்திரவேதி, வெட்டிவேர் வகைக்குப்பலம்-ஹு, பொடித்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து ஒன்றைவிட்டு டொருநாள் தலைக்குத் தேய்த்துச் சீய்க்காய்ச்சிக்கூற்தூள் அரப்பிட்டு ஸ்நானஞ்செய்துவர சகல கண்ரோகங்களுந்தீரும்.

பீனிசவகுப்பு.

வாதபீனிசம், பித்தபீனிசம், சிலேதம்பீனிசம், நீர்ப்பீனிசம், இரத்தப்பீனிசம், சிப்பீனிசம், சிறுப்பீனிசம், மூலப்பீனிசம், கண்டப்பீனிசம், ஆகப்பீனிசங்கள் எட்டு.

சிறுப்பீனிசக்குணம்.

நாசிவழி சிறுப்போலும் ஈருள்ளிக்கூடுபோலும் சீழ் திரண்டுவிழும் பிணம்போல் நாளும் மணந் தெரியாது விடாமற் றலைவலிக்கும்.

இதுவுமது.

சருகெள்ளெண்ணெய் படி - சு, குரட்டைப்பழம் வெற்றிலை ஆதண்டை உசிலம்பட்டை இவைகளின்சாறு வகைக்கு படி-வ, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் மிளகு, வால்மிளகு, சீரகம், சண்பகப்பூ வகைக்குப் பலம் - சு, இவைகளைப் பொடித்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

இதுவுமது.

குப்பைமேனி, ஆடுதீண்டாப்பாளை, அளிஞ்சிவேர், முள்ளி இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி - ஓ, நல்லெண்ணெய் படி-உ, இவைகளை பொன்றாய்க்கலந்து மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

நீர்ப்பீனிசத்திற்குத்தைலம்.

விஷபித்தமும் வெட்டையும்திகரித்துச் சிரசிலேறி நாசி வழி நீர்வடிந்துக்கொண்டிருக்கும் பனிவாடை மழையிற்றேய்ந்தால் நீர்மிகுந்து பிடரியும் முகமும் பரபரத்துணறும்நாசியரிக்கும் அடிக்கடி தும்மல்விழும் தலைகனத்துவலிக்கும்.

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணெய்வெள்ளாட்டுப்பால்வகைக்குப்படி-சு, செவியம், திரிகடுகு, வாய்விளங்கம், கருஞ்சீரகம், அரத்தை, கஸ்தூரிமஞ்சள், திப்பிலிமூலம், நொச்சிப்பட்டு

டை வகைக்குப் பலம் - க, இவைகளை அரைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

இ து வு:ம து.

நொச்சி, கரிசாலை, வெற்றிலை, ஆதண்டை, பச்சை மஞ்சள், யிவைகளின்சாறு வகைக்குப் படி-வ, ஈருள்ளிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப்படி-க, மிளகு படி-வ, உடைத்துப்போட்டுப் பதமாய்க்காச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பீனிசம் சலம்வடிதல் தலையரிப்பு
தும்மலுக்குத்தைலம்.

ஆயிற்பட்டை பலம்-40, சங்கம்வேர், அரத்தை, மிளகு வகைக்குப்பலம்-10, மஞ்சள் பலம்-5, இவைகளை யிடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு நாலிலொன்றாய் வற்றவைத்திறுத்து அதில் நல்லெண்ணெய்படி-4, நொச்சி மொசிமுசுக்கை ஆயில்கரிசாலை இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி-2, ஆவிற்பால்படி-1, கூடவிட்டு அதிமதுரம் சதகுப்பை அரத்தை கோஷ்டம் கடுக்காய் சீரகம் வேலிப்பருத்திவேர் வகைக்குப்பலம்-வ, இவைகளையரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

பீனிசம் விடாத்தலைவலி கபாலகுலை
நேத்திரவாய்வுக்குத்தைலம்.

நொச்சிச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் படி-1, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் ஈருள்ளி இரண்டுகிரங்கை தட்டிப்போட்டுக்காய்ச்சிமுழுகிவரத்தீரும்.

மண்டையிடி கபாலகுலை பீனிசம்
நாசிபுண்ணுக்குத்தைலம்.

எலுமிச்சம்பழச்சாறு நல்லெண்ணெய் வகைக்கு படி-1, நத்தைச்சூரிவேர் பலம்-1½, ஆவிற்பாலி லரைத்துப்போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து முழுகிவரத்தீரும்.

சிரசுநோய் சிரசில்நீரேறு மண்டையிடிக்கு

அரத்தை, சதகுப்பை, திரிகடுகு வகைக்குவிராகனிடையி, அரைத்து 5-படிநொச்சிச்சாற்றில்கலக்கிமுறித்து வடிகட்டிக்கொடுத்து அரத்தையைப்பொடித்து நாகியில் நசியமிட்டு ஒருரூபாயிடை சாம்பிராணி, 5-ரூபாயிடை கடுகு, புழுங்கல் அரிசி வகைக்குக் கால்ரூபாயிடை இவைகளைமுலைப்பால்விட்டு மைபோலரைத்து நெற்றியிற் பத்துபோடத்தீரும்.

மேற்படி வியாதிக்கு ஆவி.

வேப்பிர்க்கு, நொச்சி, உத்தாமணி, பேய்ப்பிர்க்கு, தும்பை இவைகளின்யிலை, எருக்கலம்பழுப்பு, சிறுகிரைவேர், இவைகளை ஒர்நிரையாயிடித்துத் தண்ணீரிற்போட்டு வேகவைத்திறக்கி தலையில்முக்காடிற்று ஆவிபிடித்து ஆவியடங்கின தின்பின் ஒருசெங்கல்லைப்பழுக்கக்காய்ச்சி அதிற்போட்டு மறுபடியும் முன்போல ஆவி பிடித்தால் தேகம் வியர்த்து தலைப்பாரம் வாங்கும்.

மேற்படி வியாதிக்கு ஒத்தணம்.

மாவிலங்கம்பட்டை பலம்-5, ஆயிற்பட்டைபலம்-4, பெருமரத்துப்பட்டைபலம்-3, உகாயப்பட்டைபலம்-4½, இவைகளையிடித்து மூன்றுபங்குசெய்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுதபாவறுத்து சிரசிலும்பிடரியிலும் ஒத்தணஞ்செய்யமாறும்.



விடாக்குளிர் சுரத்திற்கு.

கரிப்பான் ஒருபிடி, வேப்பிர்க்கு ஒருபிடி, ஒன்றாய் நறுக்கிக் காய்ந்தசட்டியிற்போட்டுப் பொன்னிறமாகவெதுப்பி அதில் ஒருபிடி மிளகுபோட்டு வறுத்து வெள்ளுள்ளி ஒருபுடி கள்ளிப்போட்டு கரிப்பானிலை நொச்சியிலை வகைக்கொருகொட்டைப்பாக்களவு அரைத்துப்போட்டு நாழி தண்ணீர் விட்டுக்காய்ச்சி காற்படியாய் வற்றவைத்துக் கொடுக்கவும் இந்தப்படி மூன்றுநாள் இருபோதுகொடுக்கத்தீரும்.

திரிதோஷ சுரத்திற்கு.

சந்தனம், அதிமதுரம், லவங்கம், வெட்டிவேர், லாமிச்சை வேர், மல்லி, சுக்கு, நிலவேம்பு, பற்பாடகம், சீந்திற்றண்டு, செவியம், இவைகளை ஒர்நிரையாயிடித்து வேளை ஒன்றுக்கு ஒருபலத்துளை இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டுக் காற்படியாய்வற்றவைத்து 6-வேளைகொடுக்கத்தீரும்.

சன்னிசுரத்திற்கு.

தைவேளைச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குப் படி-வ, தனித்தனியேமுரித்து ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் திரிகடி ஒருதுட்டிடை தேன்கூட்டிக்கொடுக்கத்தீரும்.

—o—o—o—

சகலசுரத்திற்கும் பொதுப் பிரையோகம்.

முத்தெருக்கஞ்செவி, திரிபலை, கோரைக்கிழங்கு, சுக்கு, கடுகுரோகணி; நிலவேம்பு, சித்திரமூலம், செவியம், மூக்குரண்டி, சீந்தி, விஷ்ணுகாந்தி வகைக்குப் பலம்-1, இவைகளை யிடித்து 4-படி தண்ணீரிற்போட்டு காற்படியாய் வற்றவைத்து கொடுக்கவும் இந்தப்படி 6-போதுகொடுக்கத்தீரும்.

இதுவுமது.

சித்திரமூலம் முத்தக்காச அக்கிராகாரம் அதிமதுரம் கோஷ்டம் ஏலம் லவங்கம் திரிகடுகு திரிபலை வெப்பாலையரிசி பொரித்தசீரகம் மிளகுபற்பம் வகைக்கு விராகனிடை-3, இவைகளைச்சிதைத்து ஒருபடி தண்ணீரிற்போட்டு அறைக்காற்படியாய்வற்றவைத்துக்கொடுக்கவும் இந்தப்படி ஆறுபோதுகொடுக்கத்தீரும்.

சகலபழஞ்சுரத்திற்கும்நெய்.

வெள்வேல்வேர் கழற்சிவேர் நாயுருவிவேர்கிறுபூளைவேர் விஷ்ணுகாந்திவேர் வசம்பு பூடு வகைக்குக் கழஞ்ச-1, இவைகளையரைத்து ஒருபடி ஆவினெய்யிற்போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு கழஞ்சயீதங்கொள்ளத்தீரும்.

விடாச்சுரம் வயிற்றெரிவு இருமல் சோரிசிரங்குக்கு நெய்.

ஜீவ்நெய் சுத்தசலம் வகைக்குப் படி-1, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்முந்திரிப்பழம் வெப்பாலையரிசி அத்தித்திப்பிலி கெந்தகம் அதிவிடயம் நெல்லி நிலவேம்பு லாமிச்சம்வேர் வில்வ வேர் வகைக்குக்கழஞ்சு-1, இவைகளைத் தண்ணீர் லரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து நேரமொன்றுக்கு முக்கழஞ்சுவீ தம்உண்வரைத் தீரும்.

சகலசுரத்திற்கும் கண்குளிர்ச்சிக்கும்நெய்.

சீராசெங்கழுநீர்ச்சாறு படி-4, நெய்படி-1, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்மஞ்சிட்டி தாமரைக்கிழங்கு ஏலம் இலவங்கம் கடுகு ரோகணி கோஷ்டம் நன்னூரிவேர் மதுரம் சந்தனம் வகைக்குவிராகனிடை-1, இவைகளையரைத்துப் போட்டுக்காய்ச்சிவடித்து வேளைபொன்றுக்கு ஒருகழஞ்சுவீ தம் உள்ளுக்குச்சாப்பிட்டு மேலிலும்பூச சகல சுரமுந்தீரும் கண்ணுங்குளிரும்.

{ மாற்றச்சுரம் முறைக்காய்ச்சல் கடுங்காய்ச்சல் அதிசாரம் }
விஷச்சுரம் அஜீர்ணம் பூதசுரமுதலான
சுரத்திற்கு எண்ணெய்.

வெருகங்கிழங்கு சிறுமுட்டி சிறுகாஞ்சொரி அவிரி சீராசெங்கழுநீர் துளசி நொச்சி, பெருங்கரந்தை வகைக்குப்பலம்-10, தூட்செய்து 6 - மரக்கால் தண்ணீர்ப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்ததில் கொம்பரக்கு பலம்-1, ஒருபடிநீர்ப்போட்டு அரைபடியாய்வற்றவைத்து வடித்துவிட்டு நல்லெண்ணெய்படி-2, மேர் பதக்குக் கூடவிட்டு அரத்தை அதிமதுரம் முத்தக்காசு வெப்பாலையரிசி கோஷ்டம் வாய்விளங்கம் மஞ்சிட்டி திரிகடுகு கொடுவேலி ஓமம் மரமஞ்சள் கருவேப்பிர்க்கு கடுகுரோகணி சந்தனம் வால்மிளகு மஞ்சள் கஸ்தூரிமஞ்சள் லவங்கப்பட்டை சதகுப்பை செனியம் தக்கோலம் வெள்ளுள்ளி திப்பிலிமூலம் புகையூரல் சிறுதேக்கு வகைக்குப்பலம்-வ, இவைகளை மைபோலரைத்துப் போட்டு நாலுநாள் சிறுநீராயெறித்து 5-ம் நாள் பதமாய்க் காச்சிவடி

த்து ஒருகழஞ்சுவீதம் உள்ளுக்குக்கொடுத்து உடம்பிற் பூசி
நசியமிடத்தீரும்.

சீதசுரம் குளிர்காய்ச்சலுக்கும் உட்கொள்ளும் எண்ணெய்.

வெருகினிலை தண்டு கிழங்கு வில்வவேர் சாரணைவேர் சி
ற்றுமுட்டி பேராமுட்டி அழுக்குறு விஷணுகாந்தி வகைக்கு
ப்பலம்-1, இடித்துப் பதக்குநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய் வ
ற்றவைத்து வடித்ததில் நல்லெண்ணெய் படிஒன்றுவிட்டு ஆ
வின்பால் மோர் வகைக்குப்படி-2, மரமஞ்சள் அதிமதுரம்ம
ஞ்சிட்டி லாமிச்சம்வேர் நன்னூரிவேர் அரத்தை சந்தனம்வில்
வப்பழச்சதை கோஷ்டம் திரிகடுகு திரிபலை தேவதாரம் அகி
ற்சந்தனம் வகைக்குக் கழஞ்சி-1, இவைகளை யரைத்துப்போ
ட்டுக்காய்ச்சி வடித்து உள்ளுக்குக் கொடுத்து மேலிலும்பூசி
நசியமிடத்தீரும்.

சுரத்திற்குத்தலைம்.

வெருகங்கிழங்கு சமூலம் வகைக்குப் பலம்-10, குருந்த
ட்டி அழுக்குறு சீந்தி சத்திசாரணை இவைகளின்வேர் வகை
க்குப்பலம்-3, இவைகளையிடித்து 4-மர்க்கால்தண்ணீரிற்போ
ட்டு இரண்டுபடியாய்வற்றவைத்து அதில் ஆவின்பால் வெள்
ளாட்டுப்பால் நல்லெண்ணெய் வகைக்குப் படி-2, கூடவிட்டு
நன்னூரி சீந்தி சிறுகீரை சிற்றமுட்டி வில்வவேர் அழுக்குறு
இவைகளின்வேர் சுக்கு லவங்கம் இந்துப்பு குக்கில் சாரணை
வேர் அதிமதுரம் கோஷ்டம் வசம்பு முத்தக்காசு சிற்றரத்
தை தேவதாரம் மஞ்சள் திப்பிலி சந்தனம் லாமிச்சம்வேர்
மிளகு எவங்கப்பத்திரி வகைக்கு கழஞ்சு - 1, வெள்ளாட்டுப்
பாலிலரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய்க்காய்ச்சி வடித்து
ஒன்றைவிட்டொருநாள் ஸ்நானஞ் செய்துவர விடாச்சுரம்
வாதசுரம் பித்தசுரம் விஷசுரம் மூன்றுமாரல் இரண்டாமா
ரல் ஒன்றைவிட்டமாரற்சுரமுந் தீரும்.

சுரத்திற்கு நசியம்.

குளிர்சரம் அடிக்கும்போது சிறுதும்பையிலேயையும் மிளகையும் ஒன்றாய்ச்சிதைத்து நாகியில்நசியம்பண்ணத்தீரும்.

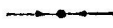
இதுவுமது.

திப்பிலியையும் வேலிப்பருத்தி யிலேயையும் ஒன்றாய்ச்சிதைத்து நாகியில்நசியமிட்டாலும் அல்லது இந்துப்புஉள்ளி கொம்பன் பாகயிலே இவைகளை ஒன்றாய்ச்சிதைத்து நாகியில் நசியமிட்டாலும் சுரதோஷந்தீரும்.



சுரமுதலானதற்கு ஏலாதிமாத்திரை.

ஏலம் கிராம்பு சுக்கு திப்பிலி முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம் பழம் தாளிசுப்பத்திரி அதிமதுரம் கோஷ்டம் லாமிச்சம்வேர் மிலாக்காய்சந்தனம் லவங்கப்பத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கோரோஜனை இலுப்பைப்பூ சண்பகப்பூஒரிலத்தாமரை வேர் வகைக்கு விராகனிடை-1, இவைகட்டுரிகர் கடுகுரோகணிகூட்டி செவ்விளரீரால் இரண்டுசாமமரைத்துப் பரித்திவி ரைப்பிரமாணம் உண்டைசெய்து உட்சரம் அதிசாரசரம் ஆமசரம் வெப்பசரம் இவைகட்கு முலைப்பாலிலும், தோஷசுரத்திற்கு குதிரவாலிக்கஷாயத்திலும் கொடுக்கத்தீரும். காசம் சுவாசகாசம் இரத்தகாசத்திற்கு தேனில்கொடுக்கத்தீரும்.



சுரத்திற்கு குங்குமக் குளிகை.

குங்குமப்பூ பலம்-1, திரிகடுகு திரிபலை சாதிக்காய் கிராம்பு ஏலம் சந்தனம் தேவதாரம் கடுகுரோகணி வகைக்குப் பலம்-½, இவைகளை ஆறுஜாமம் எலுமிச்சம்பழச் சாற்றிலும், நாலுஜாமம் இஞ்சிச்சாற்றிலும், இரண்டுஜாமம் கண்டங்கத் திரிப்பழச்சாற்றிலும் ஆட்டிச் சிறுபயரளவு வுண்டை செய்துக்கொண்டு அனுபானங்களிலிட குளிர்சுரமுதலான சன்னி சுரந்தீரும்.



சுரத்திற்குக் கோரோஜனக் குளிகை.

கோரோஜனை குங்குமப்பூ பச்சைக்கர்ப்பூரம்ரசசெந்துரம் ரசகர்ப்பூரம் ஏலம் அப்பிரகசெந்துரம் கிராம்பு கோஷ்டம் சாதிக்காய் அக்கிராகாரம் வகைக்குக்கழஞ்ச-3, சந்தனக்கஷாயத்தில் 4-ஜாமமும் சண்பகப்பூகஷாயத்தில் 2-ஜாமமும் குங்குமப்பூக் கஷாயத்தில் 2-ஜாமமும் அரைத்துக் குன்றிபாலுண்டைசெய்து நிழலிலுலாத்தி முலைப்பாலிலிட தொண்டைக்கட்டுசிலேதம்ம் 96-ம், ஜன்னி 13-ம், மண்டைச்சூலை நீர்த்தோஷம் மயக்கம் சிலேதம்சுரம் வலிப்பிசிவு தீரும்.

சுரத்திற்குச்சஞ்சீவிமாத்திரை.

இரசச்செந்துரம் லிங்கம் தாரம் பூரம் கெந்தி ரஸபஸ்ஸம் நாவிக்கிழங்கு கிராம்பு பத்திரி ஏலம் திரிகடுகு திரிபலைவாளம் வகைக்குப்பலம்- $\frac{1}{2}$, நிம்பக்காய்ச்சாற்றில் ஒருஜாமம் முலைப்பாலில் இரண்டு ஜாமம் குமரிச்சாற்றில் நாலுஜாமம் கொன்றைப்பூச்சாற்றில் நாலுஜாமம் ஆட்டிக் குன்றிப்பிரமாணம்உண்டைசெய்து முலைப்பாலிலாவது தேனிலாவது கொடுக்க ஜன்னிதோஷசுரங்கள் தீரும்.

சுரத்திற்கு ரசகர்ப்பூரமாத்திரை.

சுத்திசெய்தரசகர்ப்பூரம் பலம்-வ, வாளம்பலம்-1, அளிஞ்சிவேர்பட்டை கொடுவேலிவேர்பட்டை வகைக்குப் பலம் வ, கையாந்தகரைச்சாற்றிலும் முலைப்பாலிலும் வகைக்கு 2-ஜாமம்ஆட்டித் துவரைப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்துக்கொண்டு தேனிற்றுகொடுக்க சகலசுரமுந்தீரும்.

சுரத்திற்கு இரதமாத்திரை.

சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, கடுக்காய், இந்துப்பு, கடுகுரோகணி, இரசபஸ்பம் வகைக்குக் கழஞ்ச-1, வாளம் கழஞ்ச-7, இவைகளை யெலுமிச்சம்பழச்சாற்றில் அரைத்து மிளகுப்பிர

மாணம் உண்டை செய்து ஒரு ண்டையை அனுபானத்தி லிட விரோசனமாகிக் குளிரகரந்தீரும், பேதியதிகமானால் குளிர்ந் ததண்ணீர்கொள்ளவும் மீறினால் பாலும் அன்னமுங் கொள் ளவும்.

சுரத்திற்கு விங்கமாத்திரை.

விங்கம் கழஞ்சு-4, திப்பிலி கழஞ்சு-2, ஆவின்பாலால் அ ரைத்துப் பயர்ளவு உண்டை செய்துக்கொண்டு சக்குகஷாய த்திலிட சகலசுரமுந்தீரும்.

தாளகமாத்திரை.

தாளகத்தைச் சிறுதுண்டுகளாய் வெட்டி சுண்ணம்புக் குட் பத்துதபாவைத்து தேசிரீர்விட்டு நீற்றியபின் துணியில் முடிந்து சுண்ணம்புத்தண்ணீருக்குள் தொங்கவைத்து இர ண்டிசாமமெரித்துச் சுத்திசெய்த தாளகம் விராகனிடை-6, புகையூரல் நீற்றாதகச்சுண்ணம் வகைக்குவிராகனிடை-3, இ வைகளை முலைப்பாலி விரண்டிசாம மரைத்துக் குன்றிப்பாலு ண்டைசெய்து வேளையொன்றுக்கு ஒருண்டையாக இரண்டு வேளை வெல்லத்திற்கொடுத்து 6 - நாள் உப்பு புளித்தள்ளிப் பத்தியமாயிருந்து எட்டாம்நாள் தலைக்குத் தண்ணீர் வார்த் து உப்பு வறுத்துக்கூட்டவும் சுரம் 64-ம் தீரும்.

சுரத்திற்குப் பச்சைகர்ப்பூரவுண்டை.

ரசபற்பம் கெந்தகம் பச்சை கர்ப்பூரம் லவங்கம் ஜாதிக் காய் நேர்வாளம் இவைகளை யோர்நிரையாய்க் கற்றாமுழம்பால் வார்த்தரைத்து உளுந்துப்பிரமானம் உண்டை செய்து ஒரு ண்டைையைச் சுர்க்கரைக்கலந்து சாப்பிடச் சகலசுரமும் உட னேதீரும்.

இரண்டாமுறை மூன்றாமுறைக் குளிர்குரமுதலான

சகலசுரத்திற்கு அஞ்சனம்.

இரண்டுகழஞ்சி சீத்திப்பூவை எலுமிச்சம்பழச் சாற்றால் மைப்போலரைத்து மண்வெட்டிப் பின்புறத்தில் அப்பிவை

த்து விளக்கில் நல்லெண்ணெய்விட்டுத் தீபமேற்றி மைப்பற்
றவைத்து அதை வெங்கலவட்டித் தூரிலிட்டுக் கொஞ்சம்நல்
லெண்ணெய்விட்டு இருப்புக்குழுவியாற் களிம்புபோ லரைத்து
கொம்புச் சிமிளிலடைத்துக் கொண்டு பணவிடை கண்ணிற்
றிட்டத்தீரும்.

சகலஜன்னிக்கும் பொதுப் பிரையோகம்.

எருக்கு சிறுகிரை குப்பைமேனி பிராய் இவைகளின்
வேர் முருங்கைப்பட்டை வெள்ளைப்பூடு இவைகளை யோர்நி
றையாய் முலைப்பாலிலரைத்துக் குழப்பி வெயிலில் வைத்து
சீலைபி லூட்டிப்பிழிந்து உள்ளுக்குக்கொடுத்து நாகியில்நகிய
மிடத்தீரும்.

ஜன்னி 18-க்குத் தயிலம்.

வேப்பெண்ணெய் படி-1, விளக்கெண்ணெய் படி- $\frac{1}{2}$, நல்
லெண்ணெய் படி- $\frac{1}{2}$, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் வெப்பூலா து
ளசி சன்னிராயகம் வேலிப்பரித்தி அமுக்குறா நாய்க்கடுகு
தைவேளை எருக்கு சிவதைநாரத்து ஆதண்டைகுப்பைமேனி
சுசுரமுழி பிரண்டை நொச்சி கொடிவேலி இவைகளின்வேர்ப்
பட்டையை அரைத்து வகைக்கொரு எலுமிச்சங்காய்ப் பிர
மாணம் அரிதாரம் வெங்காரம் திப்பிலி கருஞ்சீரகம் ஒமம்
கொத்துமல்லி கடுகு மிளகு வெள்ளுள்ளி கிராம்பு ஜாதிக்கா
ய் வசம்பு வெளிச்சிப்பிசின் பெருங்காயம் துருச நேர்வாளம்
அக்கிராகாரம் நீர்வெடிமுத்து பூநாகம் வகைக்குக்கழஞ்சு-1,
இவைகளை யரைத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து உடம்பெங்
கும் பூசத்தீரும்

**ஜன்னி வலிப்பு தோஷம் பட்சவாதம் நரம்புத்
திமிர்வாதம் வாயுவுக்கு விஷமுஷ்டித் தயிலம்.**

எட்டிப்பழச்சாறு படி-8, முருங்கைவேர் வேலிப்பரித்தி
எலுமிச்சம்பழம் சிற்றமணக்கலை வெதுப்படக்கி புளியிலை
உக மிலைஇஞ்சி மருத்தான் சங்கங்குப்பிவாதமடக்கிமுடக்

கொத்தான் இவைகளின்சாறு வகைக்குப்படி 4, மதுரம்கோ
ஷ்டம் வெள்ளுள்ளி தேவதாரம் வசம்பு இந்துப்பு கொடுவே
லிவேர் சதகுப்பை ஓமம் திரிகடுகு சுடுக்காய்வகைக்குப்பலம்
1, இவைகளை ஷா சாற்றிலரைத்துப்போட்டுஆவின்பால்படி
4, நெய்படி-2, சிற்றாபணக்கெண்ணெய்படி-4, நல்வெண்ணெ
ய்படி-8, ஒன்றாப்பிட்டுக்கலந்து எரித்துப் பதத்தில் வடித்து
மேலிழ்சுத்தீரும்.

ஜன்னிசுரத்திற்கு மதுராதித் தயிலம்.

அதிமதுரம் வேப்பம்பட்டை விராலித்தோல் வேப்பம்
பிசின் திராய்வேர் ஊமத்தின்வேர் குன்றிவேர் மேனிவேர் இந்
துப்பு வகைக்குவிராகனிடை-1, ஆடாதோடைச்சாற்றிலரை
த்து ஒருபடிநல்லெண்ணெயின்போட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி
வடித்து உள்ளுக்குங்கொடுத்து மேலிலும்புசத்தீரும்.

ஜன்னிபதிமூன்றுக்கும் புறவீச்சு உள்வீச்சுக்கும் லிங்கமாத்திரை.

துருசு பொரிகாரம் துத்தம் வகைக்கு விராகனிடை-3,
இவைகளை யெருக்கம்பால்விட்டடைத்து எட்டுவிராகனிடை
லிங்கத்தை கவசஞ்செய்து அதின்மேல் கரியுப்பை ஷாபாலி
லரைத்து கவசஞ்செய்து உலர்த்தி இரண்டுபடி மணலுக்கு
மத்தியில்வைத்து எட்டெருவில் புடம்போடவும் இந்தப்படி
மூன்றுதபா புடம்போட்டுக் கவசம்நீக்கி லிங்கத் தைக் கோச
லத்தில்கழுவி அதினுடனே சுத்திசெய்த பொரித்த வெங்கா
ரம் விராகனிடை-3, கூடக்கூட்டி முலைப்பாலிலரைத்து ஒரு
சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டைசெய்துக்கொண்டு இஞ்
சிச்சாற்றில் ஒருண்டைவீதம் 6-போது கொடுக்கத்தீரும்.

ஜன்னி தலைவலிக்கு மாத்திரை.

நற்சீரகம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் திப்பிலிகிராம்புவச
வாசி அதிவிடையம் மீனாகில பெருங்காயம் அதிமதுரம்வா
ப்பினங்கம் வேர்க்கொம்பு இவைகளை ஓர்நிலையாய்க் கழற்சி

யிலைச்சாற்றில் மைபோலரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்து ஷட சாற்றில் ஓநுண்டைகொடுக்க ஜன்னிதீரும், நொச்சிச்சாற்றிலிட தலைவலிதீரும்.

ஜன்னி பதிமூன்றுக்குக் காலாந்தவயிரவன்.

இரதபற்பம் சொர்னபற்பம் வகைக்குக் கழஞ்சு-1, சங்குகெந்தகம் முத்து வகைக்குக்கழஞ்சு-2, வெங்காரம்கழஞ்சு-3, கெட்டிவேலிவேர்க்கஷாயத்தில் இரண்டுநாள் விடாமலரைத்து உண்டைசெய்து நிழலி லுலர்த்தி யொரு பாண்டத்திற் குறுணிஉப்பிட்டு அதின்மத்தியில்வைத்து வேலும் குறுணிஉப்புப்போட்டு நாலுஜாமமெரித்து நன்றூப ஆரினபின் எடுத்து நாலுசுற்றியிடை பற்பமும் பத்து மிளகையும் பத்து திப்பிலிபையும் வெதுப்பிப்பொடித்ததூளும் அரைக்காற்படி இஞ்சிச்சரசத்தில் மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

ஜன்னி பதிமூன்றுக்கும் மாத்திரை.

காந்தம் சூதம் கெந்தி மனோசிலை செம்பு பற்பம் லிங்கம் வகைக்குப்பலம்-10, பெருங்காயம்பலம்-10, வெள்ளுள்ளிபலம்-1, இவைகளைக்குமரிச்சாற்றால் மூன்றுநாளாட்டிக் குப்பியிலடைத்து வாயை மரற்கல்லால்மூடி வலுவாய்ச் சீலைமன்செய்து மணல்மேல்வைத்து முத்தீயும் மூன்றுநாளெரித்து ஆறவிட்டெடுக்கச் செந்தூரமாயிருக்கும் அதில் திப்பிலிமூலம் சாதிப்பத்திரி கடுகுரோகணி வகைக்குப்பலம்-வ, வீதங்கூட்டி வெண்கருவாலாட்டிக் குன்றிபாற் குளிகைசெய்து முள்ளிச்சாற்றிடுகொடுக்க ஜன்னி பதிமூன்றுத்தீரும்.

சகலஜன்னி சுரம் தோஷம் வலிப்பு இளைப்பு

சூலைக்கு பூபதிமாத்திரை.

லோகம் காந்தம் தாம்பிரம் அப்பிரகம் வெள்ளி சொர்னம் லவங்கம் வெண்கலம் பித்தளை இவைகளின் பற்பங்களை ஒர்விதையாகக் குமரிச்சாற்றில் நாலுஜாம மாட்டி நிழலி லுல

ரத்தி முன்போற் குப்பிக்கேற்றி 12 - ஜாமமெரித்து தீயாற்றி யெடுத்துவைத்துக்கொண்டு திரிகடுகுப்பொடியும் தேனுங் கூட்டிமத்தித்து அதில்பணவிடை வைத்துக்கொடுக்கத் தீரும், கரும்பு இளநீர் சர்க்கரை பால் தயிர் மோர்கூட்டிப்பத்தியங் கொள்ளலாம் உப்புப்புளி தள்ளவும்.

மூலமுளைக்கும் மூலக்கடுப்புக்கும்.

மருதம்பட்டை பலம்-வ, அரைத்து அரைக்கால்படி ஆ விற்பாவிந்கலக்கி மூன்றுநாட்கொடுக்க மூலமுளை கரையும், கடுப்புத்தீரும்.

இரத்தமூலத்திற்கும் மூலமுளைக்கும் எண்ணெய்.

பூநாகம்பலம்-4. நாராகரந்தையிலே வில்வக்காய்ப்பிரமா ணம் இவைகளை அரைத்து அரைப்படி நல்லெண்ணெயிற்போ ட்டுக் காய்ச்சிவடித்து ஐந்துநாள் இருபோது ஒரு கரண்டி வீதங்கொள்ளத்தீரும்.

உள்மூலம் இரத்தமூலம் சீதக்கழிச்சலுக்கும்.

ஒருபிடி மூவிலைமின்னியை குருவை நெல்லரிசியுடன் கூ ட்டி அரைத்து அடைதட்டி நல்லெண்ணெயில் வேகவைத்து மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

இதுவுமது.

மரட்கிழங்கை குருவை நெல்லரிசியுடன் சேர்த்திடித்து சுக்கு மிளகு திப்பிலி பூடு ஓமம் வகைக்குப்பலம். அரைக்கால் பொடித்துப் போட்டுப் பிசைந்து கனிக்கண்டியாவது ஆவி னெய்யில் அடைசுட்டாவது மூன்றுநாட்கொடுக்கத்தீரும்.

மூலரோகம் ஷு. முளைக்கு.

காட்டுக்கரணைக்கிழங்கு கழஞ்சு - 16, சுக்கு கழஞ்சு-4, கொடுவேலைவேர் மிளகு வகைக்குக் கழஞ்சு - 2, இவைகளைச்

சூரணஞ்செய்து கழற்சிக்காய்ப் பிரமாணம் நல் லெண்ணெயி ர்குழைத்து இருபோது ஏழுநாட்கொள்ளத்தீரும், புளி தள் ளவும்.

உள்மூலம் பிரமூலத்திற்கு.

மூக்குரட்டையிலையை பெ லுமிச்சங்காய்ப்பிரமாணம் அ ரைத்துக் கருங்குருவை மா வில்பிசைந்து அடைதட்டி நெய் யில்வேகவைத்து 5-நாட்கொடுக்கத்தீரும்.

மூலக்கடுப்பு இரத்தமூலத்திற்கு.

அரைக்காற்படி ஓமத்தை ஏழுதடவை வருத்துத்தேயத் து உமிப்போக்கி அதினுடன் இரண்டுவிராகனிடவசம்பைச் சுட்டசாம்பலையும் கூட்டி தேனி ல்மத்தித்து வேளையொன்றிற் கு ஒருகொட்டைப்பாக் குப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

மூலவாயு மூலம் உதரரோகம் வலிகுன்மம்

பயித்தியவாயு ஜன்னிவாயு உடம்பு

வியர்வை பசிமத்தத்திற்கு.

திப்பிலி பலம்-6, சுக்கு மிளகு திப்பிலி மூலம் செவியம் சித்திரமூலம் கடுகு வாய்விளங்கம் கருஞ்சீரகம் அசமதாகம் இந்துப்பு வெடியுப்பு சவுக்காரம் கொத்தமல்லி சதகுப்பை அதிமதுரம் வெப்பாலைபரிசி சாதிப்பத்திரி கிராம்பு தாளிசப் பத்திரி லவப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-3, இவைகளை வெதுப் பிச்சூரணித்து அதற்குப்பாதி சீனிகூட்டி திரிகடிப்பிரமாணம் தேனிற்குழைத்து 10-நாட்கொள்ளத்தீரும்.

பித்தமூல கிராணிக்குணம்,

மலம்சிறுத்துக்கழியும் பலவிதமாய்நாளும்,

சிலேத்மமூலகிராணிக்குணம்,

உதிரமாயும் வெண்மலமாயும் கழியும் காற்றுபரியும்,

இவைகட்கு நிவர்த்தி.

திப்பிலி, சுக்கு, மிளகு, ஜாதிக்காய், கிராம்பு, இந்துப்பு ஏலம், சீரகம், பெருங்காயம், வெளாம்பிசின், மாம்பிசின், இவை

வம்பிசின், முத்தக்காசு, புளியவிரைத்தோல், மாதுளந்தோல்
அபின், வகைக்குவிராகனிடை - சு, பொடித்து இதற்கு நிகர்
சுத்திசெய்த கெஞ்சாத்தூள் கூட்டி வேளையொன்றுக்கு ஒரு
விராகனிடைவீதம் தேனிற்கொள்ள மூலகிராணிதீரும்.

—o—o—o—

சகல கிராணிக்கும்.

இந்துப்பு	திப்பிலி
காயம்	ஓமம்
வளையலுப்பு	மிளகு
வெள்ளுள்ளி	சவுட்டுப்பு
சுக்கு	சித்திரமூலம்

இவைகளைப் பிரமிச்சாற்றிலாவது, எலுமிச்சம் பழச்சா
ற்றிலாவது, அரைத்துக்கொண்டு ஒருஉடம்பை தலை கால் கு
டல் தோல்நீக்கி அதின்வயிற்றுக்குள் வைத்துத் தைத்து மட
க்கிக்கட்டிப் பிட்டுப்போலரைத்துக் காயவைத்து இடித்துச்
சூரணம்பண்ணி திரிகடிப் பிரமாணம் ஒருமண்டலங் கொள்
ளத்தீரும்.

இதுவுமது.

கோவைத்தண்டைஇடித்து மேற்றொலியைத்தள்ளி நீரி
ல்லாமல்வருத்துத் தூட்செய்து ஓமத்தைவருத்துத்தேப்த்து
சூரணித்து இருவகையும் ஓர் நிரையாய்க் கலந்து நல்லண்ண
னையிற் கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணம் கொள்ளத்தீரும்.

பத்தியம் பாலுஞ்சோறுங் கொள்ளவும்.

—o—o—o—

சீதம்விழுவதற்கு.

அழுக்குறாவேரும் இந்துப்பும் சமமாய்ப் பொடித்துத்
தேனிமத்தித்துக் கொடுக்கத்தீரும்.

—o—o—o—

வெள்ளைக்கழிச்சலுக்கு.

வெண்குன்றிப்பருப்பும் புளியவிரைத்தோலும்வகைக்கு
விராகனிடை-சு, வீதம் மைபோற் பொடித்து எருமை வெண்
னையிற்குழைத்துண்ணவும், இந்தப்படி 6-போது கொள்ள
த்தீரும்.

வயிறு இரைந்து கழிதலுக்கு.

திரிகடி வெந்தயத்தை நல்லெண்ணெய்விட்டு வருத்துச் சிவந்துவருகிறபருவத்தில் ஆவரையிலையொருபிடி கூடப்போட்டு வருத்துக் கருகிவருகிறபதத்தில் எருமைமோர் ஒருபடி விட்டுக்காய்ச்சி யிறுத்துக்கொடுக்கத்தீரும்.

கழிச்சல்கரத்திற்கு அபின்மாதீரை.

அபின்	விராகனிடை	6	சீரகம்	விராகனிடை	9
சக்கு	"	7	மிளகு	"	10
திப்பிலி	"	8			

இவைகளை விஷ்ணுமூலிக்கஷாயத்தால் நாலுஜாம மரைத்துக் குன்றிபோ லுண்டைசெய்துக்கொண்டு வில்வம் விஷ்ணுமூலி சீரகம் வெற்றிலைக்காம்பு இவைகளை ஓர் நிரையாய்க் கியாழஞ்செய்து அதில் ஒருகுளிகைவீதம் 6-வேளைகொடுக்க கரம் கழிச்சல் தாபகரம்நீங்கும், புளிதள்ளவும் இதைச்சிறி யோருக்கும் பெரியோருக்கும் உபயோகப்படுத்தலாம்.

கழிச்சலுக்கு.

விளாம்பிசினைப் பொடித்து எருமைத்தயிரில் மூன்றுநா ட்கொடுக்கத்தீரும்.

சகலகழிச்சலுக்கும் காந்தசெந்தூரம்.

காந்தம் பலம்-4, ஆவரையேர்ப்பட்டை பலம்-4, இவை களைப்பொடித்துக் கற்றாழைமடல் தண்ணீர்வார்த் தரைத்து பில்லைட்டிக் காயவைத்துச் சட்டியிலிட்டு சீலைமண்செய்து நாலுஜாமம் தீயெரித்து ஆற்றியெடுக்கச் செந்தூரமாகும் அதில்பணவிடைவீதம் அனுபானங்களிற்கொடுக்கத்தீரும்.

பத்தியம் எருமைப்பால் மோர்கூட்டிக்கொள்ளலாம்.

வயிற்றுக்கடுப்பு கழிச்சலுக்கு.

ஓமம் மிளகு வகைக்குப்பலம்-1, ஓர்நிரையாய் வெதுப்பிப் பொடித்து வெல்லம்பலம்-1, கூட்டியரைத்துத் திரிகடிப் பி ரமாணம் 10-நாட்கொடுக்கத்தீரும்.

வயிற்றுக்கடுப்பு வாய்வுக்கு.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு ஓமம் உப்பு கருவேப்பிலை பெருங் காயம் சுண்டைவற்றல் இவைகளை யோர்நிரையாய் வெதுப்பி பொடித்துச் சுடுசோற்றில் திரிகடிப்பிரமாணம்தூவி நெய்வா ர்த் துண்ணத்தீரும்.

ஆசனக்கடுப்புக்குப் புகை.

ஆமையோட்டைப்பொடித்து தணலிற்றாவி அபானவா யிற்புகைபிடிக்க கடுப்புஉடனேதீரும்.

வயிற்றிரைச்சல் கடுப்புக்கு.

இரண்டுவிராகனிடைசுக்கை மோர்விட்டு மைபோலரை த்து அரசிலையில்வைத்துத்தைத்து மோரில் 7-தபா வேகவை த்து வடிகட்டினதயிரிற்ருழைத்துண்ணத் தீரும்.



சுரத்தின்பேரிற் காணும் கடுப்புக்கு.

நெற்பொரிமா ஆவின்வெண்ணெய் கற்கண்டு நற்சீரகத் தூள் இவைகளை யோர்நிரையாய் ஒன்றாய்ப்பிசைந்து விளாங் காயப்பிரமாணம் 6-வேளை சாப்பிடத்தீரும்.



சகலகிராணி அதிசாரம் வயிற்றிரைச்சல் கழிச்சல் சீதம் இரத்தம்விழுதல் மூலக்கடுப்பு வயிற்றுக்கடுப்புக்கு.

சுண்டைவற்றல்	மாதுளம்பழத்தோல்
கருவேப்பிலை	நெல்லிமுள்ளி
மாம்பருப்பு	வெந்தயம்
ஓமம்	

இவைகளைச் சமமாய்வெதுப்பிப் பொடித்துத் திரிகடிப் பிரமாணம் தயிரிற்கொள்ளத்தீரும்.

இதுவுமது.

திரிகடுகு	விராகனிடை-	சு	அதிவிடையம்	விராகனிடை-	சு
ஓமம்	"	சு	கிராம்பு	"	சு
ஜாதிக்காய்	"	சு	அக்கிராகாரம்	"	சு
ஜாபத்திரி	"	சு	அபின்	"	சு

இவைகளை எலுமிச்சம்பழச்சாற்றாலரைத்துச் சுண்டைக்காய்ப்பிரமாணம் உண்டை செய்து எருமைத்தயிரி லீடத்தீரும்.

இ து வ ம து.

மாதாளம்பழத்தோல்	வில்வப்பிஞ்சு
விளம்பிஞ்சு	காட்டாத்திப்பூ
கடுகு	பொன்முசுட்டைவேர்
முத்தக்காசு	புளியவிரைத்தோல்
லவங்கம்	இலவம்பிசின்
ஓமம்	குராசானிஓமம்
திரிகடுகு	வெப்பாலையரிசி
ஆனைத்திப்பிலி	நாவற்பட்டை
பெருமரத்துப்பட்டை	லவங்கப்பட்டை
மாம்பருப்பு	கழற்பருப்பு
கருங்காலி	வயிரம்
வெள்ளிலோத்திரம்	நீர்முள்ளிவிரை
அதிசீடையம்	கருஞ்சீரகம்
நற்சீரகம்	காசுக்கட்டி.

இவைகளை ஒர்நீரையாய்ப்பொடித்து நெல்லிக்காய்ச்சாற்றாலாட்டிக் கழற்சிக்காய்ப் பிரமாணம் உண்டை செய்துக் கொண்டு தயிரிந்கொள்ளத்தீரும்.

புளித்தேப்பத்திற்கு.

வசம்புசுட்டசாம்பல், வறுத்தகரியுப்பு, பெருங்காயம், இவைகளையோர்நீரையாய்ப்பொடித்துத் திரிகடிப்பிரமாணம் மோரிலாவது வெந்நீரிலாவது கொள்ளத்தீரும்.

ஊஷ்ண வாயுவுக்கு.

பிரண்டை ஓமம் கருவேப்பிர்க்கு கரியுப்பு வகைக்குப் பலம்-1, வறுத்து மூன்றுபடி எருமைமோர்விட்டு ஒருகொதிவந்தபிறகு இறக்கிவைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவரத் தீரும்.

அஜீரணவாயுவுக்கு.

சுக்கு	திப்பிலி
மிளகு	அசமதாகம்
இந்துப்பு	நற்சீரகம்
பெருங்காயம்	

இவைகளை யோர்நிறையாய்ச் சூரணித்துத் திரிகடிப்பிர
மாணம் அசனத்திற் பிசைந்து ஆவினெய் விட்டு உண்ணத்
தீரும்.

மந்தவாயுவுக்கு.

சீரகம் ஏலம் பச்சைக்கர்ப்பூரம் இவைகளை யோர்நிறை
யாய்ச்சூரணித்து அதற்கு நிகர் சீனிகூட்டித் திரிகடி அந்தி
சந்திகொள்ளத்தீரும்.

பித்தவாயுவுக்கு.

லவங்கம்	திரிகடுகு
முத்தக்காசு	சிறுநாகப்பூ
திரிபலை	

இவைகளை ஓர்நிறையாய்ச்சூரணித்து அதற்குநாலிலொ
ன்று ஆவின்பாலிற்சத்திசெய்த சிவதைசூரணங்கூட்டிவேளை
யொன்றுக்கு முக்கழஞ்சு தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

இதுவுமது.

கடுக்காய்	திப்பிலி
சுக்கு	சீரகம்
ஓமம்	இந்துப்பு
நறுக்குமூலம்	

வகைக்குப்பலம் - 1, இவைகளைப் பொடித்து ஒருபலக்
கருப்புக் கட்டியைப் பாகுசெய்து அதிற்சூரணிக் கிண்டி நேர
மொன்றிற் கொருகழற்சிக்காய்ப்பிரமாணந் கொள்ளத்தீரும்.

வாயுவுச்சூலைக்கு.

திரிகடுகு இந்துப்பு ஓமம் இவைகளைவெதுப்பிப் பொடி
த்துத் திரிகடிப்பிரமாணந் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

ஆனந்தவாயுவுக்கு.

தம்பையிலையை எலுமிச்சங்காயளவு அரைத்துப் பழச் சாற்றில்கலக்கிக் கொடுக்கத்தீரும்.

இதுவுமது.

ஒருஎலுமிச்சங்காயளவு இலுப்பைப்பிண்ணாக்கை ஆழாக்கு சுருள்ளிச்சாற்றில் ஊறப்போட்டு வெதுப்பிக்கொடுக்கத்தீரும்.

வாயுவுக்குத்துக்கு.

கொடுவேலிப்பட்டை சுக்கு
பரங்கிப்பட்டை பிரப்பங்கிழங்கு.

இவைகளை வகைக்குவிராகனிடை-3, வீதஞ் சிதைத்து நாலுபடிசலத்திற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாமுஞ்செய்து நாளொன்றிற்கு மூன்றுநேரங்கொடுக்கத்தீரும்.

வாயுப்பொருமலின்குணம்.

வாயுப்பொருமி அக்கினிமந்தித்து உண்ட அசனத்தை வாந்திக்கும் புளித்தேப்பமிடும் காற்றுப்பரியும்.

நிவர்த்தி.

பத்துவிராகனிடைசுக்கை வேலிப்பருத்திச்சாற்றால்மைப்போலரைத்து பில்லைதட்டி ஒரு சட்டியில் இரண்டு விரற்கனம் உப்பைப்பரப்பி அதின்மேல் பில்லையை வைத்து அதின் மேலும் முன்போல் உப்பைப்பரப்பி ஒழுமுடிச் சீலைமண்செய்து நாலுபெருவில் புடம்போட்டுப் பொடித்துத் தேனிந்கொள்ளத்தீரும்.

குண்டலவாயுவுக்குணம்.

வாயுமிசுத்துக் கூப்பிட்டோடித்திரிந்து வயிற்றில்வந்து கற்போற்றிரளும் மறுபடியும் சிதறி உடம்பெங்கும் பரந்து பின்வந்து அடங்கும் தீபனத்தை மிகஒடுக்கும்.

குடகரி வாயுவுக்குணம்.

வாயுஅதிகரித்து குடல் முதுகு நெஞ்ச விலா முதலான இடங்களிலோடிப் புடைத்துப் புரண்டு அழன்று வலிக்கும் உடலையும் மலங்கருகும்.

அனாதவாயுவுக்குணம்.

மென்மேலும் உண்பதினும் நொந்த அன்னம் ஊசக்கறி புசித்தாலும் மலங்கட்டினாலும் வாயு அதிகரித்து வயிறுபொறுமி வாந்தி பிராந்தியாகும்.

அத்தரூவாயுவுக்குணம்.

அக்கினிமந்தித்து சீரணமாகாமல் உண்டவண்ணமாய்ப் பிரவர்த்திக்கும் புளித்தேப்பம் வாந்தி தாகம் காணும் வாயு தரிக்காமற்பரிந்துகொண்டிருக்கும்.

துடிவாய்வுக்குணம்.

வாயு அடிக்கடி உடலிற்பரந்தோடித் துடித்துச்சிலநேர மடங்கியிருக்கும் நாடோறுமதிகரித்து இப்படியே சேட்டை மிகச்செய்யும் குடல்வாய்வு புரண்டு வலித்துக்குமுறியிரையும் அலைபோற்கலக்கும் மந்திக்கும்.

சகலவாய்வுக்கு.

வேப்பிர்க்கு மூக்கரைச் சாரணைவேர் கருவேப் பிர்க்கு முருங்கையிர்க்கு வகைக்கொருபிடி, சுக்கு, மிளகு, மஞ்சள் வகைக்கு விராகனிடையி, இவைகளைச்சிதைத்து இரண்டுபடி தண்ணீரிற்போட்டு அரைக்காற்படியாய் வற்றவைத்துபோசனத்தின்பேரில் சாப்பிட்டிவரத்தீரும்.

இதுவுமது.

சீரகம்	இந்துப்பு
ஓமம்	திரிகடுகு
கருஞ்சீரகம்	பெருங்காயம்

இவைகளை யோர்நிறையாய் வெதுப்பிச் சூரணித்துத் திரி கடிப்பிரமாணம் தேனிலாவது நெய்யிலாவது உண்ணத்தீரும்.

இதுவுமது.

சுக்கு	திப்பிலி
மிளகு	வெள்ளுள்ளி
ஓமம்	வாளுளுவையரிசி

இவைகளை யோர்நிறையாய் வெதுப்பி பனைவெல்லங்கு ட்டி மெழுகுபோல் அரைத்துக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டிவரத்தீரும்.

இதுவுமது.

நற்சீரகம்

கருஞ்சீரகம்

திரிகடுகு

ஓமம்

பெருங்காயம்

இவைகள் வகைக்குப் பலம்-வு, வெதுப்பிச் சூரணித்து களியுப்பை எருக்கம்பழுப்பிலைச்சாற்றாலரைத்து 4-அல்லது, 6-புடம்போட்டு பஸ்மம்பண்ணியதை ஷே-சூரணத்துக்கு மிகர்கூட்டித் திரிகடிப்பிரமாணம் 7-நாட்கொள்ளத்தீரும்.

இதுவுமது.

செவியம்

கொடுவேலிவேர்

திப்பிலி

கண்டத்திப்பிலி

சுக்கு

இவைகளை வகைக்குவிராகனிடை-3, சிதைத்துஇரண்டு படி தண்ணீரிற்போட்டு ஆரைக்காற் படியாய் வற்றவைத்து அதில் ஜாதிலிங்கத்தைஉரைத்துக்கொள்ளத்தீரும்.

இதுவுமது.

மிளகு

ஓமம்

வெந்தயம்

சீரகம்

தைவேளைவேர்

இவைகளை வெதுப்பிப் பொடித்துத் தேனிற்கொள்ளத்தீரும்.

வாய்வுக்கு விரோசனம்.

மிளகு	கழஞ்சு	1	கடுக்காய்	கழஞ்சு-15
இந்துப்பு	"	1	சத்திசாரணைவேர்	சூரணம்-10
நற்சீரகம்	"	2	சுக்கு	விராகனிடை-5
ஓமம்	"	3	அரியசிவதை	" 5
திப்பிலி	"	4		

இவைகளை நிழலிலுலர்த்திச் சூரணஞ்செய்து திரிகடிப் பிரமாணங்கொள்ள விரோசனமாகி வாய்வுதீரும்.

ஏழாம்பாகம்.

முற்றிற்று.

இனி எட்டாம்பாகம்.