சுகந்த பரிமள சாஸ்திரம்.

சிறுமணவூர் முனிசாமி முதலியார்

[" பிரபஞ்ச உற்பத்தி, இன்பரசக் கோவை, சிவமஹா மந்திரம், நவக்கிரக மஹாமந்திரம், மூலிகைமர்மம், சிவசொரூப சாஸ்திரம், கைத்தொழில் சாஸ்திரம், கனக சாஸ்திரம், மாதர் பூஷணம், சரீர சாஸ்திரம், விஷவைத்திய சிந்தாமணி, இராஜவம்சபரம்பரை, நாரதர் கலகம், பெண்கள் ருதுஜனனஜாதகம், விவாக சாஸ்திரம்"]

முதலிய நூல்களுக்கு ஆசிரியர்

அவர்களியற்றியது

சென்னை:

சி. முனிசாமி முதலியார் அண்டு சன்ஸ்

சிவகாமி விலாச அச்சுக்கூடம்

ரிஜிஸ்தர் செய்தது] 1922 [விலை அணா 12

அட்டவணை.

விஷயம்.	பக்கம்.
மல்லிகை புஷ்பம் முகர்ந்தால்பேதியாகும்முறை	1
ஷை வேறு முறை	2
லவுங்கந்தின்றால் ,,	4
அலரி புஷ்பம் முகர்ந்தால்	,,
ரோஜாபுஷ்பம்முகர்ந்தால்	5
செவ்வலரி புஷ்பம் முகர்ந்தால் பேதியாகு முறை	6
எந்தபுஷ்பம் முகர்ந்தாலும்	7
தொப்புளில்தடவினால் ,,	8
தாம்பூலந்தின்றால் ,,	9
உள்ளங்காலில் தடவினால்	10
பொடிக்கிருமிகள் விழுவதற்கு மாம்பருப்பு பேதி	11
காப்பித் தண்ணீரில் அல்லது நீராகாரத்தில் பேதியாகு முறை	,,
பொடிக்கிருமிகள் விழுவதற்கு புரசவிரை பேதி	12
எலுமிச்சம்பழமுகர்ந்தால்	,,
குழந்தைகட்கு தித்திப்பு	13
வாழைப்பழத்தில் பேதி	14
மிளகுநீரில் பேதி	15
நாக்குபூச்சி விழுவதற்கு கடுக்காய் பேதி	,,
திரியைமுகர்ந்தால் பேதி	16
சுகந்த மூக்குத்தூள்	,,
வாழைப்பழ மூக்குத்தூள்	17
மல்லிகைப்பூ மூக்குத்தூள்	18
ஜெகன்மோகன சுகந்த ஸ்நானப்பொடி	,,
சுகந்த ஸ்நானப்பொடி	19
சுகந்த கலவைப்பொடி	20
சுகந்த கூந்தல் தூபம்	21
மகா சுகந்த கூந்தல் தூபம்	,,
சுகந்த சிக்ஸாப்பொடி	22
சுகந்த கதம்பப்பொடி	,,
திசாக்கம்	23
ஆக்கிராணட்பொடி	,,
பெண்கள் பற்பொடி	24
வேறு முறை	,,
ஆயுர்வேத பற்பொடி	25
சுகஜன்னிக்கு பிரம்மாஸ்திரப்பொடி	26
புதுக்கோட்டை சமஸ்தான அத்தர்பில்லை	27
மைசூர் அத்தர்பில்லை	29
பெங்களூர் அத்தர் பில்லை	30
டில்லி ஊதுவத்தி	31
தஞ்சாவூர் ஊதுவத்தி	32
புதுக்கோட்டை ஊதுவத்தி	33
அஷ்டகந்த கூட்டு	,,
அத்தாகார சம்பங்கி நாயுடு அம்பர்வத்தி	34
வெள்ளை ஊதுவத்தி	36
தூர்வத்தி	37
வதன காந்திபில்லை	,,
முகவஜீரபில்லை	38
புனுசுகந்த எண்ணை	,,
மயிர்வளரும் தைலம்	39
சாதாரண மயிர் வளரும் தைலம் செய்யுமுறை	40
சம்பங்கி எண்ணை	41

அட்டவணை.

விஷயம்.	பக்கம்.	விஷயம்.	பக்கம்.
சாமந்திப்பூ எண்ணை	41	ஆரோக்கிய கலிக்கம்	63
சீமை சாமந்திப்பூஎண்ணை	42	கற்பூரம்	64
சுகந்தசிரோரஞ்சனிஆயில்	,,	கற்பூரம் சுத்திசெய்தல்	65
ஷை வேறுமுறை	43	கற்பூரத் தைலம்	66
மயிர்வளரும் எண்ணை	44	லெம்னெட் செய்தல்	,,
தம்பண எண்ணை	45	விக்டோரியா எசன்ஸ்	,,
சந்தண எண்ணை	,,	எசன்ஸ் மஸ்க்ரோஸ்	67
மதனகாமேசுரப்பூஎண்ணை	46	ஷர்பத் செய்யுமுறை	68
நரைமயிர் கருப்பாக்கும் முதல்தரம் எண்ணை	46	காய்ச்சு முறை	69
மயிர்கருக்கும் எண்ணை	47	நன்னாரிவேர் ஷர்பத்	73
நரைமயிர் கருக்கும் சித்தாதி எண்ணை	48	சந்தன ஷர்பத்	74
மயிர் கருக்கும் யூனனி எண்ணை	49	திராட்சைப்பழ ஷர்பத்	75
கப்பு பஸ்பம்	,,	எலுமிச்சம்பழ ஷர்பத்	76
ரோமசங்சாரி பஸ்பம்	50	ரோஜாப்பூ ஷர்பத்	,,
பெருஞ் சந்தனாதித்தைலம்	51	ரோஸ் ஷர்பத்	77
மஹா சந்தனாதித் தைலம்	52	சீமை இலந்தம்பழ ஷர்பத்	78
அனுபவ சந்தனாதித் தைலம்	53	தாமரைப்பூ ஷர்பத்	,,
அரக்குசந்தனாதித்தைலம்	54	பாதாம் ஷர்பத்	79
கஸ்தூரித் தைலம்	55	தூரிஞ்சிப்பழ ஷர்பத்	,,
அகிற்கட்டை தைலம்	,,	சுகுணவிரேசன ஷர்பத்	80
சிறு சந்தனாதித்தைலம்	56	ககருபா ஷர்பத்	,,
வேறு முறை	,,	வெற்றிலை ஷர்பத்	81
கொம்பரக்கு தைலம்	,,	கற்கண்டு ஷர்பத்	,,
சாம்பிராணி தைலம்	57	நாரத்தம்பழ ஷர்பத்	82
தேள் விஷத்திற்கு கைகண்ட மருந்துகள்	58	கொமட்டி மாதுளம்பழ ஷர்பத்	,,
சர்ப்பவிஷத்திற்கு	61	மாதுளம்பழ ஷர்பத்	,,
		இஞ்சி ஷர்பத்	83
		நவாபுகள் தாஜா ஷர்பத்	,,
		காசினியிலை ஷர்பத்	84
		தாழம் விழுதின் ஷர்பத்	,,

அட்டவணை முற்றிற்று.

உ

கடவுள் துணை.

சுகந்த பரிமள சாஸ்திரம்

மல்லிகை புஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.

இரசம்	விராகனெடை	2
வெள்ளை காட்டாமணக்குப் பருப்பு	,,	3
சிற்றாமணக்குப்பருப்பு	,,	4
நெல்லிக்காய் கெந்தகம்	,,	5
நேர்வாளப் பருப்பு	,,	6

நேர்வாளத்தை மாத்திரம் சாணியில்கரைத்துக் கொதிக்கவைத்து யெடுத்து மேலோட்டைத் தட்டி விட்டு உள்ளேயிருக்கும் முளையை நீக்கிய பின் மேற்

கண்ட 6-விராகனெடை நிறுத்தெடுத்து மற்ற சரக்குகளையும் சேர்த்து கலுவத்திலிட்டு தேங்காய்ப்பால் விட்டு மைபோல் அரைத்துக்கொண்டு வேறொரு தேங்காயை குடுமிநீக்கி கண்ணைத்திறந்து தண்ணீரை கொட்டிவிட்டு அதற்குள் அரைத்த மருந்தை அடைத்து சந்துவாய்க்கு ஆப்படைத்து குப்பையெருவின் கீழ் ஒருமுழ ஆழத்தில் புதைத்து வைத்து எட்டாம் நாள் யெடுத்து மேலோட்டை மாத்திரம் நீக்கிவிட்டு அந்தத்தேங்காயும் உள்ளே யிருக்கும் மருந்தையும் கலுவத்திலிட்டு மைபோலரைத்து அந்தக்கலுவத்திலேயே ஒருபுறமாக அணைத்து வெய்யலில்வைத்தால் தைலமிறங்கும். அந்த தைலத்தை புட்டியில் அடக்கம்செய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

பேதிக்கு வேண்டியவர்கள் ஒரு குச்சியினால் தைலத்தைத்தொட்டு மல்லிகை புஷ்பத்தில் தடவி முகர்ந்துக்கொண்டிருந்தால் பேதியாகும். பகலில் மோர்சாதம் சாப்பிடவேண்டியது. பேதி நிறுத்த வேண்டுமானால், சந்தனத்தை வயிற்றிலும் மார்பிலும் பூசிக்கொண்டால் நின்று விடும்.

வேறுவிதம்.

இரசம்	விராகனெடை	1
நெல்லிக்காய் கெந்தகம்	,,	1
வெண்காரம்	,,	1
வாளம்	,,	5
ஆமணக்குப் பருப்பு	,,	6

கார்போகி யரிசி	,,	7
புரசம் விதை	,,	8
கடுக்காய்த்தோல்	,,	9
சிவதைவேர்	,,	10
புங்கம் பருப்பு	,,	11

இவைகளை கொடிக்கள்ளிப் பால் விட்டு மூன்று நாள் அரைத்து ஒரு தேங்காயின் கண்ணைத்திறந்து தண்ணீரைக் கொட்டிவிட்டு அதற்குள் இந்தமருந்தை யடைத்து சந்து வாய்க்கு ஆப்படைத்து 15-நாள் வரையிலும் நெல்லுக்குள் சமாதிவைத்து 16-வதுநாள் எடுத்து மேலோட்டை மாத்திரம் நீக்கிவிட்டு அந்தத் தேங்காயையும் மருந்தையும் கலுவத்திலிட்டரைக் கவும். பதம்வராவிட்டால் இன்னொரு தேங்காய் கொண்டுவந்து கீற்றுகளாக யெடுத்து நெருப்பில் சுட்டு இடித்துப் பிழிந்த பால்விட்டு மைபோலரைத்து பீங்கானில் ஒருபுரம் அணைத்து வெய்யிலில் வைத்தால் தைலமிறங்கும். அந்த தைலத்தை மல்லிகைச் செண்டில் தடவி முகர்ந்தால் பேதியாகும். பேதியை நிறுத்தவேண்டுமானால் சந்தனம் அரைத்து வயிறுமுதல் மார்பளவும் பூசிக்கொண்டால் நின்று விடும். பகலில் மோர் சாதம் புளிப்பு ஊறுகாய் இவையாகும்.

லவங்கந்தின்ருல் பேதியாகும் முறை.

கள்ளிமரத்தைத் துளைத்து அதற்குள் லவுங்கம் தேவையானவரையில் வைத்து மேல்பாணிமூடி ஒரு பட்சம் சென்றெடுத்து நிழலில் உலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக் கொள்ளவும். வேண்டியபோது தாம் பூலம் போட்டுக்கொண்டு அத்துடன் ஒரு லவுங்கத் தைத்தின்ருல் 1-அல்லது 2-விசை பேதியாகும் வாய் வுகள் கலையும். வெந்நீரில் ஸ்நானஞ்செய்து மோர் சாதம் சாப்பிடவும்.

அலரிப் புஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.

வெள்ளைக் குங்கிலியத்தை முழுசுகடலை யளவு துண்டுகளாகச் செய்து ஒருபலம் யெடுத்துக்கொண்டு

கள்ளிமரத்தை சதுரமாகக்கீணி மேல்பரணியெடுத்து வைத்துக்கொண்டு உள்ளே துளைசெய்து அதினுள் குங்கிலியப் பொடியை செலுத்தி மேல்பரணி யடைத்து சந்தில்லாமல் சாணி பூசிவிட்டு 15-நாள் பொறுத்தெடுத்து பீங்கான் தட்டில்போட்டு ஒரு நாள் காற்றுறியபின் கலுவத்தில் மைபோல் பொடி செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். வேண்டியபோது கரி நெருப்பின்மீது குங்கிலியப் பொடியைத் தூவி அந்தப் புகையை அலரிப் புஷ்பச் செண்டில் பிடித்துக் கொண்டு முகர்ந்தால் பேதியாகும். மோர்சாதம், பருப்புக்குழம்பு, மாமிசம் சூப்பு இவை சாப்பிடலாம்.

ரோஜாபுஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.

இரண்டரை பலம் நேர்வாளக் கொட்டைகளை யுடைத்து மேலோட்டையும் உள்ளேயிருக்கும்

மூளையையும் நீக்கிவிட்டு எருமைப்பால்விட்டு மைபோலரைத்து 1-படி எருமைப்பாலில் கலந்து காய்ச்சிப் புறை குத்திக் கடைந்து வெண்ணெயெடுத்து உருக்கி அந்த நெய்யை ரோஜாபுஷ்பத்தில் தடவி முகர்ந்தால் பேதியாகும். மோர் சாதம் புசிக்கவும். வயிற்றுக்கு சந்தனம்பூச பேதிநிற்கும்.

வேறு விதம்.

அழிஞ்சிக் கொட்டையும் வாளக் கொட்டையும் சரியிடை யெடுத்து மேலோடுகளைத் தட்டி விட்டு உரலில் போட்டு ஒன்றிரண்டாய் நருக்கியெடுத்து பாண்டத்கிலிட்டு குழித்தைலம் இறக்கிச் சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். ஒரு பீங்கான் தட்டில் 4, 5, துளி தைலம்விட்டு ரோஜா புஷ்பத்தினல் ஒத்திக் கொண்டு முகர்ந்தால் பேதியாகும். மோர்சாதம் சாப்பிடவும். வயிற்றுக்கு சந்தனம் பூசினல் பேதி நிற்கும்

செவ்வலரி புஷ்பத்தை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.

மூளை நீக்கிய வாளப்பருப்பு	படி 1
அழிஞ்சிப்பருப்பு	படி 1

இவ்விரண்டும் பஞ்சுபோல் சிதைத்து கலுவத்திலிட்டு தண்ணீர்விட்டு மைபோல் அரைத்து 3-அல்லது 4-படி தண்ணீரில் கரைத்து அடுப்பேற்றிக் காய்ச்சினல் தைலம் மிதக்கும். அதாவது, தண்ணீர் முக்கால்பாகம் சுண்டுகிற வரையில் எரித்துக்கொண்டிருந்

தால் முத்துக்கொட்டையில் வருவதுபோல் வாளத் தைலம் மேலே மிதக்கும். அதை வழித்து சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு வேண்டியபோது செவ்வலரி புஷ்பச் செண்டில் தடவி ராத்திரி பனியில் வைத்து காலையில் எடுத்து முகர்ந்தால் பேதியாகும். குளிர்ந்த ஜலத்தில் குளித்து சந்தனம் பூசிக்கொண்டால் பேதி நின்றுவிடும். கரி, சூப்பு, மோர்சாதம் சாப்பிடலாம்

எந்த புஷ்பத்தை முகர்ந்தாலும் பேதியாகும் முறை.

புரசம் விதை		விராகனெடை.	2
வெள்ளைக் காக்கணும் விதை		,,	2
காட்டாமணக்கன் விதை		,,	2
வாளம்		,,	3
வெண்காரம்		,,	1
பாதரசம்		,,	1
நெல்லிக்காய் கெந்தி		,,	1

இவைகளைக் கள்ளிப்பால் விட்டு மூன்றுநாள் வரையில் அரைக்கவும். பால் சுவரிப்போனால் தேவை வரையில் விட்டு விட்டு அரைத்து அப்படியே ஆற வைத்துப் பதத்தில் யெடுத்து மாத்திரைகள் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். வேண்டியபோது ஒருமாத்திரையை இளநீர்விட்டுக் குழைத்து பீங்கானில் விட்டுக் கொண்டு அதை எந்த புஷ்பத்திலாவது ஒத்திக் கொண்டு முகர்ந்தால் பேதியாகும். குளிர்ந்த ஜலத்

தில் குளித்து மோர்சாதம் சாப்பிடவும், உடம்பில் சந்தணம் பூசிக்கொண்டால் பேதி நிற்கும்.

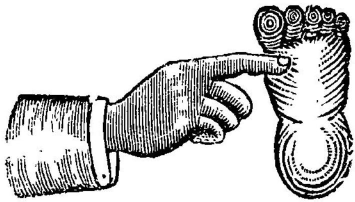
தொப்புளில் தடவினல் பேதியாகும் முறை.

இரசம்	விராகனெடை	1
நெல்லிக்கா கெந்தி	,,	1
வாளம்	,,	3
அழிஞ்சிப் பருப்பு	,,	4
வெண்காரம்	,,	5
சிற்றாமணக்குப் பருப்பு	,,	6
காட்டமணக்கு பருப்பு	,,	8
கடுக்காய்த்தோல்	,,	9
கலியாணமுருக்கன் பருப்பு	,,	10

இவைகளைக் கொம்புக்கள்ளிப்பால்விட்டு மூன்று நாளரைத்து ஒரு தேங்காய்க்குள்ளடைத்து பதினைந்து நாள் தானிய புடம் வைத்தெடுத்து சிரட்டை நீக்கி மற்றயாவும் அரைத்து வெண்கலப் பாத்திரத்திலிணைத்து சூரியபுடம் வைக்கத் தைலமிறங்கும். அந்த தைலத்தில் அணுப்பிரமாணம் தொட்டு தொப்புளில் தடவினால் பேதியாகும். குளிர்ந்த ஜலத்தில் குளித்து மோர்சாதம் சாப்பிடவும். சந்தனத்தைத்தொப்புளில் பூசினால் பேதி நிற்கும்.

தாம்பூலந்தின்றால் பேதியாகும் முறை.

திருகுக்கள்ளி மரத்தின் வேரின்மீதிருக்கும் பட்டையைக் கொண்டுவந்து துண்டு துண்டுகளாக நறுக்கிப் பாண்டத்திலிட்டு அது முழுகும்படி ஆவின் பால் விட்டு அடுப்பேற்றி ஒரு ஆவிவரும்படி அவித்தெடுத்து நல்ல ஜலத்தில் அலம்பி நிழலில் உலர்த்தி இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்துக் கொண்டு தாம்பூலம் அருந்தும்போது அத்துடன் சுமார் கால் விராகனெடைக்கு அதிகப்படாமல்போட்டுக்கொண்டு அமிர்தத்தை விழுங்கினால் நன்றாய் விரேசனமாகும். சந்தனத்தை தேகத்தில் பூசிக்கொண்டால் பேதி நிற்கும். இந்தபேதியினால் மலபந்தம் வாய்வு இவை நீங்கும்.



உள்ளங்காலில் தடவினால் பேதியாகும் முறை.

வெள்ளைக்காக்கணம் விதை
வெள்ளைக்காட்டாமணக்கு விதை
புரசம் விதை
வெண்காரம்
நேர்வாளம்
இரசம்
கெந்தகம்

இந்த ஏழுவகையும் சரியிடையாய்கூட்டி கலுவத்திலிட்டு கள்ளிப்பால் விட்டு மூன்றுநாள் வரையில் செம்மையாய் அரைத்து குண்டுமணி யளவுக்கு மாத்திரைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். வேண்டியபோது ஒரு மாத்திரை யெடுத்து இளநீரில் இழைத்து உள்ளங்காலில் தடவினால் 10-தடவை பேதியாகும்.

இரசம்	விராகனெடை	1
கெந்தி	,,	1

இவைகளைப் பஞ்சுபோல் இடித்து கலுவத்திலிட்டு கள்ளிப்பால் விட்டரைக்கவும். அவ்வப்போது பால் விட்டு மூன்று நாள் வரையிலும் அரைத்து தேங்காய்க்குள் அடைத்து 14-நாள் வரையில் தானியபுடம் வைத்தெடுத்து மேலோட்டை நீக்கித் தேங்காயுடன் கலுவத்திலரைத்து கடும் வெய்யலில் வைக்கத் தைலமிறங்கும். அந்தத் தைலத்தை நன்றாய் கசக்கிய எலுமிச்சம்பழத்தில் தடவி சற்றுநேரம் பொறுத்துக் கையில் வைத்துக்கொண்டு முகர்ந்து கொண்டேயிருந்தால் பேதியாகும். நாபியில் சந்தணம் பூச பேதிநிற்கும். மோரன்னம் புசிக்கவும்.

குழந்தைகட்கு தித்திப்பு பேதி.

ரஸ்தாளி வாழைப்பழம்		10
திராட்சிப்பழம்	பலம்	5
பசுநெய்	,,	2
புதிய தேன்	,,	5
சுத்திசெய்த வாளம்	,,	5
ஓமம், சுக்கு, மிளகு வகைக்கு	,,	1
கடுகுரோகணி	,,	3

இவைகளெல்லாம் கலுவத்திலிட்டு நாலு சாமமரைத்து வழித்துக் கல் ஜாடியில் போட்டு காற்றுப் போகாமல் வைத்துக் கொள்ளவும். மருந்தைக்

கண்டால் அழுகிற குழந்தைகட்கு இதில் காசளவு யெடுத்து அப்பம், தோசை இவைகளில் தடவிக் கொடுத்தால் பிரியமாய்த் தின்னும் இளைப்பில்லாமல் சுகபேதியாகும். பேதி அதிகமானால் வசம்பைச் சுட்டு இளநீரிலுரைத்துக் கொடுத்தாலும் மோர் விட்டுக் கரைத்த சுடுகஞ்சி கொடுத்தாலும் நிற்கும்.

சில வைத்தியர் கொடுக்கிற முறட்டுப் பேதிகள் நாள் முழுதும் விடாமல் ஆகிறதுண்டு. அப்படி தீராத பேதிகளுக்கு ஒரு வராட்டியைப் பொடியாய் இடித்து ஒரு படி ஜலத்தில் போட்டு அடுப்பேற்றி ஆழாக்கு கியாழமாக சுண்டும்படி காய்ச்சி யிறக்கி வடிகட்டி அதில் ஒரு எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து காலணாவெடை பழுப்பு சக்கரை போட்டுக் கலந்து மணிநேரத்திற் கொருவிசையாக இரண்டு தடவை கொடுத்தால் எப்பேற்பட்ட பேதியும் நின்றுவிடும்.

வாழைப்பழத்தில் பேதியாகும் முறை.

இரச கற்பூரம்	பலம்	$\frac{1}{4}$
திராட்சிப்பழம்	,,	$\frac{1}{2}$
சுத்திசெய்த வாளம்	,,	$\frac{3}{4}$

இவைகளைக் கலுவத்திலிட்டு யாவும் ஒன்றுபட மெழுகுபதமாயரைத்து குண்டுமணிபோல் மாத்திரைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும். வாழைப்பழத்தில் 1-2-மாத்திரைகள் வைத்து மூடி சாப்பிட பேதியாகும். அல்லது நல்லவெல்லத்திலும்

சாப்பிடலாம். ஆட்டுக்கறி, சூப்பு, மரக்கறிகள் யாவும் சாப்பிடலாம். பேதி அதிகமானல் புளிப்பு ஊறுகாய் தொட்டுக்கொண்டு மோர் சாதம் தின்றால் நின்றுவிடும்.

மிளகு நீரில் பேதியாகும் முறை.

உடம்பு சுஸ்தியாகவும் வயிறுமந்தமாகவும் மலச் சிக்கலாகவுமிருந்து பேதிக்கு சாப்பிட வேணுமென் கிற பிரியமிருக்கும் பட்சத்தில் அன்றைய தினம் சமயல்காரரிடம் சொல்லி மிளகுநீர் ரசம் கூட்டும் போது அத்துடன் மிதிபாகலிலை பத்துயிலைபோட்டு காய்ச்சும்படி சொல்லி வழக்கம்போல் போஜனத்தில் இந்த ரசம் விட்டுக்கொண்டு சாப்பிட்டால் இரண் டொரு விசை மலங்கழியும் தேகம் ஆரோக்கியமா யிருக்கும்.

நாக்குப்பூச்சிகள் விழுவதற்கு கடுக்காய்பேதி.

சூரத்துக் கடுக்காய்களைத் தட்டி விதைநீக்கி மேற்றோலைமாத்திரம் 1-பலம் நிறுத்தெடுத்துக் கொள் ளவும். தேறின பிரண்டை கொண்டுவந்து கணுவுகளை நீக்கி நடுப்பாகங்களை சிறுதுண்டுகளாய் வெட்டி 1-பலம் நிறுத்தெடுத்துக்கொள்ளவும். இந்த இர ண்டு சரக்குகளும் கலுவத்திலிட்டு தண்ணீர் விட்டு மைபோலரைத்து சுண்டக்காயளவு மாத்திரைகள் செய்து நிழலில் உலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக் கொள்

ளவும். தேவையானபோது இரவில் படுக்கும்போது தேகதிடமறிந்து 1-அல்லது 2-மாத்திரைகள் பொடித்து கொஞ்சம் சர்க்கரை கலந்து சாப்பிடவும். காலையில் யெழுந்தவுடன் 1-பலம் சிற்றாமணக்கெண்ணை சாப்பிட்டால் 2 - 3-விசை மலந்தள்ளும் நாக்குப்பூச்சிகள் திமிர்பூச்சிகள் விழும்.

திரியை முகர்ந்தால் பேதியாகும் முறை.

ஆடுதின்னாப்பாளை, உள்ளி, வசம்பு இம்மூன்றும் சேர்த்தரைத்து துணியிற்பூசி திரியாய்த்திரித்து முகர பேதியாகும். மோர்சாதம் புசிக்கவும்.

சுகந்த மூக்குத்தூள் செய்யும் முறை.

நெருப்பிலிட்டுப்பொரித்தெடுத்த படிகாரத்தூள்	விராகனிடை	1
மயந்தால்	,,	$\frac{3}{4}$
பச்சை கற்பூரம்	,,	$\frac{1}{2}$

ஸ்மெல்லிங்சால்ட்டு	,,	½
சந்தண அத்தர்	,,	1

முதல் நான்கு சரக்கும் கலுவத்திலிட்டு சந்தண அத்தர் விட்டு அரைத்து அதன்பிறகு ஒருசேர் மூக்குத்தூள்போட்டு நன்ருய்க் கலக்கும்படி அரைத்து யெடுத்துக் காற்றுப் போகாமல் புட்டிகளில் பத்திரப்படுத்திக்கொள்ளவும். சாதாரணமூக்குத்தூள் காலணு பொடியில் இந்த சுகந்த மூக்குத்தூள் ஒரு சிட்டிக்கை கலந்துகொண்டால் தகுந்த காரமும் பரிமளமும் வீசும்.

வாழைப்பழ மூக்குத்தூள்.

உயர்ந்த புகையிலை பொடி	சேர்	1
ஸ்மெல்லிங் சால்ட்	அவுன்சு	½
சம்மர்கப்	,,	1

முதலில் ஸ்மெல்லிங் சால்ட்டு என்பதை கலுவத்திலிட்டு கொஞ்சம் பொடியைப்போட்டு அரைத்துக்கொண்டபின் மற்ற பொடியும்போட்டு சம்மர்கப் என்னும் வாழைப்பழ வாசனை எசன்சைவிட்டு நன்ருயக் கலக்கஅரைத்துக்கொண்டு கல்கார்க்கு சீசாவில் போட்டு காற்றுப் போகாமல் புட்டியில் அடைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

மல்லிகைப்பூ மூக்குத்தூள்.

மேற்கண்ட எடைப் பிரகாரம் பொடியும், ஸ்மெல்லிங்சால்டும் கூட்டி யரைத்துக்கொண்டு மல்லிகைப்பூயெசன்சு ஒரு டிரும் கலந்து காற்றுபடாமல் புட்டியில் அடைத்துக் கொள்ளவும்.

சுகந்த

பரிமளப் பொடிகள்.

ஜெகன்மோகன சுகந்த ஸ்நானப்பொடி.

	பலம்.		பலம்.
லவுங்கம்	$1\frac{1}{8}$	சீமை கிச்சிலிக்கிழங்கு	3
லவுங்கப்பட்டை	$1\frac{1}{2}$	லவுங்கப்பத்திரி	$4\frac{1}{2}$
கவுளா	$1\frac{1}{2}$	ஜடாமாஞ்சி	6
வாசனைப்புல்	$1\frac{1}{2}$	மகிழம்பூ	6
கோஷ்டம்	$2\frac{1}{4}$	ரோஜாப்பூ	6
பனப்ஷாவேர்	$2\frac{1}{4}$	கொட்டிச்சாந்து	9
நாட்டுகிச்சிலிகிழங்கு	$2\frac{1}{4}$	நெய்யில்வருத்த நகம்	$\frac{3}{4}$
வெட்டிவேர்	3	கஸ்தூரிமஞ்சள்	$\frac{3}{4}$
ஏலக்காய்	3	சர்க்கரை	9
பச்சிலை	3		

இவைகளை இடித்து பவுடர் செய்தபிறகு சர்க்கரைசேர்க்கவும். ஸ்நானம்செய்யும்போது கொஞ்சமெடுத்து சம்பங்கி எண்ணைவிட்டுக் குழைத்து சுவாகு அத்தர்கொஞ்சம் விட்டு குழப்பி, உடம்பில்பூசி அழுக்

கெடுக்க வேண்டியது. இதைத் தேய்த்து ஸ்நானஞ் செய்துவந்தால் வேர்வைநாற்றம் கற்ருழைநாற்றம், அழுக்குதேமல் யாவும்நீங்கும், தேகம்மினுமினுக்கும், அழகு கொடுக்கும், பரிமளம் வீசும், மனதுக்கு ஆரோக்கியமாகும் வசிகரமுண்டாகும்.

சுகந்த ஸ்நானப்பொடி.

	பலம்.		பலம்.
சந்தணத்தூள்	5	ஏலரிசி	$2\frac{1}{2}$
சாம்பிராணித்தூள்	5	கோஷ்டம்	$2\frac{1}{2}$
வெட்டிவேர்	$2\frac{1}{2}$	சோம்பு	$2\frac{1}{2}$
விலாமிச்சம்வேர்	$2\frac{1}{2}$	சடாமாஞ்சி	$2\frac{1}{2}$
கோரைக்கிழங்கு	$2\frac{1}{2}$	கார்போகியரிசி	$2\frac{1}{2}$
கிச்சிலிக்கிழங்கு	$2\frac{1}{2}$	தம்பராஷ்டம்	$2\frac{1}{2}$
கஸ்தூரிமஞ்சள்	$2\frac{3}{4}$	பச்சைப்பயரு	$2\frac{1}{2}$

இவைகளை யிடித்து பவுடராக்கி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். ஸ்நானம் செய்யும்போது கொஞ்சம் யெடுத்து பாலிலாவது தண்ணீரிலாவது சேர்த்து தேய்த்துக்கொண்டு குளிக்கலாம். தினவு, சொரி, வேற்குரு, கற்ருழைநாற்றம் முதலியவை யுண்டாகாது. மேனிசிவக்கும் அழகுண்டாகும்.

சுகந்த கலவைப்பொடி.

	பலம்.		பலம்.
லவுங்கம்	$\frac{1}{2}$	மால்சிங்கிணி	1
மஸ்தகி	$\frac{1}{4}$	லவுங்கப்பட்டை	$\frac{1}{2}$
அன்னாசிப்பூ	$\frac{3}{4}$	குலாப்பூ	1
கற்கண்டு	$\frac{1}{2}$	பளிங்குசாம்பிராணி	1
ஜாதிக்காய்	$\frac{1}{4}$	சிலாரசம்	$2\frac{1}{2}$
அகர்	1	கிச்சிலிக்கிழங்கு	$\frac{3}{4}$
கோரைக்கிழங்கு	$\frac{3}{4}$	அகிற்கட்டை	1
ஏலக்காய்	$\frac{1}{8}$	கவுளா	$\frac{1}{2}$
ஜாபத்திரி	$\frac{1}{4}$	சமபங்கிமொக்கு	$\frac{1}{4}$
தேவதாரிசெக்கை	$\frac{1}{2}$	அரக்கு	$\frac{1}{4}$
கற்பூரம்	$\frac{1}{8}$	சந்தணத்தூள்	10

இவைகளை யிடித்துத் தூள்செய்து வைத்துக் கொண்டு பழுப்புசர்க்கரை 3-அல்லது 4-பலம் எடுத்து தகுந்த தண்ணீர் விட்டு அடுப்பேற்றிப் பாகுசெய்து அதில்மேற்படி தூளைப்போட்டுக் கிளரி உடனே சூடா யிருக்கும்போதே கெச்சக்காய்களைப்போல் உருண்டைசெய்து பீங்கானில் வைத்து ஆறியபின் சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். பெண்கள், புருடர்கள் ஸ்நானம் செய்தபோது தலைமயிருக்கு சாம்பிராணிக்குப் பதிலாக தூபம்போட்டால் அதிக பரிமளமாயும் இன்பமாயுமிருக்கும்.

சுகந்த கூந்தல் தூபம்.

சந்தனத்தூள்	பலம் 1
சாம்பிராணித்தூள்	பலம் 1
சிலாரஸ்	பலம் 5

சந்தனத்தூளும் சாம்பிராணித்தூளும் கலுவத்திலிட்டு முன்னடியாய்க் கலந்து கொண்டு அதன் பிறகு சிலாரஸ் என்பதை போட்டு நன்றாய் கலக்கும்படி மிலாய்க்க வேண்டியது. பிறகு சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு தலை குளித்தவுடன் துவட்டிக்கொண்டு படை நெருப்பின் மீது கொஞ்சம்தூவி கூந்தலுக்குப் பிடிப்பதினால் சீதளம், வாதசீதளம் யாவும் நீங்கி மனதிற்கும் தேகத்திற்கும் மிகவும் ஆரோக்கியமாயிருக்கும் ஜன்னி முதலியவைகள் கிட்ட நெருங்காது.

மகா சுகந்த கூந்தல் தூபம்.

	பலம்.		பலம்.
பளிங்கு சாம்பிராணி	$2\frac{1}{2}$	தும்பராஷ்டகம்	$\frac{1}{2}$
சந்தணத்தூள்	5	லவுங்கப்பத்திரி	$\frac{1}{2}$
கொட்டிச்சாந்து	1	நெரியரிசிப்பால்	1
அகிற்கட்டை	1	மட்டிப்பால்	1

இவைகள் யாவும் கல்லுரலிலிட்டு ஒன்றுபடப் பொடியாகச் செய்து வைத்துக் கொண்டு வேண்டிய போது நெருப்பிலிட்டுக் கூந்தலுக்குப் பிடிக்க மனோ உற்சாகமும் ஆரோக்கியமும் ஆனந்தமுமுண்டாகும். தூர்வியாதிகள் தொத்துவியாதிகள் அணுகாது.

சுகந்த சிக்சாப்பொடி.

குலாப்பூ, சோம்பு, கிளியூரல்பட்டை, அன்னாசிப்பூ, கவுளா, கிச்சிலிக்கிழங்கு, கஸ்தூரிமஞ்சள், வெட்டிவேர், விலாமிச்சம்வேர், கோரைக்கிழங்கு, ஜடாமாஞ்சி, ஏலம், ஏலக்கா, ஜாதிக்கா, ஜாதிபத்திரி, லவுங்கம், லவுங்கப்பத்திரி, தாளிசபத்திரி, கல்பாச்சி, பச்சையிலை, கொட்டிச் சாந்து, கோஷ்டம், மகிழம்பூ, வெட்பாலையரிசி, கார்போகியரிசி, மருக்கொழுந்து, மருவு,பளிங்குசாம்பிராணி, சந்தணக்கட்டை, அகிற்கட்டை,சிறுநாகப்பூ,பச்சைப்பயர்,கோதுமை,கசகசா.

இவைகள் சரியெடை வாங்கி இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து ஸ்நானம் செய்யும்போது உபயோகப் படுத்தவும்.

சுகந்த கதம்பப் பொடி.

	பலம்.		பலம்.
கொட்டிச்சாந்து	2	கோஷ்டம்	$\frac{1}{2}$
லவுங்கப்பத்திரி	2	கார்போக அரிசி	$\frac{1}{2}$
கிளியூரல்பட்டை	$\frac{1}{2}$	தனியா (வறுத்தது)	$\frac{1}{2}$
தாளிசப்பத்திரி	$\frac{1}{2}$	வேட்டிவேர்	$\frac{1}{2}$
குலாப்பூ	$\frac{1}{2}$	சோம்பு	$\frac{1}{2}$
கல்பாச்சி	$\frac{1}{2}$	ஏலம்	$\frac{1}{2}$
சடாமாஞ்சி	$\frac{1}{2}$	லவுங்கம்	$\frac{1}{4}$
கிச்சிலிக்கிழங்கு	$\frac{1}{2}$	லவுங்கப்பட்டை	$\frac{1}{4}$
பச்சையிலை	$\frac{1}{2}$	கவுளா	$\frac{1}{4}$
கஸ்தூரிமஞ்சள்	$2\frac{1}{2}$	தவனம்	1
அன்னாசிப்பூ	$\frac{1}{2}$	சந்தனத்தூள்	$\frac{1}{2}$
செண்பகப்பூ	1		

இவைகளை இடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து வைத்துக்கொள்ளவும். குளிக்கும்போது உபயோகப் படுத்தி வந்தால் சர்மவியாதிகள் அணுகாது. தேகாரோக்கிய முண்டாகும்.

திசாங்கம்.

சந்தணத்தூள், அகிற்கட்டைதூள், ஜாதிக்காய், ஜடாமாஞ்சி, மைசாட்சி, பளிங்குசாம்பிராணி, லவுங்கம், லவுங்கப்பட்டை, ஏலம், காட்டெருமைப்பால் இவைகளை கலுவத்தில் பொடித்து கூட்டிக்கலந்து சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

ஆக்கிராணப்பொடி.

	பலம்.
விபூதிபோல் வறுத்த நாட்டுக்கல்நாற்தூள்	2
வெள்ளைக் குங்கிலியத் தூள்	2
மாசிக்காய் தூள்	1
கிச்சிலிக்கிழங்குத் தூள்	1
சாம்பிராணித் தூள்	1
ஏலரிசித் தூள்	1
சுக்குத்தூள்	1

இவைகள் யாவும் ஒன்றாய்க் கலந்து சீசாவில் வைத்துக் கொள்ளவும். வேண்டியபோது பல்துலக்கிக் கொண்டு வெந்நீரில் வாய் கொப்பளிக்கவும்.

பெண்கள் பல்பொடி.

சுண்டைவேர்	பலம் 1
தும்பைவேர்	பலம் 1
இலுப்பைக்கட்டி	பலம் 1

இலுப்பைக் கட்டியை மாத்திரம்சுட்டுக்கொண்டு இருவகைவேரும் வெய்யலில் உலர்த்தி யாவும் ஒன்ருயிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து சீசாவில் வைத்துக் கொள்ளவும். இதில் ஒரு சிட்டிகையெடுத்து மூக்குத் தூள் போடுவதுபோல் முகர்ந்தால் 5-6 தும்பல்வரும் சிரசில் நீர்தங்கும் வியாதிகள் தீரும், தலைபாரம் மூக்கடைப்பு நீங்கும். பத்தியமில்லை.

வேறு முறை.

நன்ருய் வெளுக்கும்படி வறுத்த அன்னபேதித் தூள்	3
நன்ருய் வெளுக்கும்படி வறுத்த மயில்துத்தத் தூள்	3
காசுகட்டித் தூள்	1
அக்கிராகாரம்	1
மிளகுத்தூள்	1

இவைகளைக் கலுவத்திலிட்டௌலுமிச்சம்பழச்சார் விட்டு அரைத்து காலணு அளவுக்கு பில்லைகள்செய்து உலர்த்தி சீசாவில் வைத்துக் கொள்ளவும். வேண்டிய

போது 2-பில்லைகள் யெடுத்து பொடிசெய்து பல் துலக்கி வெந்நீரில் வாய்கொப்பளிக்கவும். இப்படி காலை-மாலை 4-5-நாள் துலக்கினால் பல் அசைவு, பல் ஆட்டம், ஈறுகள் வீக்கம், வாய்நாற்றம் யாவுந்தீரும்.

ஆயுர்வேத பல்பொடி.

	பலம்.
விதைநீக்கி வறுத்திடித்த கடுக்காய்தூள்	1
விதைநீக்கி வறுத்திடித்த பொன்னாங் கொட்டைத்தூள்	1
விதைநீக்கி வறுத்திடித்த சீக்காய்த்தூள்	1
வறுத்திடித்த மிளகுத்தூள்	1
சுக்குத் தூள்	1
லவுங்கத்தூள்	1
ஏலரிசித்தூள்	1
அக்கிராகாரத்தூள்	1
வெள்ளை குங்கிலியத்தூள்	1
இந்துப்பு	1
விபூதிபோல்வறுத்த சோத்துப்புத்தூள்	5

இவைகள் யாவும் ஒன்றாய்க்கலந்து நன்றாய் மிஸ்ரமித்து சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். பல் நோயுள்ளவர்கள் காலைமாலை இந்தப்பொடியினால் துலக்கி வெந்நீரில் வாய் கொப்பளிக்கவும். இந்தப் பொடியை, பிரதிதினம் துலக்கிவந்தால் ஆயுள்மட்டும் பல்நோய் வராது.

சுகஜன்னிக்கு பிரம்மாஸ்திரப் பொடி.

செவியம்	கோஷ்டம்
சிறுநாகப்பூ	ஜடாமாஞ்சி
செண்பகமொக்கு	சிச்சிலிக்கிழங்கு
செம்புராம்பட்டை	பச்சிலை
சிறுதேக்கு	கருஞ்சீரகம்
குறிவேர்	கார்போகியரிசி
நன்னாரிவேர்	சிற்றாமுட்டி
வெட்டிவேர்	வேப்பம்பட்டை
கஸ்தூரிமஞ்சள்	நாணல்வேர்
கோரைக்கிழங்கு	கொம்பரக்கு

இவைகள் 20-தினுசும் வகைக்கு	1-பலம்
மலாகா சந்தனத்தூள்	5-பலம்
பளிங்குசாம்பிராணி	5-பலம்

இவைகளை வெய்யிலில் உலர்த்தி யாவும் ஒன்றாய்ப்போட்டு இடித்து (துணியில் வஸ்திரகாயம் செய்யக்கூடாது) இரும்புகம்பி ஜல்லடையிலாவது முறத்தில் தெள்ளியாவது கதம்பப்பொடியைப்போல் செய்து சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும்.

சுகஜன்னியாலுண்டாகும் ஒத்தைத்தலைநோய், இரட்டைத் தலைநோய், கழுத்துநோய், புறடிவலி, சீதளம், உடம்புசிலுப்பு, சயித்தியம், பல்வலி இத்தியாதி வியாதி யுடையவர்கள் சுமார் 2-பலம் நல்லெண்ணை இருப்புக் கரண்டியில்விட்டு நெருப்பில் காட்டி எண்ணைமுறியாமல்சரியான பதமாய்க்காய்ச்சியெடுத்து அதில் இந்த பிரம்மாஸ்திரப்பொடி 2-3-

சிட்டிக்கை போட்டால் சற்று பொங்கி யடங்கும். எண்ணை பரிமளமாயிருக்கும். போதுமான சுடுகையா யிருக்கும்போதே சிரசிற்கும் கழுத்து முதுகு கைகால் முதலியவைகட்குந் தேய்த்து ஆள்மூலமாய் நன்றாய்ப் பிடித்துத் தேய்த்து தனிவெந்நீரில் ஸ்நானம் செய்யவும். அன்றையதினம் தயிர், மோர், சீதளபதார்த்தம், பகல்நித்திரை, படிப்பு இவையாகாது. இப்படி, 4-5-விசை முழுகினால் ஜன்னிதோஷங்கள் யாவும் நிவர்த்தியாகும். கைகண்டது.

பரிமள அத்தர் பில்லைகள். சாம்பிராணி வத்திகள்.

புதுக்கோட்டை சமஸ்தானம் அத்தர்பில்லை

	வராகனெடை.		வராகனெடை.
செவ்வல்லிக்கொடி	$1\frac{1}{2}$	பூலாங்கிழங்கு	$1\frac{3}{4}$
செண்பகப்பூ	3	சின்னலவங்கப்பட்டை	1
லவுங்கப்பத்திரி	$1\frac{1}{4}$	சிறுநாகப்பட்டை	$1\frac{1}{2}$
சடாமாஞ்சி	$1\frac{1}{2}$	பெரியலவுங்கப்பட்டை	2
கருவாப்பட்டை	$1\frac{1}{2}$	வாய்விளங்கம்	$\frac{3}{4}$
நன்னாரிவேர்	$1\frac{1}{2}$	அதிமதுரம்	$1\frac{1}{4}$
ஜாபத்திரி	$1\frac{1}{2}$	பாலில் வேகித்த மரமஞ்சள்	$1\frac{1}{4}$
கிளியூரல்பட்டை	$1\frac{1}{2}$		
தாளிசபத்திரி	$3\frac{1}{4}$	மாவிலிங்கப்பட்டை	$\frac{3}{4}$
சமுத்திரப்பச்சை	$3\frac{1}{4}$	காசா ஏலம்	2
விலாமிச்சம்வேர்	1	கோஷ்டம்	4

மேற்கண்டவைகளை நெய்யில்வறுத்து இடிக்க வேண்டியது.

மணலில் வறுத்த கச்சகசா வராகனெடை $\frac{3}{4}$
மணலில் வறுத்த நாகணம் ,, $1\frac{3}{4}$

பில்லைகள் வத்திகளில்வரும் சரக்குகளில் வறுக்க வேண்டியவைகளை இளம்பதமாக வறுக்கவும். சூரணிக்கும்போது துணிகளில் வடிக்கட்டி மைபோல் பவுடர் செய்து அரைக்கவேண்டியது.

வராகனெடை.		வராகனெடை.	
வெட்டிவேர்	க	சதகுப்பி	கஜ
மகிழம்பூ	உ	தேவதாரி	கவ
கல்பாச்சி	சவ	மல்லிகை	உ௦
ஜாதிக்கா	க௦	பளிங்குசாம்பிராணி	க௦
கவுளா	க௦	பூச்சாந்துபட்டை	சவ

இவைகளை உலர்த்தியிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்துகொண்டு ஒருநாள் வெய்யிலில்வைத்து மறுநாள் யெடுத்து பன்னீர் 2-புட்டிவிட்டு முன்மருந்தும் சேர்த்து அரைத்து அதன்பிறகு,

தலாம்.		வராகனெடை.	
குலாப் அத்தர்	கஜ	ஜவ்வாது	௩
சவாகு அத்தர்	௩	சப்ஜாரசத்தில் வறுத்த உரம்	ஜ
மட்டிப்பால்	உ௦	பச்சை கற்பூரம்	உ
சாம்பிராணிதைலம்	உ	குங்குமப்பூ	ச
வராகனெடை.		கோரோஜனம்	க௦
புனுகு	ரு	கஸ்தூரி	வீசம்
புனுகு சட்டம்	௩		

முதலில் ஒரம் ஒன்பதை கலுவத்திலிட்டு அரைத்து மற்ற அத்தர்முதலான யாவத்தும் சேர்த்து முன்பு பன்னீரிலரைத்த சூரணத்தை யோட்டு அரைத்து பில்லைகள் செய்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

மைசூர் அத்தர்பில்லை.

வராகனெடை.		வராகனெடை.	
சின்னலவுங்கப்பட்டை	1	லவுங்கம்	1
சோம்பு	1	சிறுநாகப்பூ	1
கவுளா	1	நாகணம்	$1\frac{1}{4}$

இந்த ஆறும் நெய்யில்வறுத்து சேர்க்கவேண்டியது.

வராகனெடை.		வராகனெடை.	
பூலாக்கிழங்கு	க	குட்டிவிளா	க
கிளியூரல்பட்டை	க	கோந்து	க
சித்தரத்தை	க	மருவு	க
துணிகந்தல்	உ	சம்பங்கிமொக்கு	க
கல்பாச்சி	க	அன்னாசிப்பூ	க
குறிவேர்	கஉ	சடாமாஞ்சி	க
நிம்மதுளசி	க	கோஷ்டம்	கஉ
கஞ்சாங்கோரை	க	மட்டிப்பால்	உஉ
பாரிசாதம்	க	ஜாபத்திரி	ஜே
செந்தாழம் பூ	க	அகிற்சந்தனம்	ஓ
பச்சிலை	கஉ	புனுகு	ந
கொட்டிச்சாந்து	கஉ	சவ்வாது	க
வெட்டிவேர்	உ	பச்சைகற்பூரம்	க
ஜாதிக்கா	ஜே	கஸ்தூரி	ஜே
திருநீற்றுப்பச்சை	க	கோரோஜனம்	வ

இவைகள் யாவும் இடித்து மெல்லியசீலையில் வஸ்திரகாயஞ்செய்து, பன்னீரில்பிசைந்து ஊறப்போட்டு 2-நாள்கழித்து யெடுத்து, பசுநெய் கொஞ்சம்விட்டு அரைத்து அதில் சந்தணம், பச்சைகற்பூரம், கோரோஜனம், கஸ்தூரி இவைகள் சேர்த்தரைத்து பின்பு ஜவ்வாது புனுகு கூட்டி அரைத்து பில்லைசெய்யவும்.

பெங்களூர் அத்தர்பில்லை.

	துலாம்.		துலாம்.
கோஷ்டம்	வ	தாளிசபத்திரி	௨
கிச்சிலிக்கிழங்கு	௨வ	பச்சிலை	௧
ஜாதிக்காய்	௩	குலாப்பூ	௧
சடாமாஞ்சி	௧	மகிழம்பூ	௧
பாரிசாதப்பூ	௨	கவுளா	௨
வெட்டிவேர்	௨	அன்னாசிப்பூ	௨
குறிவேர்	௨	சம்பங்கிப்பூ	வ
தவனம்	௧	ஏலரிசி	வ
மருவு	௧	கிளியூரல்பட்டை	௧
அகிற்கட்டை	௪	லவுங்கம்	௩
		நகம்	௨

இந்த 10-தினிசும்உலர்த்தியிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்யவேண்டியது.

இந்த 11-தினிசும் நெய்யில் பொரித்துயிடித்து தூள்செய்யவேண்டியது.

இவ்விரண்டு தூளும் கலுவத்தில்போட்டு கலந்து சிலாரசம் ½-துலாம்போட்டு அரைத்து அதன் பிறகு ஒருபுட்டி பன்னீர்விட்டு அரைத்து அதன் பிறகு,

	துலாம்.
பச்சைகற்பூரம்	$\frac{1}{4}$
குங்குமப்பூ	$\frac{1}{2}$
புனுகு	$\frac{3}{4}$
ஜவ்வாது	$\frac{3}{4}$
சந்தன எண்ணை	3

பச்சைகற்பூரம், குங்குமப்பூ போட்டரைத்து மற்ற புனுகு ஜவ்வாதுபோட்டு அரைத்து கடைசியில்

சந்தண எண்ணெ விட்டரைத்து பில்லெசெய்து வெற்றிலைமேல்வைத்து நிழலில் உலர்த்தி பதத்தில் எடுத்துக்கொள்ளவும்.

டில்லி ஊதுவத்தி.

	துலாம்.		துலாம்.
தாளிசபத்திரி	1	தவனம்	1
லவுங்கபத்திரி	1	மருவு	1
வெட்டிவேர்	½	சடிலா	1
குருவேர்	½	மகிழம்பூ	1
சடாமாஞ்சி	1	தேவதாரிகட்டை	5
பச்சையிலை	1	அகிற்கட்டை	2
குலாப்பூ	1	சந்தணத்தூள்	4
கவுளா	¼	லவுங்கப்பட்டை	¼
அன்னசிப்பூ	1	மஸ்தகி	¾
கோஷ்டம்	½	பேசபனப்ஷா	¾
கிச்சிலிக்கிழங்கு	½	அதிமதுரம்	½
கிளியூரல்பட்டை	1		

இவைகள் யாவும் உலர்த்தி யிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்துகொண்டு,

அடுப்புக்கரி	4	குங்கிலியம்	¼
சிலாரசம்	5	கற்கண்டு	1
சாம்ப்ராணி	5	மயிலாலக்டி	1

இந்த தினிசுகளையும் இடித்து மைபோலாகிற வரையில் அரைத்து, யாவும் ஒன்றாய் சேர்த்து அரைக்கவும் பதம்வராவிட்டால் கொஞ்சம் பன்னீர் விட்டரைத்து வத்திசெய்து நிழலில் உலர்ந்தபிறகு,

2-துலாம் சந்தண எண்ணெயில்
$\frac{1}{4}$-துலாம் புனுகு கலந்து
ஷை வத்திக்குத்தடவி துணியில்சுத்தி பட்டுத்துணியில்
வைத்துக்கொள்ளவும்.

தஞ்சாவூர் ஊதுவத்தி.

	பலம்.		பலம்.
சாம்பிராணி	1	சிறுநாகப்பூ	$\frac{1}{4}$
பச்சையிலை	$1\frac{1}{2}$	லவுங்கப்பட்டை	$\frac{1}{2}$
இச்சிலிக்கிழங்கு	1	வெட்டிவேர்	$\frac{1}{2}$
இளியூரல்பட்டை	1	ஏலரிசி	$\frac{1}{2}$
சம்பங்கிமொக்கு	1	தவனம்	$\frac{1}{2}$
சடாமாஞ்சி	1	மருவம்	$\frac{1}{2}$
சந்தணத்தூள்	2	லவுங்கபத்திரி	$\frac{1}{4}$
கொட்டிச்சாந்து	1	கவுளா	1
கார்போக அரிசி	1	நகம்	$\frac{1}{2}$
குலாப்பூ	$\frac{1}{2}$	குருவேர்	$\frac{1}{2}$
அன்னாசிப்பூ	$\frac{1}{2}$	மட்டிப்பால்	1
அகிற்கட்டை	1	சிலாரசம்	1
ஜாதிக்காய்	$\frac{1}{2}$	மயிலாலக்டி	2
லவுங்கம்	$\frac{1}{2}$	சந்தணசாந்து	5

ஷை சரக்குகள் யாவும் பலங்கணக்காய் எடுத்து யிடித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து அம்மியில் கொஞ்சஞ் சூரணம் போட்டு மயிலாலக்டி, சந்தணம் இரண்டும் கூடப் போட்டு அரைத்து மைபோலானபிறகு சிலாரசம், மட்டிப்பால் இவைகளைப்போட்டு அரைத்து இளப்பதம் வராவிட்டால் சலம்விட்டு அரைத்து வத்திசெய்துக்கொள்ளவும். நிழலில் உலர்ந்தபிறகு

$\frac{1}{2}$-அல்லது 1-துலாம் சந்தண அத்தரில் $\frac{3}{4}$-வராக னெடை புனுகுகலந்து வத்திக்கு மேல்கப்பு போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.

புதுக்கோட்டை ஊதிவத்தி.

	துலாம்.		துலாம்.
சந்தணம்	30	பெருலவுங்கப்பட்டை	2
வெட்டிவேர்	10	மஸ்தகி	1
கோரைக்கிழங்கு	10	மைலாலக்டி	1
பளிங்குசாம்பிராணி	9	நிக்கோலி	1
கிச்சிலிக்கிழங்கு	9	மைசாட்சி	1
சடாமாஞ்சி	9	சிலாரசம்	9
கிளியூரல்பட்டை	3	வெள்ளைசர்க்கரை	12
அகர்	2	ஜாதிக்கா மாஷா	4
லவுங்கப்பத்திரி	3	லவுங்கம்	4
பச்சிலை	3	ஏலக்கா	4
மலாகாசந்தணம்	2	ஜபரான்	4
மருக்கொழுந்து	2	அம்பர்	6
குலாப்பூ	2	கஸ்தூரி	2
மகிழம்பூ	2	பன்னீர் புட்டி	1
சிறுலவுங்கப்பட்டை	2		

முன்முறையில் சொல்லியபடி வத்தி செய்து கொள்ளவும்.

அஷ்டகந்த கூட்டு

ஜாதிக்காய், ஜடாமாஞ்சி, சந்தணத்தூள், அகிற் கட்டைத்தூள், ஏலம், லவுங்கம் வகைக்குபலம் $\frac{1}{2}$-குங் குமப்பூ வராகனெடை 1, பச்சைகற்பூரம் வராக

னை 1, இவைகளை கலுவத்தில் பொடித்து கூட்டிக் கொள்ளவும்.

அத்தர்கார சம்பங்கி நாயுடு அம்பர் வத்தி.

	துலாம்.		துலாம்.
வெட்டிவேர்	3	நகம்	$2\frac{1}{4}$
கல்பாச்சி	$1\frac{1}{2}$	* சாபத்திரி	3
சடாமாஞ்சி	5	* லவுங்கம்	3
சம்பங்கிமொக்கு	3	* ஏலம்	3
அகர்	6	* கவுளா	3
லவுங்கப்பத்திரி	2	* கோஷ்டம்	3
பச்சையிலை	3	* கிளியூரல்பட்டை	3
மலாகிர்	4	* லவுங்கப்பட்டை	8
மருக்கொழுந்து	3	* கிச்சிலிக்கிழங்கு	6
குலாப்பூமொக்கு	3	தாளிசபத்திரி	3
கின்னேரிபட்டை	3	தேவதாரிபட்டை	3
ரும்மஸ்தகி	2	* ஜாதிக்கா பலம்	1
மைசாட்சி	$1\frac{1}{2}$		

* குறிப்புக்காட்டிய தினுசுகளை வறுத்து மற்றவையும் சேர்த்து யிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து வைத்துக்கொண்டு 40 - துலாம் யெடுத்து வேறே வைத்துக்கொண்டு ஷை 40 - துலாம் சூரணத்திற்கு சேர்க்கவேண்டிய தினுசுகள் விபரம்.

	பலம்.
மட்டிப்பால்	12
அரைத்த சந்தணம் பில்லைசெய்து உலர்த்தின தூள்	12
பளிங்கு சாம்பிராணி	15
ஆவாரம் விறகு சுட்டகரி	18

இவைகளை யிடித்து தூளாக்கி, முன் சூரணத்துடன் கலந்துகொண்டு நல்லதண்ணீர் விட்டுபிசைந்து மொத்தையானபிறகு அதைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக அம்மியில் வைத்தரைத்து மைபோலான பிறகு அதில் சேர்க்கவேண்டிய தினுசுகள் விவரம்:

சிலாரசம் பலம்	12
நாட்டுக்கற்கண்டு பலம்	6
தேன் பலம்	3

இவைகளை கலுவத்திலரைத்து முன் அரைத்த வஸ்துவுடன் சேர்த்து கலந்துகொண்டு அதன்பிறகு சேர்க்க வேண்டிய தினுசுகள் விவரம்:

புனுகு துலாம்	$\frac{3}{4}$
கதிர்பச்சை சூரணம் துலாம்	3

இது இரண்டும் கூடச்சேர்த்து பிசைந்து முன் மொத்தையுடன் நன்றாய்க் கலக்கும்படி பிசைந்து வைத்துக்கொண்டு பின்பு மயிலாலக்டி பலம் 6-மேல் பரணி சீவினபின் நிறுத்தெடுத்து பொடியாகச்செய்து துணியில் வஸ்திரகாயம்செய்து, முன் அரைத்த மொத்தையை பொடிப் பொடியாக வுதரியாக்கி அதில் மைலாலக்டி தூளைகொஞ்சங் கொஞ்சமாய் தூவி செவ்வையாய்பிசைந்து வைத்துக் கொண்டுவத்திசெய்கிறவனைக்கொண்டு வததிசெய்யுவும். சுமார் 12-சேர் வத்தியாகும். முதல் சொன்னபடி 40-துலாம் போக மீதிசூரணத்தை சிக்சாப் பொடியாகவேணுமானால் வைத்துக்கொள்ளவும்.

வெள்ளை ஊதுவத்தி.

	பலம்.
வெட்டிவேர் பொடி	10
சந்தணப்பொடி	10
சாம்பிராணிப்பொடி	5

இவைகளை அம்மியிலிட்டு தண்ணீர்விட்டுமைபோல லரைத்து வத்திசெய்வார்கள். இது கடைத்தெருவில் விற்கும் மட்டவத்தி ஆகையால் இதே வெள்ளைவத்தியின் சரக்குமேல் கூறியதுடன்,

	பலம்.
செஞ்சந்தணம்	5
மலாகா சந்தணம்	5
கிச்சிலிக்கிழங்கு	5

	வராகனெடை.
புனுகு	1
புனுகுசட்டம்	1
அம்பர்	1
கஸ்தூரி	$\frac{1}{4}$

இவைகளை கூடச்சேர்த்து சுத்தமான கலுவத்திலரைத்து, வத்திசெய்கிறவர்களைக்கொண்டு மிதமான அளவுடையதாய் செய்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

சுகந்த

சந்தனாதித் தைலங்கள்.

——(೦)——

பெருஞ்சந்தனாதித் தைலம்
(எட்டேப்பிரதியின் முறை.)

கஸ்தூரி	அகில்
கத்தைச்சூரி	வில்வவேர்
தண்ணீர்விட்டான்	தேவதாரம்
சாரணை	மதுரம்
இருவேலி	கோஷ்டம்
அமுக்கிறாங்கிழங்கு	லவங்கம்
சீந்தில்	லவங்கப்பத்திரி
முத்தக்காசு	கருவாய்ப்பட்டை
அதிமதுரம்	தக்கோலம்
செஞ்சந்தனம்	லவங்கப்பட்டை

இவைகளை வகைக்குப்பலம் 1-ஆக யிடித்து சந்தனத்தூள் பலம் 10-சேர்த்து தூணிநீரிற் போட்டு பதினாலிலொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில்,

நல்லெண்ணெ படி-4, முசுமுசுக்கைச்சாறு நெல்லிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி - 1, பொற்றலைக்கையான் சாறு படி-1, இவைகளை ஒன்றாய்க் கலந்து,

வால்மிளகு	வெளிச்சிப்பிசின்
குக்கில்	வேம்பாடம்பட்டை
பச்சைப்பூலாக்கிழங்கு	ஏலம்
அரத்தை	மல்லி
சடாமாஞ்சில்	அபின்
ஓமம்	சாதிக்காய்

கருஞ்சீரகம்	சிறுநாகப்பூ
கார்கோலரிசி	கிராம்பு
சாதிப்பத்திரி	கிளியூரல்பட்டை
மாசிக்காய்	நாகணம்
சண்பகப்பூ	புனுகு

இவைகளை வகைக்கு வராகனெடை 2-ஆக ஆவின்பாலாலரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர வாயு, மந்தம், மூக்கு நீர்ப்பாய்ச்சல், மண்டைநோய், கபாலவலி, கண்ணோய், செவிநோய், வியர்வை, தாகம், பீனிசம், வரட்சி, ஈளை, சோகை, விஷபாகம், குஷ்டம், குன்மம், தடிப்பு, க்ஷயம், மேகம், பிரமேகம், கிருகிருப்பு, அரோசிகம் இவை நீங்கும்.

மஹாசந்தனாதித் தைலம்.

(ஏட்டுப்பிரதியின் முறை.)

சந்தணத்தூள் பலம் 20, விலாமிச்சம் வேர், வெட்டிவேர், கோரைக்கிழங்கு, சீந்தித்தண்டு, சிற்றுமுட்டி, பேராமுட்டி, அமுக்கிரா, நன்னாரி, பற்பாடகம், வகைக்குப் பலம் 4, இவைகளை யிடித்து இருதூணி நீரிற்போட்டு பதினாறி லொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்த கியாழத்தில்

செவ்விளநீர் படி 2	தாழைவிழுதுச்சாறு
பொன்னாங்கணிசாறு ,, 2	ஆவின்நெய்
சிறுகீரைச்சாறு	வகைக்குப் படி 1
பொடுதலைச்சாறு	நல்லெண்ணை படி 3
வல்லாரைச்சாறு [சார்	ஆவின்பால் படி 4
பொற்றலைக்கரிப்பான்	வெள்ளாட்டுப்பால்
சிறுசின்னியிலைச்சாறு	தயிர்த்தண்ணீர்
நெல்லிக்காய்ச்சாறு	வகைக்குப் படி 2
கற்பூரவல்லிச்சாறு	

கூடவிட்டு, திரிகடுகு, திரிபலாதி, கஸ்தூரி மஞ்சள், ஏலம், பூஞ்சாந்துப்பட்டை, கிளியூரல் பட்டை, லவங்கப்பட்டை, லவங்கப்பத்திரி, பச்சை பூலாக்கிழங்கு, செவ்வல்லிக்கொடி செண்பகப்பூ, சந்தணம், கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம், செங்கழுநீர்க் கிழங்கு, கோஷ்டம், அக்கிராகாரம், மந்திஷ்டிவேர், கஸ்தூரிமஞ்சள், முத்தக்காசு, வலம்புரிக்காய், வகைக்குப்பலம் அரை, ஆவின்பாலா லாட்டிப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து அதில் குங்குமப்பூ, கோரோஜனை, புனுகு, வகைக்குக் கழஞ்சு-1, போட்டுத் தலைமுழுகிவர பிரமேகம், நீரிழிவு, நீர்ச்சிறுப்பு, க்ஷயம், கண்ணெரிவு, கண்புகைச்சல், கைகாலெரிவு, பிரமியம், கிரந்தி, கற்றாழை நாற்றம், அஸ்திசுரம், அஸ்திவெட்டை, பித்தமயக்கம், பண்புரைகள், புழுவெட்டு,கண்டமாலை, குஷ்டம், சொரி சிரங்கு தீரும்.

அனுபவ சந்தனாதித் தைலம்.

சவுரிக்கிழங்கு வீசை - 1 இடித்து ரசம்பிழிந்து அதில் எவ்வளவு பால்வருகிறதோ அவ்வளவு கன்னிடையன் தயிர் சேர்த்துக்கொண்டு அதற்குச் சரியிடை நல்லெண்ணைசேர்த்து அடுப்பேற்றி நீர் சுண்டிய பிறகு கார்போக அரிசி பலம் $1\frac{1}{2}$, மிளகு பலம் $1\frac{1}{2}$, சீரகம் பலம் $1\frac{1}{2}$, இம்மூன்றும் பொடித்து வைத்திருந்து தைலபதம் காணும்போது அதில்போட்டு யிறக்கி வைத்துக் கொள்ளவும்.

அவிழ்தம் சாப்பிடும்போதே நிறுத்தி ஸ்நானம் செய்யக்கூடிய தைலம். மேகசாந்தி, பித்தவாய்வு, மேகவாய்வு, நேத்திரவாய்வு இவை தீரும். கண்களுக்கு ஆரோக்கியமாயிருக்கும்.

அரக்கு சந்தனாதித் தைலம்.

தீரும் வியாதி:—சூலைநோய், காசம், இருமல்,
பித்தமயக்கம், சுத்தாழை நாற்றம்
இவைகள் நாலைந்து ஸ்நானத்
தில் நிவர்த்தியாகும்.

கொம்பரக்கு வீ-1, ஆற்று ஜலம்படி-8, அதில் போட்டு ஒருபடி ஜலமாக வற்றக்காய்ச்சி யிறக்கி அதில் பசுப்பால் படி-1, நல்லெண்ணை படி-½ பசு நெய் படி-½, சித்தாமணக் கெண்ணை படி-½, இவை யாவும் ஒன்ருய்ச் சேர்த்துக்கொண்டு அதிமதுரம், சந்தணத்தூள், அகர்செக்கை, வெட்டிவேர், குருவேர், கஸ்தூரிமஞ்சள், மிளகு, ஏலரிசி, சோம்பு, சீரகம், ஜாதிபத்திரி, கிச்சிலிக்கிழங்கு, லவங்கப்பத்திரி வகைக்குப்பலம் - 1, இவைகளையிடித்து மேற்படி பாண்டத்தில் போட்டு நன்ருய்க்கலந்து அடுப்பேற்றி கமலாக்கினியாய் எரித்து மெழுகுபதம் வந்தபோது யிறக்கிவடித்து சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் 6 நாளைக் கொருமுறை தலை முழுகிவரவும் இச்சா பத்தியம்.

கஸ்தூரித் தைலம்.

குங்கிலியம், படிகாரம் வெண்காரம், சுக்கு, திப்பிலி, அதிமதுரம், இந்துப்பு, கிளிப்பாக்கு, இலவுங்கம், ஜாதிக்காய், கருஞ்சீரகம், நிருவிஷம், வகைக்கு $1\frac{1}{2}$-வரா, லிங்கம் 3-வரா, கெந்தகம் 4-வரா, இரசம் 2-வரா, காந்தம் 3-வரா, பால்துத்தம் $\frac{1}{4}$-வரா, துருசு 3-வரா இவைகளை கோழிபவரை ரசத்தால் அறைத்து மேற்படி ரசம் படி-1, எலுமிச்சம்பழரசம் படி-1, நல்லெண்ணெ படி-1, இவையாவுங்கலந்து அடுப்பேற்றி மெழுகுபதமாய்க் காய்ச்சி யிறக்கிவடித்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

நாள் ஒன்றுக்கு ஒருகாசு யிடையெடுத்து காலையில் சாப்பிடவேணும். இப்படி 3-நாள் சாப்பிடவும். இதற்குள் சொரி, குஷ்டசொரி, கரப்பான், வாய்வு, இடுப்புசொரி, கிரந்தி சூலை, அண்டவாதம், அந்தரவாதம், சகல மேகமும் தீரும். இச்சாபத்தியம். அநுபவம்.

அகிற்கட்டைத் தைலம்.

அகிற்கட்டைத்தூள் பலம் - 50, தூணி நீரிற் போட்டு எட்டொன்ருய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் நல்லெண்ணெ படி-1, கூடவிட்டு அதிமதுரம், தான்றிக்காய் வகைக்குப் பலம்-1, ஆவின்பாலால் அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர நீர்தோஷம் மேகம் தீரும்.

சிறு சந்தனாதித் தைலம்.

சந்தனம், விளாமிச்சம்வேர், ஆவரையின் பட்டை வகைக்குப் பலம்-10, இடித்துத் தூணிநீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து டித்த கியாழத்தில் நல்லெண்ணெய்படி 1, கூடவிட்டு அதில் நன்னாரிவேர்ப்பட்டை பலம் 1-அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து முழுகிவர மேகந் தீரும் தேகங் குறும்.

வேறு சந்தனாத் தைலம்.

நல்லெண்ணெ ஆவின்பால் வகைக்குப்படி - 1, ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் சந்தனத்தூள் பலம்-1, திருமஞ்சனத் திரவியம் பலம் கால் ஆவின் பாலாலறைத்துப்போட்டு, காய்ச்சிவடித்து முழுகிவர பித்தமேகம், உடம்பெரிவு, வெட்டை, கண் கை கால் காந்தல் நீங்கும்.

கொப்பரக்குத் தைலம்

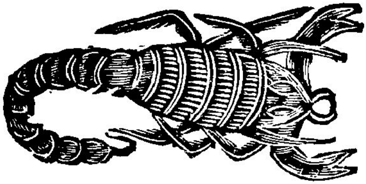
கொம்பரக்கு பலம்-8, தூணிநீரிற்போட்டு எட்டொன்றாய்க் கியாழஞ்செய்து வடித்துக்கொண்டு அதில் எள்ளெண்ணெ படி-2¼, காடி படி-1, தயிர் தண்ணீர் படி-1, பால்படி 2½-சதகுப்பை, கடுகுரோகணி, கிளியூரல்பட்டை, பூஞ்சாந்துப்பட்டை, பச்சைபூலாங்கிழங்கு, செவ்வள்ளிக்கிழங்கு, லவுங்க

பத்திரி, லவங்கப்பட்டை, மாஞ்சில், கோஷ்டம். கஸ்தூரி மஞ்சள், மதுரம், கெந்தகம், கருஞ்சீரகம், நற்சீரகம், ஏலம், வகைக்குக் கழஞ்சு-2, ஆவின் பாலாலாட்டிச் சேர்த்து மெழுகுபதத்தில் வடித்து ஒன்றுவிட்டொருநாள் முழுகிவர பித்தவெட்டை, அஸ்திசுரம், தலைமயக்கம், வாயூரல்,சீதசுரம், வெட்டை,கணசுரம், கனபாண்டு, தேகவெளுப்பு, சூலை, தழுவணை, காசம், சற்றுழை நாற்றம் தீரும்.

சாம்பிராணித் தைலம்.

வாய் அகண்ட ஒருசட்டியில் 2-பலம் பளிங்கு சாம்பிராணியை சிறுதுண்டுகளாய் நறுக்கிப்போட்டு தண்ணீர் விட்ட தட்டு (அல்லது) தாம்பாளத்தை மேலே வைத்து அந்த சட்டியை அடுப்பிலேற்றி விளக்குபோலே சிறுதீயாகயெரித்தால்தைலம்பிறந்து தட்டுக்கு அடிபாகத்தில் படிந்திருக்கும். அதை வழித்துக்கொண்டு, தலைவலி, ஜலுப்பு இவைகட்கு கன்னப்பொரியில் தடவலாம்.

குறிப்பு:—சாம்பிராணிப் பதங்கம் ,செய்வது முதலிய அரிய முறைகள் கனக சாஸ்திரம் என்னும் நூலில் விளக்கமாகக் காணலாம். விலை அணு 12.



தேள் விஷத்திற்கு

கைகண்ட மருந்துகள்.

ஒருபலம் வெள்ளை பாஷாணம், 2½ - வராகனெடை நவாச்சாரம், 1-வராகனெடை கோரோஜனம் இவைகளை கலுவத்திலிட்டு எருக்கம்பால்விட்டு அரைத்து கயறுபோல் நிகளவசமாய் மாத்திரைகள்செய்து வைத்துக்கொண்டு வேண்டியபோது இந்த மாத்திரையை தண்ணீர்விட்டிழைத்து கொட்டிய கடிவாயில் தடவி அனல் காட்டவேண்டியது. படைநெருப்பின் மீது சாம்பிராணியும் மயிலிறகும் நசுக்கிபோட்டு அந்தப் புகையை நாசியிலும் முகத்திலும் படும்படி பிடிக்க இரண்டொரு நிமிஷத்தில் விஷமிறங்கும். இது அநேகம் பேருக்கு கைகண்டது.

(2)

கட்டுக்காடையைப்பிடித்து அதின் ரோமங்களையும் இறக்கை சிறகுமுதலானவைகளையும் யெடுத்து அந்தரோமங்களை சிறுபொடிகளாக கத்தரித்து சிகரெட்டு சுத்துவதுபோல் அதே அளவுக்கு காகிதத்தில் சுற்றி வைத்துக்கொண்டு தேள்கொட்டியவுடன்

இதில் ஒன்றெடுத்து சிகரெட்டு பிடிப்பதுபோலவே பிடித்து 2-3-முழுங்கு அந்தப் புகையை உள்ளுக்கு முழுங்கினுல் உடனே பளிச்சென்று விஷமிறங்கி விடும்.

(3)

நாலாங்காய்ச்சல் வெடியுப்பு 2-பலம் எடுத்து எருக்கம்பால் விட்டரைத்து ஒரேகட்டியாக 1-பலம் வெள்ளை பாஷாணங்கொண்டுவந்து அந்தக்கட்டிக்கு முன் அறைத்த மருந்தைத்தடவி செம்மண்சீலைசெய்து அவிப்புட மிட்டெடுத்துக்கொள்ளவும். வேண்டிய போது இந்த மருந்தை உமிநீர்விட்டரைத்து தேள் கொட்டுமிடத்தில் தடவ விஷந் தீரும்.

(4)

கத்தாழைச் சோற்றை புன்னைக்காயளவு உள்ளுக்கும் கொடுத்து மேலுக்கும் தேய்க்க தேள்விஷமிறங்கும்.

(5)

நெய்சிட்டி இலையைக் கடிவாயில் தேய்க்க தேள் விஷமிறங்கும்.

(6)

குப்பைமேனி இலையும் கொஞ்சம் உப்புக்கல்லும் வைத்து நறுக்கி, வலதுபக்கம் கொட்டினுல் இடது காதிலும் இடதுபக்கம் கொட்டினுல் வலது காதிலும் 2-துளிகள் பிழிய விஷமிறங்கும்.

(7)

கொம்புத்தேனை கடிவாயில் தடவி நன்ருய் தேய்க்க விஷமிறங்கும்.

(8)

சோத்துப்பை பொடித்து மெல்லிய வஸ்திரத்தில் முடிந்து தண்ணீரில் நனைத்து இடதுபக்கம் கொட்டினால் வலது மூக்கிலும் வலதுபக்கம் கொட்டினால் இடது மூக்கிலும் 2-3-துளிவிட்டு முகர தேள் விஷமிறங்கும்.

(9)

நவாச்சாரமும் சுண்ணாம்பும் நசுக்கி தண்ணீர் விட்டுழைத்து கடிவாயிலும் தடவி அதையே உள்ளங்கையில் தடவவும். இடதுபக்கத்தில்கொட்டினால்வலது மூக்கிலும், வலதுபக்கம்கொட்டினால் இடதுமூக்கிலும் சாமானியமாய் முகர விஷமிறங்கும்.

(10)

கோழிமலத்தை புளியங்கொட்டையளவு யெடுத்து ஒரு வெற்றிலையில்மடித்து உள்ளுக்குக்கொடுக்க விஷமிறங்கும்.

(11)

புளியங்கொட்டை ஒன்று யெடுத்து கல்லின்மீது தேய்த்து கால்பங்கு தேய்த்தவுடன் அந்த சூட்டுடன் கொட்டிய இடத்தில்வைத்தால் பிடித்துக்கொள்ளும் விஷம் இறங்கினலொழிய புளியங்கொட்டை விழாது. வெங்காயத்தை நசுக்கி முகரலாம்.

(12)

நெருப்புக் குச்சியின் முனையிலிருக்கும் மருந்தும் சுண்ணாம்பும் தண்ணீரிலிழைத்து கொட்டினவிடத்தில் தடவி அனல்காட்ட விஷமிறங்கும்.

சர்ப்பவிஷத்திற்கு.

மிகவும் அனுபோகமான இந்த ஔஷதத்தை யாவருஞ்செய்து வைத்துக்கொண் டிருந்தால் விஷமென்பதற்கு எள்ளளவும் பயப்பட வேண்டியதில்லை.

வெள்ளைப்பாஷாணம்	வராகனெடை	1
மனோசிலை	,,	1
இரசம்	,,	1
துரிசி	,,	1
நல்லிக்காய்கெந்தகம்	,,	1
பெருங்காயம்	,,	1
வேப்பம்பருப்பு	,,	1

ஆக தினுசுகள் 7, மொத்தம் வராகனெடை7-க்கும் சுத்திசெய்த நேர்வாளப் பருப்பு வராகனெடை 14, ஆக மொத்தம் 21- வராகனெடையும் கலுவத்தில் போட்டு வெள்ளெருக்கம்பாலாழாக்கு கொண்டுவந்து கொஞ்சம் கொஞ்சமாய்விட்டு அரைக்கவும் ஷெ ஆழாக்குப்பாலும் விட்டு இரண்டுஜாமம் அரைத்தபிறகு வேப்பெண்ணெய் அரையாழாக்கு விட்டு ஒருஜாமமரைக்கவும் மெழுகுபதமாயறைத்து வழித்து எருமைக்கொம்பு டப்பியில் வைத்துக்கொள்ளவும். விஷந்தீண்டி வந்தவர்களுக்குஉளுந்துப்பிரமாணம்யெடுத்து வெற்றிலையில்வைத்து உள்ளுக்குக் கொடுக்கவும்.இதற்குப் பத்தியம் மோர்சாதம் கொடுக்கவும் அன்றிரவு நித்திரைசெய்யக்கூடாது.

விஷம்தலைக்கேறி பற்கிட்டியிருந்தால் உச்சியில் கீறி அந்த கீரலின்மேல் இந்தமருந்தில் உளுந்தளவு வைத்து சூடெழும்பத்தேய்த்து திரும்பவுங்கொஞ்சம் மருந்துவைத்து வட்டமாக ஒட்டுபில்லைநறுக்கி உச்சியில்அழுத்தமாகவைத்துக் கட்டவேண்டியது. உடனே வெந்நீரில் உளுந்தளவு மருந்திழைத்து பல்லைநீக்கி உள்ளுக்குச் செலுத்த வேண்டியது. மூன்றேமுக்கால் நாழிகையில் மூர்ச்சையானவன்போ லெழுந்திருப்பான். பத்தியம் முன்போலவே செய்யவேண்டும்.

ஆடு மாடுமுதலிய மிருகங்களுக்கு குண்டுமணியளவு வெற்றிலைச்சாற்றிலாவது வெந்நீரிலாவது இழைத்து மூங்கிற்குழையினால் உள்ளுக்குச்செலுத்தவேண்டியது. குருவையரிசி கஞ்சிகாய்ச்சிக் கொடுக்கவும்.

பத்திய விபரம்.

முன்கூறியபடி மனிதருக்கு மருந்துகொடுத்த பிறகு 24-மணிநேரம்வரையில் ஆகாரம் தாகம் நித்திரை இவைகள்கூடாது. அதன்பிறகு குருவையரிசிச் சாதம் மிளகுநீர் இவைகொடுக்கலாம். ஆடுமாடு முதலிய மிருகங்களுக்குக்கூட 24-மணிநேரம்வரையில் ஆகாரம் வைக்கல் தண்ணீர் இதுகள்காட்டக்கூடாது, அதன்பிறகு கருப்புநெல் அல்லது மணக்கத்தை அல்லது குருவையரிசி யெடுத்து கஞ்சிகாய்ச்சி மாடுகளுக்கு 2-படி கஞ்சிக்கு அதிகப்படாமல் கொடுக்கவும் அதற்குப்பிறகு தாங்கள் வழக்கம்போல் கொடுக்கிற தீனிகொடுக்கலாம்.

ஷை மருந்து செய்யும் காலம்.

இம்மருந்து செய்யவேண்டியவர்கள் ஆதிவாரத்தில் சகலமருந்தும் தயார்செய்துகொண்டு நடுவாசலில் சுத்தி செய்து கலவமும் மருந்துகளும்வைத்து சூரியபகவானுக்கு தேங்காயுடைத்து தூபதீபங்கொடுத்து நமஸ்கரித்து ஆகாயத்தைப்பார்த்து கெருடபகவானைநினைத்து நமஸ்காரஞ்செய்து அரைக்கவேண்டியது. அரைக்கும்போது புளிப்புமோரும் கூழும் கரைத்து திருப்தியாகச்சாப்பிட்டுவிட்டு அரைக்கவேண்டியது. மேற்கூறிய கணக்குப்படி மூன்றுஜாமம் அரைத்தபிறகு விளக்கெண்ணை தேய்த்து தலைமுழுகினால் மருந்தின்வேகம் தணியும்.

ஆரோக்கிய கலிக்கம்.

வெள்ளை மிளகு	பலம் 1
களாப்பூ	100
தும்பைபூ	100

முதலில் மிளகை மட்டிலும் ஒன்றிரண்டாய் தட்டி உடைத்துக்கொண்டு $\frac{1}{4}$ படி எள்ளெண்ணெயில் ஷைமிளகையும்பூக்களையும் போட்டுக்கலந்து ஒரு கல்கார்க்கு புட்டியில் யாவும் ஒன்றாய் விட்டு காற்று புகாமல் மூடி பூமியில் கஜ ஆழத்தில் புதைத்து 40 வது நாள் எடுத்து உபயோகிக்கவும். வெள்ளிக்கம்பி அல்லது ஏதேனும் குச்சியினால் தொட்டு கண்களில் தீட்டினால் மிக ஆரோக்கியமாயிருக்கும். சூடு, காரிகம் முதலியன நீங்கும். கண் குளிர்ச்சியா யிருக்கும்.

கற்பூரம்.

கற்பூரம் முக்கியமாக இரண்டு மரங்களில்தான் இருக்கின்றது. அது (Cinnamum) சன்னலவங்கப் பட்டை மரத்திலிருந்தும் டைரோபல்நாபஸ் என்னும் மரத்திலிருந்தும் முக்கியமாக எடுக்கப் படுகின்றது. சன்னலவங்கப்பட்டை மரமானது சைனுவிலும், ஜப்பானிலும், பர்மோஸாவிலும், அதிகமாக இந்தியாவிலும் பயிராகி வருகின்றது. டைரோபல் நாப்ஸ் என்னும் மரம் டச்சுக்காரர்களின் ஸ்வாதீனமான சுமத்திரா தீவிலும் வடபோர்னியாவிலும், லபூகானிலும் இருக்கின்றது. கற்பூரம் சன்ன லவங்கப் பட்டையிலிருந்து சூரிய வெப்பத்தினால் தயாரிக்கப் படுவதினால் அதற்கு "பக்வ" எனவும், டைரோபல் நாப்ஸ் என்னும் மரத்திலிருந்து எடுக்கப்படும் சற்பூரத்திற்கு அபக்வா எனவும் பெயர் வழங்குகிறது. பக்வ என்று சொல்லப்படும், கற்பூரமே மிகவும் சிறந்தது. இரண்டாவதான அபக்வ என்னும் கற்பூரம் கற்பூரஜலம் செய்வதற்கே உபயோகமானது.

பக்குவமாகாத கற்பூரம்.

ஜப்பானியர்களும் சைனு தேசத்தவர்களும் சன்ன லவங்கப்பட்டை செடியை சிறு துண்டுகளாக நன்முய் அறுத்து பெரிய இரும்பு பாத்திரங்களில் போட்டு கும்மட்டி பாத்திரங்களாலும் வைக்கோலாலும் நன்றுக இறுகமூடி காய்ச்சுகிறுர்கள். நன்முய் கொதிக்கும்பொழுது கற்பூரம் ஆவியுடன் ஆவியாக மாறி வைக்கோலின்மேல் சுருங்கி தங்கி விடுகிறது.

டைரோபல்நாப்ஸ் மரத்தின் அடி பாகத்தில் அநேக விதமான மர பாகங்கள் இருக்கின்றன. மரத்தின் முக்ய பாகங்களில் ப்ளிங்குபோன்ற கற்பூரமும், கிளைகள் முளைத்திருக்கும் அடி பாகங்களிலிருந்து வெள்ளைக் கற்பூரமும் காணப்படுகின்றன. கற்பூரத்தை சேகரிப்பதற்கு முன்மாதிரியாகவே மரத்தைத் துண்டு துண்டாக வெட்டி நன்ருகக் காய்ச்ச வேண்டும். இந்த கற்பூரமானது சாதாரணமான கற்பூரத்தை விட 40 அல்லது 50 மடங்கு மிகவும் மேலானதென சொல்லிக் கொள்ளப் படுகிறது. டைரோபல்நாப்ஸ் மரம சுமார் 11 பவுண்டு கற்பூரத்தைக் கொடுக்கிறதென்று நிபுணர்கள் கணக்கு எடுத்திருக்கிருர்கள்.

கற்பூரத்தை சுத்தி செய்யும் விதம்.

பக்குவமாகாத 50 பாகமுள்ள கற்பூரத்தை 1-பாக சுண்ணும்புடனும் 1 பாக மிருகக் கரியுடனும் நன்ருய் பவுடராகச் செய்து அந்தக் கலப்பு பவுடரை ஒரு மெல்லிய கிளாஸ் பாத்திரத்தில் போட்டு கண்ணுடி தொட்டியில் வைத்து சூடாக்கவும். பாத்திரம் சூடு ஆய்க்கொண்டே வரும்பொழுது பாத்திரத்திலுள்ள பவுடர் சத்தி ஆய்க்கொண்டே வருகிறது. பவுடர் சுத்தியானதும் பாத்திரத்தைக் கொஞ்சநேரம் தனியாக எடுத்து ஆறவைக்க வேண்டும். இந்த மாதிரியாகத்தான் கற்பூரத்தை சுத்தி செய்ய வேண்டும். கற்பூரத்தை சுத்திசெய்வது சுலபமான காரியமில்லை. ஜெயம் அடைவதற்கு முன் அனுபோகம் வேண்டும்.

சற்பூரத்தைலம்.

கற்பூரத் தைலத்தில் இரண்டு விதம் உண்டு. முதலாவது டைரோபலநாப்ஸ் என்னும் மரத்தின் அடிபாகங்களிலிருந்து தைலத்தை வெட்டி எடுப்பது; இரண்டாவது கற்பூரக்கட்டையை ஜலத்தில் ஊற வைத்து நன்றாக வடிகட்டி மஞ்சளாக வரும் திரவ வஸ்துவிலிருந்து அழுக்கை நீக்கி சுத்தமான கற்பூரத்தைலம் செய்வதற்கு அந்த திரவ வஸ்துவின் உஷ்ணத்தை தணிப்பதே யாகும்.

கற்பூரத்தினின்று பதங்கம் எடுப்பது கற்பூரம் செய்தல் முதலிய பலமுறைகள் கனக சாஸ்திரம் என்னும் நூலில் விளங்கக் காணலாம். விலை அணா 12.

லெம்னட் செய்தல்.

சீனி $1\frac{3}{4}$-ரூபா எடை, சோடாத்தூள் $\frac{1}{4}$-ரூபா எடை இவ்விரண்டையும் 6-அவுன்ஸ் சுத்த ஜலத்தில் நன்றாய்க் கலக்கி வடிகட்டிக்கொள்ள வேண்டும். அதன்பின் இதில் லெமன்வயல் 3-துளியும், சயிடிரிக் ஆசிட் $\frac{1}{4}$-ரூபா எடையும் சேர்த்து ஒரு கல்கார்க்கு புட்டியிலூற்றி மூடி சிறிது நேரம் பொறுத்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

விக்டோரியா எசன்ஸ.

$\frac{1}{2}$-ரூபா எடை உயர்ந்த ரோஸ் அத்தர்.

$\frac{1}{2}$-ரூபா எடை வைலி நிரோலி (Vile Niroli)

4-அவுன்ஸ் வைலி பர்கமோட் (Vile Burgamotoe)

24-துளி அற்று பைமெண்ட் (Attu Piment)
14- ,, லவண்டர் (Lavander)
2-அவுன்ஸ் எசன்ஸ் ஜஸ்மீன் (Essence Jasamine)
16- ,, டின்ச்சர் ஒரீஸ் (Tincture Oris)
2- ,, எசன்ஸ் மஸ்க் (Essence Musk)
4- ,, ஆரஞ்சி பிளவர் வாட்டர் (Orange Flower Water)
4-பயின்ட் ரெக்டிபைட் ஸ்பிரிட் (Rectified Spirit)

மேல்காட்டிய மருந்துகளை எல்லாம் ரெக்டிபையிட் (Rectified Spirit) ஸ்பிரிற்றில் ஒன்றுய்ச் சேர்த்துக் கலக்கி சுத்தமான போத்தலில் ஊறுறி காற்று உட்செல்லாமல் மூடி வைத்துக்கொண்டு, இஷ்டமான நேரம் உபயோகிக்கலாம். வியாபாரம் செய்யப் பிரியமானல் தங்கள் கணக்கின்படிப் பார்த்து லாபம் வைத்து விற்பனை செய்து கொள்ளலாம்.

இங்கிலாந்து, ஜர்மெனி, பிரான்ஸ், அமெரிக்கா முதலிய இடங்களில் அனேகர் இவ்வித வாசனைத் திரவியங்களைச் செய்து நமது தேசத்திற்குக் கொண்டு வந்து ஷாப்புகளில் ஏராளமாய் விற்று வெகு லாபமடைகிறுர்கள் என்பது வெள்ளிடை.

எசன்ஸ்மஸ்க் ரோஸ்

2 டிராம் ஆட்டோடி ரோஸ்
2 ,, உயர்ந்த சந்தன அத்தர்
12 அவுன்ஸ் எசன்ஸ் மஸ்க்.
4 ,, எசன்ஸ வெனீலா
2 ,, டின்சர் ஓரிஸ்

4 ,, எசன்ஸ் ஜஸ்மீன்
4 ,, திறமான பன்னீர்
4 பயின்ட் ரெக்டிபையட் ஸ்பிரிட்

போதுமான அளவுமாக்னீசியா கார்ப் இவைகள் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து ஒரு போத்தலில் ஊற்றி நன்றாகக்குலுக்கி, வாசனை வெளியே சென்றுவிடாமல் மூடிவைத்துக் கொள்ளவும். இது அருமையானதாதலால், தங்கள் சொந்தப்பிரயோஜனத்துக் காகுலும், வியாபார விஷயமாயாகுலும் வேண்டிவரையில் செய்துக்கொள்ளலாம்

ஆரோக்கிய ஸர்பத்துகள்.

ஷர்பத்து செய்யுமுறை.

நமது நாட்டில் தற்காலம் ஜனங்கள் ஆகாராதிகள் பானங்கள் முதலிய நுகர்ச்சிகளில் மிக்க நாகரீகமடைந்து வருகிறார்கள். அவற்றுள் காலத்துக்குத் தக்கபடி ஸிரப்பு அதாவது ஷர்பத்கலப்புகள் ஒன்று. பெரும்பாலும் பழங்களின் ரசங்களையாவது, சத்துக்களையாவது, கலந்து இவைகள் செய்யப்படுகின்றன. சர்பத்துகளைச் செய்வதில் சுத்தி செய்யப்பட்ட சர்க்கரையையும் வாலைநீர் அல்லது சுத்தமான மழைநீரையும் தான் உபயோகப் படுத்தவேண்டும்.

இல்லாவிட்டால் பழச் சத்துக்களும் சர்க்கரையும் கலந்து உறைந்து விடுவதற்கு இடமுண்டு. ஸிரப்களைஇருவிதமாகச் செய்யலாம் பச்சைமுறையொன்று

காய்ச்சின முறையொன்று. பச்சை முறையால் செய்வது சுலபம். காய்ச்சு முறையால் நாள்பட நிற்கும். குளிர்ந்தமுறை யென்றால் சர்க்கரையில் தண்ணீர் விட்டு அது முற்றிலும் கரைந்துவரும் வரையில் கலக்கிக் கொண்டிருக்கவேண்டும். அல்லது சர்க்கரையில் தண்ணீரைவிட்டு வடிகட்டிக் கொள்ளவேண்டும். காய்ச்சு முறையில் தண்ணீரில் சர்க்கரையை சூட்டின் பிரயோகத்தால் கரையும்படிச் செய்ய வேண்டியது அவசியம்.

காய்ச்சு முறை

ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் 25 பவுண்டு சர்க்கரையையும் 4 காலன் சுத்தமான தண்ணீரையும் கலந்து சூடுகொடுத்து நன்றாகக் கலக்கவேண்டும். சுத்தம் செய்யப்படாத சர்க்கரையாக விருந்தால் சர்க்கரையை குளிர்ந்த ஜலத்தில் கரைத்துக்கொண்டு கோழி முட்டையின் வெள்ளைக் கருவைக்கலந்து சூடு கொடுத்துக் கலக்கினால் கலப்பானது நுரையாக மாறி வரும். இதை அப்படியே அடுப்பிலிருக்கும் முழுப் பாத்திரத்தில் ஊற்றி முழுவதையும் கலக்கிக்கொண்டு வந்தால், கலப்பின் பேரில் ஆடைகட்டத் துவக்கும். இவ்வாறு படர்ந்துவரும் அழுக்கு ஆடையை தட்டையான அகப்பையால் அடிக்கடி எடுத்துக்கொண்டு வரவேண்டும்.

கலப்பானது இளங்கொதிப்புக் கண்டவுடனே அடுப்பிலிருந்து கீழே இறக்கி விடவேண்டும் கொஞ்சம் சூடுதணிந்த பிறகு மேல் படர்ந்திருக்கும்

ஆடையை நீக்கிவிட்டு சுத்தமான கம்பளத்துணியை (Flannel) க்கொண்டு வடிகட்டி விடலாம். சுத்தி செய்யப்பட்ட சர்க்கரையை உபயோகிப்பதில் மேலே காட்டிய தொந்தரவுகள் கிடையாது.

இதில் கவனிக்க வேண்டிய விஷயம் ஒன்று. அதாவது சூட்டைக் கொடுப்பதில் இளஞ்சூடாகவே இருக்கவேண்டும். கொதிச்சூடாக இருந்தால் தாதுக்கள் ஒன்றுடன் ஒன்று கலந்து கலப்புநாளடைவில் கெட்டுப் போய்விடும். ஆகையால் கலப்பைத் தயார் செய்வதில் பாத்திரத்தில் சர்க்கரையை எடுத்துக் கொண்டு அதில் தண்ணீரை ஊற்றி சிலமணி நேரம் வரையில் மூடிவைத்து அடிக்கடி கலக்கிக்கொண்டு வரவேண்டும். அதன் பிறகு நீராவியின் உதவியால் சூடுகொடுக்கலாம். அல்லது ஒரு பெரிய பாத்திரத்தில் தண்ணீரை எடுத்துக்கொண்டு, அந்த தண்ணீரைச் சூடாக்கி, அதில் சர்க்கரைக் கலப்பு இருக்கும் பாத்திரத்தை வைத்துச் சூடு வைக்கலாம். இதற்கு water Bath (வாட்டர் பாத்) என்று பெயர். ஸிரப் சரியாகக் காய்ந்து விட்டது என்பதற்குப் பரிக்ஷை என்னவென்றால், கலப்பை அகப்பையால் எடுத்து விட்டால் சுத்தமான எண்ணெயைப்போல இருக்க வேண்டும். அல்லது ஒரு துளியை எடுத்து கட்டை விரல் நகத்தின் பேரில் வைத்து ஆள்காட்டி விரலால் தொட்டுப் பார்த்தால் தந்திக்கம்பி மாதிரியாக வரும். இது தான் சரியான பதம். இவ்விஷயத்தில் பெரிய ஸிரப்தொழில் சாலைகளில் Baume's Sacchrometers என்னும் கருவிகளை உபயோகப் படுத்துவது நலம்.

இனி பச்சை முறையைக் கவனிப்போம். சாதாரணமாக வீடுகளில் கொஞ்சமாகச் செய்வதாக இருந்தால், சர்க்கரை ஒரு பவுண்டுக்கு அரைக்கால் காலன் தண்ணீர் எடுத்துக்கொள்ள வேண்டும்; சர்க்கரையை ஒரு பாத்திரத்தில் எடுத்துக்கொண்டு தண்ணீரை அதன்மேல் ஊற்றி மரத்துடுப்பால் சர்க்கரை நன்றாகக் கரையும்படிக் கலக்கவேண்டும். இதற்கு, அடியில் ஒரு வடிகட்டும் குழாய் வைத்த மேல் மூடியுள்ள மண் ஜாடியை உபயோகிப்பது நலம்.

மற்றொரு முறையாவது: காப்பிக் கடைகளில் வடிகட்டிப் பாத்திரத்தின் உதவியால் அரக்கை வடிகட்டி எடுக்கும் முறையைப் போன்றதே. ஒரு பெரிய துத்திநாகத் தகட்டை எடுத்துக்கொண்டு இரண்டு அடி நீளமும் மேலே 8 அங்குலமும் அடியில் 4 அங்குலமும் அகலமான ஒரு பாத்திரத்தைச் செய்து கொள்ளவேண்டும். அடியில் நெருங்கின நாகக் கம்பிகளாலாகிய வலைச்சல்லடையை அமைத்துக்கொண்டு அடித்தகட்டை பொனல் மாதிரியாக வளைத்துக் கொள்ளவேண்டும். இதற்கு வடிகட்டி அல்லது பர்கொலேடர் என்று பெயர்.

இதன் பிறகு ஒரு சிறிய மரப்பீப்பாயை எடுத்துக்கொண்டு, அதன் அடியில் ஒரு வடிகட்டிக் குழாயை அமைத்துக்கொண்டு, பீப்பாயின் மேல்தட்டில் ஒரு துவாரம் போட்டு, அதன்பேரில் பர்கோலேடரைத் தூக்கி வைக்க வேண்டும். இதை முற்றிலும் ஒரு மரப்பெட்டியின் பேரில் தூக்கிவைக்க வேண்டும். அப்போதுதான் வடிகட்டப்பட்ட சர்க்

கரைப்பாகு வடிகட்டிக் குழாய் வழியாக இறக்கிக் கொள்ளுவது சுலபமாகும்.

இவ்வாறு பாத்திரம் அமையச் செய்துகொண்ட பிறகு, பர்கோலேடரில் முக்கால் பாகம் சர்க்கரை நிறைத்து கால்வாசி ஜலத்தை ஊற்றி வைத்தால் சர்க்கரைப்பாகு சல்லடை வழியாக பீப்பாயில் இறங்கும்; வடிகட்டிக் குழாய் வழியாக வெளியே வரும். இதை ஒரு பாத்திரத்தில் சேகரித்துக் கொள்ளலாம்.

இதற்கு முன் சர்க்கரைப்பாகு ஸர்பத் எவ்வாறு செய்வது என்பதைக் கவனித்தோம் இனி பழச்சத்துக்களிலிருந்து எவ்வாறு ஸர்பத் செய்வது என்பதைக் கவனிப்போம்.

பழச்சத்து ஸர்பத் செய்வதென்றால் பழத்தின் ரஸமும், சர்க்கரைப்பாகும் சிறிது ஸோடாவும் சேர்த்துச் செய்யவேண்டும். அல்லது சர்க்கரைப் பாகுடன் பழச்சுத்து (ஆஸிட்) திராவகத்தைச் சேர்த்துச் செய்து கொள்ளலாம்.

ஷர்பத் செய்யப் படுவதில் உபயோகப்படும் பழங்கள் மரங்களிலேயே நன்றாகப் பழுத்தவைகளாக இருக்க வேண்டும் பழங்கள் பரிக்கப்பட்டவுடனே உபயோகிக்க வேண்டும். பழங்களைப்பரித்து அதிலிருக்கும் நரம்பு விதை முதலியவைகளை நீக்கிவிட்டு பிளானல் அல்லது லினன் (நார்துணி) பைகளிலிட்டு பிரஸ்களிலாவது கொடுத்து அமுக்குவதால் வெளிவரும் பழச்சாற்றை ஒரு பாத்திரத்தில் சேகரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

காத்தல்.

எல்லாவகை ஷர்பத்களிலும் அவைகள் கெடாமல் காப்பாற்றி வைப்பதே முக்கியமானது. இவைகளை அதிகச் சூடும் அதிகக் குளிர்ச்சியும் இல்லாத இடங்களில் வைப்பது நலம். சாதாரணமாய் 55 டிகிரி (பாரின் ஹீட்) க்கு மேல் சூடேறாத ஸ்தானங்களில் காற்று நுழையாமல் மூடப்பட்ட பாத்திரங்களில் வைக்கவேண்டும். பெரிய பாத்திரங்கள் சிலவற்றில் வைப்பபதைவிட சிறிய பாத்திரங்கள் பலவற்றில் வைப்பது நலம். ஏனென்றால் பெரியபாத்திரங்களில் வைத்திருப்பதால் வேண்டியபோது பாத்திரத்தைத் திறந்து எடுக்கும்போது வெளி ஆகாயம் (காற்று) பலதடவை ஷர்ப்பத்தில் சம்பந்தப்பட இடமிருக்கிறது.

ஷர்பத்கள் சூடாக இருக்கும்போதே சீசாக்களிலிட்டு அடைப்புக்களால் வாயைநன்றாக மூடி, காற்று நுழையாத பைகளிலிட்டு கட்டிப்போட்டு விட்டால் பல வருஷங்களுக்குக் கெடாமல இருக்கும்.

நன்னாரிவேர் ஷர்பத்

ஒருபலம் இடித்த நன்னாரிவேரை ஐந்துபலம் கொதிக்கக்காய்ந்த வெந்நீரிலிட்டு நான்குமணிநேரம் ஊறவைத்து பிசைந்து வடிக்கட்டி ஏழுபலம் சர்க்கரை சேர்த்து அடுப்பிலேற்றி பாகுபதம் கண்டு, யிறக்கி சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். மாத்திரை 1, 2, துலாம்வரை கொடுக்கலாம்.

---

(2)

12½-பலம் நன்னாரிவேரையிடித்து 1½-படி வெந்நீரில் ஆறுமணிநேரம், ஊறவைத்து வடிகட்டி அடுப்பேற்றி முக்காற்படியாய் வற்றவைத்து வடிகட்டி 12½-பலம் சீனியை கரைத்துக் காய்ச்சி ஒருதுளியெடுத்து விரலா லழுத்திப்பார்க்க பிசின்போலிருந்தால் அந்த பதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு இரண்டுரூபாயிடை ஷர்பத்தில் நாலுரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து சாப்பிட்டுவர மேக காங்கை, பிரமேகம், நீர்க்கட்டு, நீர்ப்பணைப்பு, மேகநீர், கைகால் காந்தல், கண்ணெரிவு, நாவரட்சி, தாகந்தீரும், தேகந்தளரும், மருந்தீடு நீங்கும்.

சந்தண ஷர்பத்.

இரண்டுபங்கு சந்தணத்தூள் பதினாறுபங்கு தண்ணீர்விட்டு நாலுபங்குக்குச் சுண்டவைத்து வடிகட்டி அதின் இடைக்கு மூன்றுபங்கு கற்கண்டுசேர்த்து காய்ச்சி மதுபாகத்தில் வடிகட்டிக்கொண்டு அதில் தேவையான பந்நீர்விட்டுக் கலந்துக்கொள்ளவும். உபயோகம் இதை மூலச்சூடு, பிரமேகம், சுரம் இவை முதலியவைகளுக்கு ஒரு வேளைக்கு ஒரு ரூபா இடைகொடுத்து வரலாம்.

(2)

பூனை முறை.

முற்றின இரண்டுபலச் சந்தணத்தூளை பத்துபலத் தண்ணீரில் ஒருநாள் ஊறவைத்து மறுநாள் காய்ச்சி நாலுபலம் நீர்வற்றினபின் வடிக்கட்டி அத

ற்கு கஉ-பங்கு கற்கண்டையும் இரண்டுபலம் பந்நீரை யுஞ்சேர்த்து காய்ச்சி மேற்சொல்லிய பதத்திலிறக்கிச் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு இரண்டுரூபா யிடைவீதம் தண்ணீரிற்கலந்து சாப்பிட்டுவர மூலச்சூடு, பிரமேகந் தீரும்.

(3)

(இந்துஸ்தான் முறை.)

வெள்ளைச்சந்தனம் பலம்-3 பன்னீர் பலம் 12-ல் நான்குஜாமம் ஊறவைத்து சற்று கொதிப்பித்துப் பிசைந்து வடிக்கட்டி இதில் வெள்ளைசர்க்கரை பலம் 1. இட்டு பதமாயிறக்கி ஒருதோலா புசிக்க குலைக்கு பலந்தரும், காபரு, பைததியம், வயிறுசூடு, தாகந் தீர்ந்து வலிவுதரும்.

திராட்சைப்பழ ஷர்பத்.

திராக்ஷப்பழரசம் ஒருபங்குக்கு இரண்டுபங்கு சர்க்கரைசேர்த்து அடுப்பேற்றி முறைப்படி பதம் கண்டிறக்கி கடைசியில் கொஞ்சம் பன்னீர்சேர்த்துக் கொள்ளவும். உபயோகம் இதை பித்தச்சூடு, கை கால் எரிவு இவைகளுக்கு உபயோகிக்கலாம். மாத்திரை 1-2-ரூபாய் நிறை கொடுக்கலாம்.

(2)

(யூனானி முறை)

திராக்ஷப்பழத்தைச் சாறுபிழிந்து வடிகட்டிக் கொண்டு அதற்கு சரியிடை சீனியாவது, கற்கண்டாவது சேர்த்து இரண்டரைபலம் பன்னீர்விட்டுக் காய்ச்சி மேலே சொல்லிய பாகுபதத்திலிறக்கி சீசாவி

லைடத்துக்கொண்டு மூன்று ரூபாயிடை ஸர்பத்தை ஆறுரூபாயிடை தண்ணீரிற் கலந்து சாப்பிட்டுவந் தால் பித்தச்சூடு, கைகாலெரிவுந் தீரும்.

எலுமிச்சப்பழ ஷர்பத்.

(யூனானி முறை.)

எலுமிச்சம்பழரசம் ஒருபங்கு கற்கண்டு அல்லது சர்க்கரை மூன்றுபங்கு இவைகளைச் சேர்த்துக்காய்ச்சி பதமறிந்து வடித்துக்கொள்ளவும். மாத்திரை 1, 2 உச்சிக்கரண்டி அளவு கொடுக்கலாம். எலுமிச்சம் பழத்தை ரசம் பிழிவதற்குமுன் வெந்நீரிலிட்டு கொஞ்சநேரம் வைத்து எடுத்துக்கொண்டால் அல்லது தோலை உரித்துவிட்டு கழுவி ரசத்தைப்பிழிந்துக் கொண்டால் ஸர்பத்தில் கசப்பு இராது. அநுபோக முறை.

(உ)

தேறின எலுமிச்சம்பழ ரசத்திற்கு இரண்டு பங்கு அல்லது இரண்டரைபங்கு சீனியாவது கற்கண்டாவது கலந்து காய்ச்சிப் பாகுபதத்தில் சீசாவி லடைத்துக்கொண்டு முன்னெடைப்படி சாப்பிட்டு வந்தால் பித்தந் தீரும்.

ரோஜாப்பூ ஷர்பத் என்னும் ஷர்பத்தேகுல்

(யூனானி முறை.)

குலாப்பூ பலம்-13, 52-பலம் நல்ல ஜலத்தில் இட்டு, 40-பலமாக வடித்து மறுபடியும் 13-பலம் குலாப்பூ யிட்டு, காய்ச்சி 24-பலம் ஆக வடித்து மறு

படியும் 13-பலம் பூவிட்டு காய்ச்சி 13-பலமாக இறக்கிக்காய்ச்சி பிசைந்து வடிகட்டிக்கொண்டு இதில் வெள்ளை சர்க்கரை பலம்-13 இட்டுக் காய்ச்சி பதமாயிறக்கி ஒருபலம் சோம்பு கியாழத்தில் கொள்ள மலபந்தம், பித்தம், வயிற்றின்சூடு தீரும்.

(2)

பதினெட்டு ரூபாயிடை உலர்ந்த ரோஜாப்புஷ்பத்தை ஒருபடி வெந்நீரில் 12-மணிநேரம் ஊற வைத்து வடிகட்டி அதில் 180-ரூபாநிறை சர்க்கரை சேர்த்து காய்ச்சி பதத்திலிறக்கி வடிகட்டிக்கொள்ளவும். பிறகு ஒரு பலம் பன்னீரைச் சேர்த்துக் கொள்ளவும். உபயோகம் இதை மலபந்தம், நீர்க்கட்டு, உஷ்ணம், மூலச்சூடு இவைகளுக்கு 1-2-துலாம் நிறை கொடுக்கலாம்.

ரோஸ் ஷர்பத்.

3—இராத்தல் சீனகற்கண்டு.

½—இராத்தல் சுத்த ஜலம்.

இவை இரண்டையும் ஒரு சுத்தமும் அகலமுமான பாத்திரத்தில் போட்டு, அடுப்பில் வைத்துக் காய்ச்சி பொங்கிவரும்போது ½இராத்தல் பசுப்பாலை அதில் ஊற்றிய உடன் பொங்குதல் அடங்கிப்போய் அழுக்கு மேல்படர்ந்து நிற்கும் அதை அகப்பையால் அப்படிப் படர்ந்துநிற்கும் வரையில் இரண்டு மூன்று தரம் எடுத்துப்போட்டு, அடுப்பி லிருக்கும் போதே முதல் தரமான ரோஸ் பன்னீர் இராத்தல் இரண்டு, சுத்தஜலம் இராத்தல் இரண்டு, ஒரு ரூபாய் இடை

யுள்ள குங்குமப்பூவை கொஞ்சம் தண்ணீர்விட்டு சந் தனம்போ லரைத்து, மேல்கண்ட பன்னீரில் கலக்கி, ஜலத்துடன் பன்னீரையும்விட்டு மேற்கண்டசர்பத்தில் கலக்கி, சாதாரணமான அனல்போட்டு நன்ருய்க் கொதித்தபின் இறக்கி வடிகட்டி ஒரு சுத்தமான போத்தலில் ஊற்றி காற்று உட்செல்லாமல் நன்ருய் மூடிவைக்கவும். இதுதான் ரோஸ் சர்பத்து செய் யும் விதம். இதைத் தமக்கு இஷ்டமான நேரம், இரண்டு அவுன்ஸ் சர்பத்தில் ஆறு அவுன்ஸ் பசுப் பால் சேர்த்து சாப்பிடவும். பாலில்லாவிட்டால் சுத்தஜலம் உபயோகித்துக் கொள்ளலாம்.

உன்னுப் என்னும்
சீமை இலந்தம்பழ ஷர்பத்.

உன்னுப் பலம்-8, 32-பலம் ஜலத்திலிட்டு வேக வைத்துப் பிசைந்து 24-பலமாக எடுத்து திப்பியை நீக்கி வெள்ளை சர்க்கரை பலம்-16, இட்டு பதமாய் காய்ச்சி எடுக்கவும். ஒருதோலா நல்லஜலத்தில் புசிக்க பித்தம், மயக்கம், கிறுகிறுப்பு தீரும்.

தாமரைப்பூ ஷர்பத்.

வெள்ளைத் தாமரைப்பூ உலர்ந்ததாக யிருந்தால் ருத்தல்-1, பச்சையாகயிருந்தால் ருத்தல்-4, இதில் இரண்டு ருத்தல் ஜலம்விட்டு வேகவைத்து மூன்றி லொன்ருக வடித்து வெள்ளைச்சர்க்கரை பலம்-20- இட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி அரைபலம் வீதம்புசிக்க தலைநோய், பித்தக்காய்ச்சல்,பக்கநோய், வயிறுநோய் இவைகள்தீரும்.

(2)

உலர்ந்த தாமரையிதழ்கள் 10-ரூபாயிடை நிறுத்தெடுத்து முக்காற்படி வெந்நீரிற்போட்டு 12-மணி நேரம் ஊறவைத்து வடிகட்டிக்கொண்டு திரும்ப அடுப்பிலேற்றி கால்படியாக சுண்டவைத்து அதில் 100-ரூபாயிடை சீனிகலந்து காய்ச்சி ஒருதுளியை விரலால் தொட்டுப் பார்க்கையில் பிசின்போல் வரும் பதத்தில் இறக்கி சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு வேண்டியபோது 1-ரூபாவெடை ஸர்பத் 2-ரூபாயிடை தண்ணீர் கலந்து சாப்பிடவும். மேகஅழல், சூடு, தேக எரிவு இவை தீரும்.

பாதாம் ஷர்பத்.

அகிற்கட்டை தோலா—½ இதை விசம்படியாக இயாழம்வடித்து பாதம்பருப்பு பலம்-4, கால்படி ஜலத்தில் பால்பிழிந்து கலந்து வெள்ளை சர்க்கரை பலம்-20, கூட்டி பதமாய் காய்ச்சி இறக்கும்சமயம் பாலிலிழைத்த குங்குமப்பூ அரைக்கால் வரானிடை, பன்னீர் பலம் 2 விட்டு பதமாய்ச்செய்து புட்டியில் வைத்துக்கொண்டு நல்ல ஜலம் பலம 2-ல் ஸர்பத்து தோலா - 1¾ விட்டு சாப்பிட நாபிரிணம், கொதிப்பு, சூடு, வாய் ரிணமும் நீங்கும்.

துரிஞ்சிப்பழ ஷர்பத்.

துரிஞ்சிப்பழத்தி னுள்சுளேயின் ரசம் பலம்-7, வெள்ளை சர்க்கரை பலம்-20, இட்டு பதமாய்க் காய்ச்சி இறக்கும் சமயம் குங்குமப்பூ விராகனிடைவீசம்,

நல்லஜலத்திலிழைத்து அதிலிட்டுக் கலக்கிவைத்துக் கொண்டு வேளைக்கி ஒன்றரைதோலா புசிக்க உஷ்ண பேதி, பித்தம், கிறுப்பு, எரிப்பு, அரோசிகம் தீரும்.

சுகுணவிரேசன ஷர்பத்.

ஆல்பகடாபழம் - 15, சிறுவெள்ளிக்காய் - 60, சீமை இலந்தம் பழம்-30, சுத்திசெய்த சக்முனியா பலம் அரை, நிலாவிரை பலம் முக்கால், குலாப்பூ, பனப்ஷா, காவுஜாபான்பூ, தாமரைப்பூ, பெருங்கீரைக் காவிரை, சிறுக்கீரைக்காவிரை, காசினிவிரை வகைசு தோலா-2, இவைகளை 5-பலம் த்ாமரைப்பூ கியாழத் திலிட்டு வேகவைத்துப் பிசைந்து வடித்து இதில் வெள்ளைசர்க்கரை பலம்-20, இட்டு பாகுபதமாய்க் காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு காலையில் ஒன்றரை தோலா வீதமாக மூன்றுநாள் புசிக்கவும்.

ககருபா ஷர்பத்.

நன்னாரிவேர், நாகமரத்து சல்லிவேர், அத்திப் பட்டை, மகிழமரப்பட்டை, ஆலம்விழுதின் நுணிகள், கொட்டைக்கரந்தைப்பூ, கோரைக்கிழங்கு வகைக்கு பலம்-3 இவைகளை நையநறுக்கி, ஒருபடி ஜலத்தில் ஒருநாள் ஊறவைத்துப் பிசைந்து வடிக்கட்டிக் கொண்டு இதில் 50-பலம் சீனிசர்க்கரைகற்கண்டு இட்டு அழுக் கைநீக்கி ஒன்றரைதோலா ககருபாவை 5-பலம் பன் னீரால்அரைத்து வைத்திருந்து அதிலிட்டு பதமாய் காய்ச்சி இறக்கிக்கொண்டு வேளைக்கு 2-தோலா நல்ல

ஜலத்தில் கலந்து நாள் ஒன்றிற்கு மூன்றுதரம் சாப்பிட சூடு, காந்தல் தீர்ந்து இரத்த விர்த்தியுண்டாகும்.

வெற்றிலை ஷர்பத்.

(யூனனி முறை.)

இருநூறு வெற்றிலையை சற்று நசுக்கி இரண்டு ராத்தல் ஜலம்விட்டு மூன்றிலொன்ருக கியாழம் வடித்து வெள்ளை சர்க்கரை பலம்-6, இட்டு பாகுசமயம் குங்குமப்பூ, ஜாதிக்காய்,ஜாதிபத்திரி, வெள்ளையேலக் காயரிசி வகைக்கு தோலா அரை, லவுங்கம் தோலா கால் இவைகளை பன்னீரால் அரைத்துக்கூட்டி இறக்கிக்கொண்டு அரைதோலா வீதம் புசிக்க மனசந்தோஷமும், தாதுபுஷ்டியும் சுத்த உதிரமுமாம்.

கற்கண்டு ஷர்பத்.

ஒன்பது இராத்தல் சுத்தமான கிரேப் சீனியில் இருபத்து நான்கு அவுன்ஸ்கள் கொள்ளும் இரண்டு போத்தல் சுத்தஜலம் ஊற்றி கலக்கி அடுப்பிலேற்றி, பொங்கிவரும்போது அரை போத்தல் பாலை ஒரு போத்தல் தண்ணீருடன் கலந்து அதில் தெளித்து கொதி அடங்கியபின் அழுக்கு அதற்குமேல் படருமாதலால் அதை ஒரு அகப்பையால் அகற்றிவிட்டு இவ்விதம் பொங்கிவரும் போதெல்லாம், இந்த பால்

நீரைத்தெளித்து, அழுக்குகளை முற்றிலும்போக்கி, அரை போத்தல் உயர்ந்த பன்னீரை அதில் ஊற்றி இருவிரல்களால்தொட்டுப் பார்க்கும்போது, 1½ அல்லது 2 நூல் தடிப்பாய்க் காணப்படும் வரையில் காய்ச்சி, இறக்கி ஆறவைத்துக்கொண்டு, சுத்தமான ஒரு போத்தலில் ஊற்றி, காற்று உட்செல்லாமல் நன்றாய் மூடிவைத்துக் கொள்ளவும்.

நாரத்தம்பழ ஷர்பத்.

நாரத்தம்பழ ரசத்திடைக்கு இரட்டிப்பு சீனி கலந்து காய்ச்சிப் பதத்தில் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டுசாப்பிட்டுவந்தால் பித்தத்தைத் தணிக்கும்.

கொமட்டி மாதுளப்பழ ஷர்பத்.

கொமட்டி மாதுளையை மேற்றோல் நீக்கி யிடித்துச் சாறுபிழிந்து அந்தநிறைக்கு முக்காலேயரைக்காலளவு சீனியாவது கற்கண்டாவது கலந்து காய்ச்சிப் பாகுபதத்திற் சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு ஒரு ரூபாயிடையில் இரண்டுரூபாயிடை தண்ணீர் கலந்து சாப்பிட்டுவர பித்தத்தையும்; பித்தசூட்டையும் நீக்கும்.

மாதுளப்பழ ஷர்பத்

மாதுளம்பழ ரசத்தினிடைக்கு ஒன்றரைப்பங்கு சீனிகலந்து முன்போற்காய்ச்சி பாகுசெய்து சீசா

விலடைத்துக் கொண்டு சாப்பிட்டுவர பித்தம் நீங்கும்.

இஞ்சி ஷர்பத்.

ஆறேகால் ரூபாயிடை இஞ்சியைத் துண்டு துண்டாய் நறுக்கி மும்மாகாணிப்படி சுடுதண்ணீரில் நாலு மணிநேரம்வரை ஊறவைத்து வடிக்கட்டி 75-ரூபாயிடை சர்க்கரையைக் கரைத்து பாகுசெய்து சீசாவிலடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும்.

நவரபுகள் தாஜா ஷர்பத்.

பச்சைகாசினிவேர் தோலா	4
காசினிவிரை	2
ரோஜாப்பூ	2
தாமரைப்பூ	1
காவுஜபான்	1
தொச்மேகஷ் ஒஷ்	$1\frac{1}{2}$

இவைகளை கியாழம் வடித்து 18-பலம் சர்க்கரையிட்டுக் காய்ச்சி வேளைக்கு ஒருபலம் கொடுக்க உஷ்ணகாய்ச்சல், குடல்பை மெதுவு, மலக்கட்டு, வீக்கம், பக்கநோய், ஈரல்நோய், வயிற்றுநோய் நீர்பை சூடு, கெற்பச்சூடு, நீரடைப்பு முதலியன தீரும்.

காசினியிலை ஷர்பத்.

காசினியிலைரசம் எடுத்து காய்ச்சி வடிகட்டியது பலம்-13 வெள்ளைசர்க்கரை பலம்-20 இட்டுக்காய்ச்சி பதமாயிறக்கி இரண்டுதோலா நல்ல ஜலத்தில் புசிக்க நீர்க்கட்டு, நீர்எரிவு, உட்காய்ச்சல்தீரும். மலம் இளகும். குலைக்கு பலம் தரும்.

தாழம்விழுதின் ஷர்பத்.

விழுதின் ரசத்தை முறித்து வடித்தது பலம்-13, வெள்ளைசர்க்கரை பலம்-20, இட்டு பதமாய்க்காய்ச்சி வைத்துக்கொண்டு வேண்டும்சமயம் ஒரு எலுமிச்சம் பழ ரசம் விட்டுக்கொண்டு ஒன்றரை (அல்லது) இரண்டு தோலாவரையில் நல்ல ஜலத்தில் புசிக்க கொதிப்பு, பித்தம் இவைகள் சாந்தமாகும்.

சுகந்த பரிமள சாஸ்திரம்.

முற்றிற்று.