

நிறுத்தினல் கல்லெண்ணெய்படி - 8, தண்ணீர் விட்டால் கிழங்குச்சாறுபடி-1, ஒன்றும் விட்டு நேயசாயம் பொன்முட்டைவேர் இஞ்சுப்பு மா முளில் அநிமதூரம் சோஷ்டம் கண்ணூரி கீவாணந்தம் வேர்மாசாசாரி இழங்கு சத்புப்பை தொகுவித்து சந்தனம் மரமஞ்சள் மஞ்சள் குளப்பலவேர் ஸாபிச்சம் வேர் வகைக்குப் பலம் - அரை, இவ்வெய்யூர் விராகிடை-1, கந்தாரி விராகிடை-அரை இவைகளை 4-படி ஆகிய பாலிலவைத்துப் போட்டுத் தாய்விடும்படி முழுநிலா கண்டதெரிவாரும் பித்தகிழங்குபோக்கும்.

பிளிசம் மண்டையிடி குத்து சீரோ
பாரத்திற்சூத் தைலம்.

அமுக்குறுத்திழங்கு பலம்-10-இடித்துப் பசுக்குளிற் போட்டு எட்டொன்றாய்க்கியாழ்ந்துகொண்டிதில் பழச்சாறுபடி-1, கரடித்தண்ணீர் கொச்சிச்சாறு எருக்கலை பூச்சாறு வரைக்கப்பட்டி, சுட்டிட்டுத் தாய்விடும்படி முழுநிலாவரத்தும.

சுழி முழுநிலாவரத்தும.
தமிழர் கணினி மருத்துவ சங்கம்

சிரக நொய்

சிரசில் நிரோழி மண்டை யிடிக்கு.

அரத்தை சாளுப்பை நிரோழிக்கு வகைக்கு விராகநீட்டை-3, அரைத்து அரைப்படி நொய் சிசாசாற்றித் தல்க்கி முறித்து வடித்துக் கொடுத்து அரத்தையைப் பொடித்து நகியல் கதியிட்டு மீள்கு ஒரு குபாநிடைசாரம் பிராணி அரை குபாநிடைசாருகு புழுந்தலி நகி வகைக்குக் கால்குபாநிடை இவைகள் குலைப்பாஸிட்டு மயபோலரைத்து சாற்றியிற் பத்துப்போடத்து நீரும்.

மேற்படி வியாதிக்கு ஆலி.

வேப்பீர்க்கு நொய்க்கி உத்தாமணி பெய்யப் பிரக்கு அம்பை இவைகளின் இலை யெருக்க கலப்படிப்பு சிறகிரைவீவர் இவைகளை ஒர் சிவையாய் யிடித்துத் தண்ணீரிற் போட்டு வைகலைத் தூற்த்தி தலையில் குக்காடிட்டு ஆயிடித்து ஆயியடக்கினைதீயின் ஒரு கொங்கலிலைப் படிக்கக்காசுகி அந்நிற் போட்டு

மழையம் முன்போல் ஆலி பிடித்தால் தேசம் வியர்த்து தலைப்பாரம் வரங்கும்.

மேற்படி வியாதிக்கு ஒத்தணைம்.

மாலில்கப்பட்டை பலம் - 5, ஆழிப்பட்டை பலம்-4, பெருவாத்துப்பட்டை பலம் 3-உகாய்ப்பட்டை பலம்-4, இவைகள் இடித்து மூன்றுபங்கு செய்து காவிரான்றுக்கு மூன்றுதபா வறுத்து சிரகிலம் பிடரியிலம் ஒத்தணைஞ்செய்ய மாறும்.

மேற்படி வியாதிக்குத் தைலம்.

கல்லெண்ணெய்ப்படி-1, பகமஞ்சட்சாறு ஆசண்டைச்சாறு, ஆலின் தயிர் தண்ணீர் வகைக்குப் படி-1, ஒற்றுப்பக் கலந்து அநிலக்குத்தொட்டி மூள்வி சுண்டை வேளை சிழ்க்காய் கெல்லி இவைகளின் வேர் கொவடம் தேவதாரம் மீள்கு சுக்கு வகைக்கு சுழஞ்சு-2, குக்கில சுழஞ்சு-1, அரைத்துப்போட்டுக் காய்க்கி வடித்து முழுவிவரந் நீரும்.

மேற்படி விபரதிக்குப்புரை.

சுக்கு தீப்பில் மஞ்சள் மரம்ஞ்சள் சதகுப் பையினுடன் இவைகள் ஒர் கிழையாய்ப் பண்ணிமண்சீரற்றால் வைப்போ ளரைத்து திணியிற்றடலி புரட்டி நீயிற்றெனத்தி சாசியிற் புணையிடுக்க மாறும்.

ஒருதலைவலி மண்டையிடு கபாலவாயு

கபாலவலி குத்துக்குத் தைலம்.

மலைவேம்பு செவ்வளி ஆதண்டை சுரு கொச்சி இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி அரைக்கால், எல்லெண்ணை படி-1, ஒன்றாய் சுலத்தி தந்தில் சுருவிரகம் வால் கிளவுகுரு த்தலை வெள்ளைப்புறி வகைக்குப் பவம்-1, ஆரைத்துப்போட்டுக் காய்க்கிவடித்து முழு விவரத்தீரும்.

இதுவுமது.

ஆலின்பால் சுரிப்பான்சாறு இளநீர் கல் வெண்ணெய் வகைக்குப் படி-1, மிளகு பவம்-2, சந்தனம் பவம்-1, துளிமதுரம் பவம்-1, இவைகள் ஆலின்பால் லரைத்துப் போட்டுக் காய்க்கி முழுக்கவரத்தீரும்.

இதுவுமது.

பொருதிகைச்சாறு சவரிநிலைச்சாறு ஆலின்பால் கல்வெண்ணெய் வகைக்குப் படி-1, ஒன்றாய்க் கவந்து அதில் மிளகு பவம்-2, ஆரைத்துப்போட்டுக் காய்க்கிவடித்து முழு விவரத்தீரும்.

இதுவுமது.

சுல்லெண்ணெய் குப்பைமேனிச் சாறு வகைக்குப் படி-1, ஒன்றாய்க்கக் கத்துகாய்ச்சி வடிச்சு முழுவிவரத்தீரும்.

சிரளொய் விபரதிக்குப்புத்து.

எலியிச்சும் பழத்தைச் சுட்டுச் சாமயிழித்து அதில் சுக்கு மிளகு தீப்பிலி ஒர் நிரை யளவடைத்து தெறிவிழும்புகிழும் புகிழும். உறந்து கொள்ளு கிவரை வேம்பு சரப்புரம் அநிமலாய் கொற்பொரிசுத்தணம் வசம்பு கோஷ்டம் முதல்க்ககை வகைக்குப் படி இவைகளையெயர் கிரையாய்ப்பச்சரிசிக் கழுக்கில் ஆரைத்துக் காய்க்கி தெறிவிழும் உக்கியிலும் புகிழும். மிளகை முலைப்பாவி லரைத்துக் கொதிக்கவைத்துப் புகிழும்.

விரோசன வகுப்பு.

சுகபேதி.

தூரத்தி நிலாவிரை	பலம்	3
சோம்பு	"	1
சுக்கு	"	1
சொத்தமல்லி விரை	"	1
சினுகற்கண்டு	"	1

இவைகளையெழுத்து வந்து திரையம்செய்து அரைபடி மெலத்தில் கலந்து அரிப்பேற்றி ஆழாக்கு இயாழமாய் காய்ச்சிவிடக்கூடாது. சம பகம்பாசல் விட்டரைத்து சாய்ப்பிடவும். சற்கண்டுடன் கியாழமும் இணைப்பு ஆயாசநி கருணமாக பேறியாகும் இணைப்பு ஆயாசநி ராது குப்பு அல்லது கத்தரி யலைரை முகங் கையிடுக யிளகு நீராசாதம் சாய்ப்பிடவும் மர லையில் மிளகு கட்டையிட்டு கியாழம் சாய் பிடவும்.

குளிர்ச்சி பேதி.

ஆமணக்கெண்ணை	பலம்	1
பேயன் வரையுப்பழம்	"	1
இந்திப்பு	"	1

வரையுப்பழத்தை கிணை பில்லையாக அடுத்து எண்ணெயில் போட்டு இந்துப்பு பொடித்துப் போட்டு கலக்கி ஒரு இரா முழுதும் வைத்திருந்து மறுநாள் காலை மி ளைரூபிக் கலக்கி சாய்ப்பிடவும். கருணமாகப் பேதியாகும். முன் மர திரியாகவே அசை மருந்தாகும்.

காடிநீர் பேதி.

முத்தெண்ணெய் அன்னக்காடி புளித்த மேளர் இவை சமன் செய்து (அரைக்கரல்) படியுள்ளதாய் குடித்து சுற்றுக்கொம் பொரு த்து நீராசாரத்தில் உப்பு கரிக்கவிட்டு ஒரு குவளை சாய்ப்பிடவும் பேதியாகும்.

வாந்தேக பேதி.

பழைய புளி	கனஞ்சி	1
கொடிக்கள்ளிப்பால்	விருகதி-அரிக்கா	
மேல்புடி புளியை	கொதுமுதலிய அமுத	
கிணையமுதலி	தூக்கரைப்படி அல்லது கனகு	
கிக்கர யனவெடுத்த	குக்கைபோல் பன்னங்	
கொவி 8-அல்லது 10-அளி	கொடிக்கள்ளி	

பரலீட்டுகொலியைப்பேரல் உண்டாசெ
ம்து சாப்பிடவும். தாராளாக பேசுபுய
மும். பேசியபிசாஸானல் மோசாசாதம் சாப்
பிடவும். பரலீலும் மோசாதம் இரலில்
பசம்பரல் சக்கரையிட்டி அன்னமகுத்தலம்
அதிசவாய்வுதவிசைச் சாப்பிடவேண்டியது.

பித்ததேசுக்கு கீராகார பேதி.

பிவதைவோர்	யலம்	1
புசைசலித்தலி	"	2
இந்தப்பு	"	3

பிவதைவோரும் புசைசலித்தலம் பரலில்
வேறத்தெருத்து உலர்ந்தி ஞானித்தது இந்
துப்பைப் பொழுத்தாக் கைத்து ஆழாக்கு
கீராகாரத்தில் உப்பு சரிக்கலிட்டி மோசா
தானைக்கலந்து சாப்பிடவும். பேசியுமும் பல்
விலு அப்பு சாதம் அல்லது மீனாசுரீர் சாதம்
கொள்ளவும்.

சிலேட்டுமதேசு பேதி.

கோஜாப்பு அறைபலம் இசாம் வுடுப்பாய்
வருத்து யோர் அல்லது வெண்ணையில்

குழம்பி பிசிடழக்கரை கழிண்டு ஞானிட்டு
சாப்பிடவும். பேசியும் முல்மரிநியேபத்
தியங்கொள்ளவும்.

மேகதேசு பேதி.

புரையலித்து	பலம்-4
பனைவெல்லம்	" 2
இந்துப்பு	" 3

மேக இரண்டு தினும் ஒன்றிரண்டாயிடி
த்து அறைப்படி ஜெலத்திலிட்டி இரா அடுப
யில் வைத்து குழாக்கு இப்பாழமாக காய்ச்சி
வைத்திருத்து சலையில் வடிக்கட்டி. இந்து
ப்பைப் பொழுத்துப்போட்டு கலைக்கி சாப்பிட
வும். சத்தரி முருகை அணா இதுகளின
யினுசு கொரித்தும். மீனாசுரீர் கூட்டியும்
சாப்பிடலாம். மாலையில் மீனாசு கடலையிட்டி
சுக்கு பரங்கிச்சக்கை தட்டிப்போட்டு யொ
ழம் கொள்ளவும்.

வெங்கீர் பேதி.

பிவதைவோர் கொண்டுசுத்து பரலில் வே
றத்தெருத்து உலர்ந்தி ஞானித்தது சரியிடை

சர்க்கரைசோத்து எலத்தூள் தரிக்காற்பலம்
கட்டி திருகடித்தூள் எடுத்து (அரையாழா
க்கு வெநீரில் சுவந்துசாப்பிடப் பெறியும்.

கியாழ் பேதி.

இந்தப்பு	எள்கணிடை	1
களிப்பாக்கு	;	2
கடுஞ்சோகணி	”	3
கடுக்கா	”	4
நிலவாசை	”	5
சூடுவெலங்கொழுந்து	”	6
சுற்றைமுச்சுறுகு	”	7
யாம்பிலை	”	8

இவைவெல்லாம் யிடித்து (சுறை) படி ஜெலத்
திலிட்டு காலிலொன்றாய் வற்றிக்கொடுக்கி ஜெ
திரம் வடிக்கட்டி கொடுக்க இன்றும் பெதியா
ளும்.

மலக்கட்டு பேதி.

புரளம் பட்டையில் ஆவின்பால் விட்
டித்து சாலுதிரம் வடிக்கட்டிக்கொடுக்க பே
தியும் மலக்கட்டு ஜெலக்கட்டு நீரும்.

சிரங்கு பேதி.

சிறு செருப்படை யும் நீருள்ளியும் சமன்
கொண்டிடித்து சாறுவாக்கி ஆறுதிரம் வடி
க்கட்டி அரையாழாக்கு கொடுக்கப் பெ
றும் மேகக்கிரங்கு முதலானதும் நீரும்.

சிறுமி பேதி.

புரளம் வீரை (2) கொண்டு வந்து சாணி
யில் சொருகி வைத்து காலை யில் எடுத்து
மேற்றேறலை கீக்கி பாப்பாவிவரைத்து கொ
டுக்கப் பெறியும் வயிற்றிலுள்ள பூக்கிகள்
கூண்டோடு வீழும்.

இதுவுமது.

சிறுமிகள் பேதி.

பிரண்டை வேர், வேப்பிரக்கு, புரளம்வி
ரை, றமம் இவைகள் சமன் கொண்டு இடி
த்து வெள்ளாட்டு நீரில் கியாழம் செய்து
கொடுக்க வயிற்றைச் சிறுமிகள் பந்து பந்தாய்
வீழும்.

இதுமது.
கிருமிகள் பேதி.

சரக்கொன்றைக் கொழுந்தை அவித்துப் பிழிந்து தண்ணீரில் சீனி சூந்து அரிக்கால் படிந்த சாணத்திற்கு கொடுக்க கிருமிகள் விரும்பும்.

இதுமது.
கிருமிகள் பேதி.

மீதியாக நிலை ஒரு பிடி, மின்னா-9, இவைகளை செவ்வடி அறைத்து கொச்சகாய் பிரயாணம் கொடுப்ப பொழுது கிருமிகள் விரும்பும்.

மாத்திரை வகுப்பு.

சட்டுவாதி மாத்திரை.

- அதிவிடையம் விராகனிடை 1
- அபினி 1
- சுக்குத்தூள் 2

இவை மூன்றும் கவ்வத்திலிட்டு பழரசம் விட்டு மூன்றுசாயம் அரைத்து கட்டிலைவீதம்

இதுவமது.
சிறுமிகள் பெதி.

சரகனொன்றைக் கொழுந்தை மலித்துப் பிழிந்து தண்ணீரில் சீனி மூத்து அரிசைப் படி. இதனைத் தற்கு கொடுக்க சிறுமிகள் விரும்பும்.

இதுவமது.
சிறுமிகள் பெதி.

மீதிபாகியிலே ஒரு பிடி. மிளகு-9, இமை களை செவிற அறைத்து கொக்கராய் பிரசா னம் கொடுக்கப் பொடி. சிறுமிகள் விரும்பும்.

மாந்திரை வகுப்பு.

சட்டுவாதி மாந்திரை.

அதிவிடையம்	விராகனிடை	1
அபிணி	"	1
சுக்குத்தாயர்	"	2

இவை மூன்றும் கல்வத்திலிட்டு பழசாம் விட்டு மூன்றுமாம் அறைத்து எட்டிலைதம்

மாத்திரை செய்து பெரியோர்க்க கொன்று சிறியவர்க்கு (அரை) மாத்திரையாக தயிர் ஊதல்படியதில் கொடுக்கும் சுண்டைலத் தல் கரிவேம்பிலே இரண்டும் ஒவ்வொரு பிடி சட்டியிலிட்டு வெயிலிட்டு நறுக்க வகுத்து யாள்செய்து கடுமாதத்தில் பிசைத்துணை யும்.

மகாவைக சட்டுவாதிக்குளிகை.

ஜாதிக்காய்	விராகனிடை	1
ஜாபத்திரி	"	1
சுக்காய்	"	1
யாசிஞ்சாய்ப்பூ	"	1
ஜெசம்	"	1
லவண்கப்பி	"	1
சுக்காய்	"	1
வெத்திமம்	"	1
அதிவிடையம்	"	1
கோரோசனை	"	1
அபிணி	"	1

இவைகளை வெய்யலிலிட்டு உலர்த்தி இடித்து வஸ்திராசாயஞ்செய்து முலைப்பால்விட்டு

(4) ஜாமம் அரைத்து மிளகாள் வு மாத்திரை செய்து நிறுவீணர்த்தி சோயில் வைத்துக் கொண்டு பொய், நேன், மழைட்டமய தயிர் இவைகளில் பேரெயிற்சி கொடுக்க அதிசாரம் பிராணி சீதம் இவைகளிலும். இரைச்சிக் குழம்பு, கத்திரி, அகரை, குருங்கை இவைகளின் பிஞ்சு பொரித்த குழம்புகள் செய்யுண்டனவும்.

வாத்திந்தாமணிக் குளிகை.

செந்தி	விராகளிடை	1 1/2
எாய்	"	1
சூதம்	"	1
மிளகு	"	1
பூச்சினவிரை	"	1

இவைகளைக் கிரமப்படி சுத்திசெய்து கல் உத்திலிட்டு, தேன் துவிதவியாக விட்டு அரைத்து (2) ஜாமம் புர்த்தியான பிறகு பயரளவு குளிகைசெய்து நிறுவீணர்த்தி சோயில் வைத்துக்கொள்ளவும். முலைப்பாவில் (1) அல்லது (2) தேன் விட்டமயிற்சி கொடுக்கவும் வாசகரம் சீதகரம் யரவும் தீரும். இச்சரபத்தியம்.

சுக்கரபாணிக் குளிகை.

ஆலைப்போட்டைக் கொண்டு வந்து குப்பை மேல் மலை அரைத்துக் கவசம் தன்மாய் செய்து சிலைண்ணிட்டு உலர்த்தி கலிட்டு மலிள் புட்டரைத்தெடுத்து அதைத் ஆமை போட்டு பற்பம்.

ஆலைப்போட்டு பற்பம்	விராகளிடை	4
மிளகு	"	3
பூசு	"	2
தப்பிலி	"	1

இவைகளை சுல்லத்தலிட்டு முலைப்பால் விட்டரைத்து மிளகாள் உருண்டைசெய்து நிறுவீணர்த்தி வைத்துக்கொண்டு தேனில் 1 மாத்திரை அல்லது 2 மாத்திரை யிடவும் இச்சரபத்தியம் பல்லிச் சாரமும் தீரும்.

இராஜபோக்கிய

விரோசனக் குளிகை.
இலப்பைப்பூ விராகளிடை 1
கருகுபொண்ணி 2
வாசம் 3
இவைகளை சுல்லத்தலிட்டு சுக்குவியாமும் விட்டரைத்து கண்டளாய் ஹீதம் குளிகை செய்து நிறுவீணர்த்தி வைத்துக் கொள்ள

வத்திலீட்டு கைவிடாமல் காற்றூறாமல் அவர் தழு மிகளையு மாத்திரை செய்யு தீழுவில் உலர்த்தி சீராவில் வைத்துக்கொள்ளவும். வேண்டியபோது தேசத்திடமும் வேய்திடமும் சிந்தித்து 1 அல்லது 2 மாத்திரைகள் எடுத்து தேன் முலைப்பால் சர்க்கரை சுக்கு நியாமும் இனுகளி வெநிலேனுமிட 2-3-மே னாயில் எவ்விய சாங்கனும் நீரும் இச்சரபத் தியம் வானம் எனபது சுத்தஞ்செய்யு.

அக்கினிசுமாரக் குளிகை.

வெண்காரம்	பலம்	1
கரயி	"	1
கெத்தி	"	1
சூசம்	"	1
மிளகு	"	1
எருக்கின் வேர்ப்பட்டை	"	1

இவையையும் மிளகைவடையிலீட்டு தினம் ஒருநாள் காடு காணவாருது கண்களையு மாத்திரை செய்து மிளகைவடையிலீட்டு சீராவில் வைத்து உலர்த்திகொள்ளவும். இவ்வியை இதுநிகர

நிலும் மாநல்காங்களுக்கு பஞ்சுருவத்தியா சித்தினும் சில சாத்தியகாரம் தீலையலி சீத ளம் இனுகளுக்கு தேன் முலைப்பால் இயைவு களில் கொடுக்கவும் இச்சரபத்தியம்.

வெண்கோடாசுழிக் குளிகை.

தரயம்	விரகளிவை	1
ரசம்	"	1
கெத்தி	"	1
கொலரி	"	1
வெள்ளை	"	1
விதாரம்	"	1
வகாளப்பச்சை	"	1
வெண்காரம்	"	1
அத்திராகாரம்	"	1
சுக்கு	"	1
திப்பிலி	"	1
மிளகு	"	1
இருவி	"	1
கெக்காய்	"	1
கெல்லிக்கரப்	"	1

தரன் நிக்காய்	பலம்	1
வாளம்	"	1

இவைகளில் ரூபணம் செய்ய வேண்டியவைகளைச் செய்து மற்றைய சர்க்குடன் போர்த்துக் கல்வத்திவிட்டு கொச்சிக்காற்றில் ஒரு ஜாமம் அறைத்து கையாக்கரைச் சாற்றில் ஒரு ஜாமமறைத்து அனசிராற்றில் ஒரு ஜாமமறைத்து இப்படி 3 களைக்கு 3 ஜாமமறைத்து வெற்றிலை-100 பாக்கு-50 இதை உடலிலிட்டு இடித்து பிழிந்த சாற்றில் 3 ஜாமம் அறைத்து சடைசூலில் வெள்ளாட்டுப்பாஸில் ஒரு ஜாமம் அறைத்து மிளகளவு மாத்திரை செய்து சிசூலில் உலர்த்தி சிசூலில் வைத்துக் கொள்ளவும். அடியில்வரும் அனுபானத்தில் சம்பந்தப்படுத்தி அந்தந்த வியாதிக்கு பிரயோகிக்கவும்.

அமரத்திற் கனுபானம்.

11 ஒரு மாத்திரையை முலைப்பாஸில் இறைத்துக் கொடுக்க கேத்திரத்தி லுண்டாகும் புதிய மறைப்புகள் தீரும்.

குளிருக் கனுபானம்.

இரண்டு மாத்திரையை மிளகுத் தூளில் கொடுத்து உடனே வென்னைர் கொடுக்க விடாத குளிர் கடுக்கல் தீரும்.

பித்தத்திற் கனுபானம்.

இரண்டு மாத்திரையை சர்க்கரையில் கொடுக்க பித்தம் பித்தகரம் இவை நீரும். செரியாமைக் கனுபானம்.

இரண்டு மாத்திரையை ஒமத் தூளில் சேர்த்துக் கொடுத்து உடனே வெக்கீர் கொடுக்கவும்.

சாதாரண பித்தவனுபானம்.

ஒரு மாத்திரையை சிசூலினளில் சேர்த்துக் கொடுக்க பித்தராயக்கம் வராமல் இவை தீரும்.

விஷத்திற் கனுபானம்.

இரண்டு மாத்திரையை வெள்ளை மிளகுத் தூள் திரிப்புடுவெடுத்து அஹிர்கலத்து கொடுக்க சகல விஷமும் தீரும்.

வலி குன்மத்திற் கனுபானம்
ஒருமாதிரையை வெள்ளாட்டுப் பானில்
யிறைத்துக்கொடுக்க நீர்க்கட்டி முதலியறு
நீங்கும்.

குலைக் கனுபானம்.

ஒருமாதிரையை பசும்பொய் லிழைத்
துக்கொடுக்க குலைவாய்வு இவை நீங்கும்.

நீர்பானாண்டுக் கனுபானம்.

ஒருமாதிரையை சுக்குக்காய் அரை
த்து கழுந்திகாயவெடுத்து அதில் மாந்தி
ரைவிட்டுக் கொடுக்க நீங்கும்.

ஐன்னிக் கனுபானம்.

ஒருமாதிரையை அரையிலைச் சாற்றில்
கொடுக்க தலைபாரமுதல் யாவும் நீங்கும்.

பயிற்சியத்திற் கனுபானம்.

ஒருமாதிரையை ஊமத்தம் இலைச்சாற்
றில் கொடுத்த பிறகு ஊமகுடும் குளிர்ந்த
பெலையைக் கொடுக்க விடலும்.

கர்ப்பானைக் கனுபானம்.

ஒருமாதிரையை கற்பூரகல்விச் சாற்றில்
கொடுக்க கர்ப்பான் முதலிய சிறக்குக்கள்
நீங்கும்.

சுந்தி குன்மத்திற் கனுபானம்.

ஒருமாதிரையை வில்வமலைச் சாற்றில்
கொடுக்க வெள்ளோக்காளம் முதல் யாவும்
நீங்கும்.

இருமலுக் கனுபானம்.

ஒரு மாதிரையை தேனில் இழைத்துக்
கொடுக்க புசையினுமல் கோழையாவும் மி
ளும் நிழல்கொடுக்க ஊன் கொடுக்கவாம்.

உஷ்ணத்திற் கனுபானம்.

ஒருமாதிரையை சுக்குக்காய் ஒருபங்கு
யினும் ஊன் நயங்குத்து அதில் மாந்தி
ரையை பெரித்துக்கொடுக்க கொடுக்க
வாம்.

வயறெரிச்சலுக் கனுபானம்.

ஒரு மாதிரையை தயிரில் கொடுக்க வய
றத்தில் வரிச்சலினாய் முதலிய ஊர் தீரும்.

காய்ச்சலுக் கனுபானம்.

ஒரு மாத்திரையை கொல்லிபருப்பூசினில் கலந்து கொடுக்கவும் இஞ்சி சரசுத் தீயும் கொடுக்கவும்.

சிராணிக் கனுபானம்.

ஒரு மாத்திரையை பாக்யிலை சாற்றில் கொடுக்கவும் ஜலக்கிராணி முதலியன தீரும்.

தலைச்சொரிக்க கனுபானம்.

15-மாத்திரையை 5-பலம் புங்கெண்ணை மீலியைத் துக்காச்சிசு தலையில் தடவியாத்தீரும்.

நாலாழுறைக் காய்ச்சலுக் கனுபானம்.

மூன்று மாத்திரையை கக்கு நெயில் தனியா மூன்றுத் தியாழமிட்டு அதில் இறைத்து கொடுக்கத்தீரும்.

வயற்றுக் கடுப்பிற்கு கனுபானம்.

3-மாத்திரையை வில்வப்பத்திரி அதின் சாய், மர துளம்பிஞ்சு இவை சமன் கொண்

டரைந்து அதில் மாத்திரையை பொடித்து வைத்துக் கொடுக்கவும்.

தீரக் கடுப்பிற்கு கனுபானம்.

ஒரு மாத்திரை அறிவீடயம், அபினி 2-ம் இரண்டு காசுடை எடுத்தரைத்து குளிசையை பொடித்து சேர்த்து வாந்து முட்டையின் மஞ்சட் சூலிலிட்டு பொரித்துக் கொடுக்கவும். அறுபானங்கள் கூழிவந்தபடி 2-3-வேளை கொடுப்பதுடன் அந்தந்த வியாதி யறிந்து பத்தியம் வைக்க உத்தமம்.

சஞ்சீலி மாத்திரை.

கெந்தகம்	விராகனிடை-1
சரபி	" 1
வெண்காயம்	" 1
ரசம்	" 1
சுக்கு	" 1
துப்பிலி	" 1
மிசுரு	" 1
வள்ளி	" 7

இவைகளைப் பொறுத்துக் கல்வத்திலிட்டு
கையாந்தகவைச் சாற்றில் நடுவெள்ளுக்கு
ஒரு இராமமாசு (7) காளரைத்து மிளகைய
யாத்திரைசெய்து திழலிலவர்த்தி சுகாயித்
வைத்துக் கொள்ளவும்.

அனுபவம்.

இம்மாதிரியாவென்றை இஞ்சிச் சாற்
றில்தைத்து தேன்விட்டு திசுகரூ, வலவ்
சம், தாணிப்பத்தி, குண்டிநிலிட கார்
திசகார் இன்னி யாவும் தீரும். குலைய்யாவி
லிதையத்து தேன்விட்டுக்கொடுக்க யாத்தகார்
நீகாரம். இரப்பயலில்கொடுக்க அநிரமை மந்
தம் மலத்தம் யாவும் நீங்கும். சாசிப்பத்தி
சாற்றில் கொடுக்க மரதல்சம் குளிர் கிடு
கல் கிடுகு. இச்சாபத்தியமிடுக்கவும்.

செத்தியாதி சுற்றுகக் குளிகை.

சுற்றுமம்	விரசாள்-உ-1
சுத்தம்	" "
பித்தகாசலை	" "
சுடல்தையா	" "

அஞ்சனக்கல்	"	1
படிாரம்	"	1
சங்கு	"	1
காடி	"	1
சக்சனம்	"	1
காலிக்கல்	"	1
அதிமனம்	"	1
தேத்தாவலீத்து	"	1

இவை பனிபொன்றம் கரிவிடை கொண்டு
உலர்த்தியிடித்து குளிகை வல்திரையம்
செய்து எலமிச்சம் பழச்சாவிட்டு (6) இர
மம் சிறைத்து அனங்காய் பிரபாணம்
உருண்டைசெய்து திழலிலவர்த்தி சுகாயில்
வைத்துக்கொள்ளவும் தேத்தாமம் தெரண
ணுற்றுகுக்கும் நுன்னி புதின்குண்டுகும்
பேத்திரத்தல் கலக்கமிட சுண்டையாகும்.

சன்னிக் கு சுழித்திய சுற்று மாத்திரை.
இரச சுற்றுமம் வெண்டிய மட்டில் கொ
ண்டியத்து இழாயிலைச்சாற்றில் குண்டுகை
வரைவைத்துக்கொடுத்து நிறையறு பிரபாணம்

மாத்திரைமையது கிழலிலுலர்ந்து சீராவில்
கைத்தகைகொண்டு உணனி தலைவலிகட்டு
ஒரு மாத்திரை நேனில் இனமுத்துத் தின்
னவும் இச்சாபத்திடம்.

ஜலப்பு மாத்திரை.

அர்த்தை	விராகனியை - 1
சடுகுடுணி	1
மும்	1
அகிமதுரம்	1
சுக்கு	1
திப்பிலி	2
யினகு	1
கிராப்பு	1
கெஞ்சுப்பு	2
கோரோசுனை	1

இவைவாரிள் கொண்பெய்து உலர்ச்சுத்து
முத்து ராணித்து வேப்பிலைச்சாரலிட்டரை
த்து சூனாங்கசாயப் பிரமணம் உருண்டை
செய்து கிழலிலுலர்ந்து சீராவில் வைத்துக்
கொண்டு வேண்டியபேரது கற்பூரவல்லிசார்

அல்லது பிரண்டைச்சாற்றில் ஒருமாத்திரை
மிகமுத்து சாப்பிடவும், இப்புடி இரண்டு
முன்றுலேனை கொள்ளவும் இச்சாபத்தியும்.

கோரோஜனை மாத்திரை.

யினகு	விராகனியை - 1 1/2
லவங்கம்	1 1/2
ஜாதிக்ராய	1 1/2
மும்	1
ஜாபத்திரி	1
சித்திரமுலம்	1
திப்பிலி	1 1/2
யருஞ்சீரகம்	1
கோஷ்டம்	1
கோரோஜனை	2
சரவல்துளிர்	1
மாத்துளிர்	1
வேப்பன்கொழுத்து	1
பூரம்	1

இவைகளை உலர்ச்சி யிடித்து ராணித்
து வஸ்திரசாயம்செய்து செறிநுவகைகொ

முத்திர இனது நியமனம்விட்டு தரைத்து
 தானவகைய பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து
 ந்தலில் உலர்த்தி சுவலில் வைத்திவரன்
 னவும் ஒருமாத் திரைவயத் தேன் அல்லது
 சுர்க்கரையில் வைத்து சாப்பிட்டு மாலையில்
 மினஞ்சியாமுக்கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம்.

இருநாழிகைக் குளிகை.

- | | |
|----------------|----------------|
| இருயி | சாமரைக்கீழங்கு |
| சாம | எட்டழவிரை |
| செத்தி | கெளரி |
| நாயி | அக்கிரகாரம் |
| வெள்ளாட்டுச்சு | வெண்ணையிரகு |

இவை சமன்பாண்டு வெள்ளாட்டு பிச்சு
 நீங்கலாக பற்றுகை யிடித்து கண்ணிரகாய்ந்
 செய்யது கல்வத்திவிட்டு ஐடி பிச்சுபோட்டு
 அசுரத்தி கடுகு பிரமாணம் மாத்திரை செ
 ய்யவும், அரைக்கும்போது இளக்கரலிட்டால்
 தேன் தளிதலியாய் விட்டரைத்து ஒருமா
 த்திரை வெக்கரலிட்டெண்டு சேர்க்கியிலை வே
 து, அல்லது தேய்க்கா போட்டை பிச்சுரை

பொகலியின்மேற் பொருத்திவைத்து முக்
 காடிட்டு வேறு பிடிக்கவும் இரண்டுநாழிகை
 லில் சாம தீரும் பத்தியமில்லை.

சேந்துர வகுப்பு

லிங்கசேந்துரம்.

உலக்த விவகம் ஒருபலம் கொண்டு வந்த
 செப்புக்கெடுஞ்சிப்பு ரொவது சிறிய மண்
 குடுவையில் அரைநிட்டம் ஐடி பூவையவைத்
 து அத்தன்மெல் விவகத்தவையத்து அத்திடு
 மேலும் பூவை வைத்து முடி மேநாவையம்
 வைத்து சிலையன்செய்துலர் திடி எட்டுவாட்
 டியிற் புடம்வைத்து ஆரியின் ஏடுக்க கொக்
 தாரமாம சேகரிவைக்கெடுசெய்யவும். இன்ன
 தலையாரம் முதலியதற்கும் தேனிவிடவும்.
 இச்சாபத்தியம்.

- | | | |
|---------|------------|---|
| பச்சமுக | சேந்துரம். | |
| சாரம் | விராணிடை | 1 |
| லிங்கம் | " | 1 |
| சாம | " | 1 |

பொகணியின் 7 மந் பொருத்திவைத்து முக்
காட்டிடுவோது பிடிக்கவும் இரண்டுநகரழிவை
யில் சுரம்தீரும். பத்தியமில்லை.

சேந்துர வகுப்பு.

லிங்கசேந்துரம்.

உலகத்த விவகம் ஒருபலம் கொண்டுள்ள
செய்ப்பொருளுதிப்பு செய்யுது ஐறிய மண்
குழைவயில் அரைநட்டம் ஓடி புவைவைந்
து அத்தன்மேல் விசுத்ததைவைத்து அத்தற்கு
மேலும் புவை வைத்து முடி கேட்கறியம்
வைத்து நிலைமன்செய்துலர்ந்தி எட்டுவரட்
முயிற் புடம்வைத்து ஆரியியின் ஏறக்க செந்
தாரமம் சீசாலிலடக்கஞ்செய்யவும். ஜன்வி
சிலைபாரம் முதலியத்தற்கும் தேனிவிடவும்.
இச்சாபத்தியம்.

தாரம்	விரகசிகை	1
லிங்கம்	"	1
சுரம்	"	1

மிட்டெடுத்த சயியான முருக்கம்பு சாந்
தில் ஒருஜாயபரைத்து செலுட்டிடுதிரு
மபடி அபடிமுயே அறைத்து புடமிட்டு
ஆரியியின் அடுத்து முலைப்பரலில் பணலி
டைமிட்டெடுக்க கொடுக்க ஆல்லை
தேனிவ் திடுக்கடுது ன்ளிலும் கொடுக்கலாம்.
மகோதாரம் தீரும். உத்தமனித் சாற்றில்
பணலிடைப்பாக வைத்துக்கொடுக்கவும் இப்
படி பத்துகாந்கொடுக்க நீர்க்கொவைவீரம்
பல் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

செண்டமாருத் சேந்துரம்.

புரம்	விரகசிகை	10
லிங்கம்	"	10
செத்தகம்	"	1
இரசு செந்துரம்	"	1

இவை கிரமப்படி சுத்திசெய்து நியுத்தெ
ரித்து இரண்டுஜாமனைக்கவும் பவமுநிரம்
பொல் செச்சாரமாரும். பன்னெல்லத்திஸ்
அரிநியிடைவைத்து முடி பல்லிஸ்படாரல்
5

வீழுங்கச் செய்யவும். ஜன்னி புதிழ்ன்றும்
கூலையாப்பு புரவீச்ச யாலும் தீரும். இச்சா
பத்தியம்.

பஞ்சபாணை சேந்நாரம்.

வீச்சம்	பலம்	1
யனூநிலை	"	1
காத்தம்	"	1
அரிதாரம்	"	1
கெந்தி	"	1
ரசம்	"	1
பூரம்	"	1
வெள்ளை பாஷாணம்	"	1

இவைகளைக் கிரமப்படி சுத்திச்செய்து
கிருத்தெடுத்து சுல்லத்திலிட்டிடு குப்பையே
னரிச்சாற்றில் நாலுசாம மறைத்து பிலை
தட்டி கிழலில் காயவைத்து பிரகு வெத்தி
லைச் சாற்றில் நாலுசாமமறைத்து பிலை
தட்டி கிழலில் ஆரியபின்னெடுத்து படுத்தி
சாற்றில் நாலுசாமமறைத்து பிலைசெய்து
திழலிலிட்டிடு உலர்த்தியெடுத்து வெள்ளாடுகு

சாற்றில் நாலுசாம மிப்படியே துணிச்சாற்
றில் நாலுசாமம் வழுசலைச்சாற்றில் நாலுசா
மம் அறைத்து பிலைதட்டி கிழலிலுலர்த்தி
வாய் அகலமுள்ள சட்டமுடில் வெத்திலையை
பறப்பி அதன்மேல் ஓடு பிலையைவைத்து
அதின்மேலும் வெத்திலையைப்பறப்பிடுபா
ட்டு முடி சட்டமுடன் வாய் திட்டத்திற்கு ஒரு
முடி தலைமண் எழுசெய்து அடுப்பெறி
நிறுதியாக நாலுசாம மெரித்துவந்தால் சட்
டுபெல்லாம் சிவந்துகாணும் அச்சமயம்
தலைவகிருத்தி அடுப்பு ஆரியபின் எடுத்துப்
பார்க்க சொன்னாராகு மதையெடுத்து வயிர
வண்முன் வைத்து பூசைசெய்து சர்வளோய்
சட்டும் அனுபாணமறித்து பிரயோகம் செய்
யவும். இஞ்சிக்கார அல்லது தேன் அல்
லது கியாழம் கற்கம் குரணியுகளில் கை
யாடிவரில் ஜன்னி-13 சூலை-18 வா.த.ம.பு.4
மேசம் 21 ஜூன்-6 வண்டு முகலிய விஷ
கடிகைன் குஷ்ட்ட ஆரம்பம் இன்னும் கரும்
வியாதிகை யாவாந் தீரும். வியாதிபற்றிக்கு
பத்தியம் வைப்பதே பரியாரிக்கழகாரம்.

அபிரகக் செந்நாரம்.

அப்யிரகம்	பலம் 2
பனைவெல்லம்	” 2
செடியப்பு	” 2

அப்யிரகத்தை பொடி பொடியாய்ப்பொடித்துக்கொண்டு மற்றநிறுவையும் கூட்டி நெலம் விட்டாட்டி பிலைசட்டி நிழலிஷலர்த்தி ஒட்டி வைத்து மேலேலொழுடி சிலைமண்செய்து காயவைத்து கெஜுட்டத்தில் வைத்து 3-ம் நாள் எடுத்துப்பாக்க தனக்கு கள் மாரி பற்பப்போலிருக்கும். அதையெடுத்து கல்வத்திலிட்டு எருக்கம்பால் விட்டு ஒருஜாமம் அரைக்கவும் கல்வத்தோடு ரவியில்வைத்து காபந்தியன் மற்றொன்றும் ஒருக்கன்பால்விட்டு ஒருஜாமமறைத்து கல்வத்துடன் ரவியில்வைத்து மற்றொன்று எருக்கன்பால்விட்டு ஒருஜாமமறைக்கவும் இப்படியே காயவைத்து காற்புனாஎறைத்து ஈரப்பத்தியோராகாள் பிலைசட்டி நிழலிஷலத்தி ஒட்டிலிட்டு வட்டிலிப்போல மேலேலொடு பொருத்தமுடி எழு சிலைமண்செய்து குழித்

தொண்டு கெஜுட்டத்தில் விட்டு ஆரியபின் எடுத்தப் பாக்கெட்ட சிலைத்துக்கும் கல்வத்திற் பொடித்து பொற்றிலைக்கையான் காற்றில் காணாமையறைத்து பிலைசட்டி காயவைத்து மறுஎன்றும் அச்சாற்றுவல்தானேயரைத்து காயவைக்கவும் இப்படி மிருபத்தைத்துள்ள அறைத்த பிறகு பிலைசட்டி ஒட்டிலிட்டு மேலேலொழுடி சிலைமண் காணு செய்து செஜுட்டத்திலிட்டு ரவியின் வெருக்க அருணைமேப்போல் சிலைத்துகிணராமம் சீசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் வியாதிக்கு தக்க அனுபா எனககளில் குன்றியனவு நியசாவ வியாதிக்கும் தீரும். பத்தியம் ஓடையாது.

பற்ப வகுப்பு.

கற்பூர சிலாசித்து பற்பம்.

கற்பூர சிலாசித்து ஒருபலம் கொண்டு வந்து வெந்நியத்தையரைத்து விசல் கனத்திற்கு மேலே கலசம்செய்து காயவைத்து எடுத்து குக்கிட புடர்போட்டு வெடுக்கவும் சீராவிற்கும் கவசங்கிணரவிலி வைத்து கொள்ளவும் பசும்பாலில் அல்லது ககைசாப

சொண்ட் செஜபுடத்தில்கிட்ல ஆரியின்
 எடுத்தப் பார்க்க இலத்திருக்கும் கல்வத்
 தில் பொடித்து பொற்றலைகையான் கரந்
 தில் ராஜாமயைறத்து பில்கைட்டர் காய
 வைத்து மறளாரும் அச்சாற்றுவதானே
 யரைத்து காயவைக்கவும் இப்படி யிருபத்
 தைத்துகள் அறைத்த யற்கு பிலைத்தீழ்
 இடமலிட்டே டேலாரெழுடி சீலைமண் கால
 செய்யு செஜபுடத்தில்கிட்ல ஆரியின்
 யெடு த்த ஆளுணைப்போல் செவ்வி கித்னாமம்
 ஓசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும் வியாதிக்கு
 த்துக் அனுபா னகவளில் குன்றியனவு யிய
 சர்வ வியாதினும் தீரும் பத்தியம் இடை
 யாகு.

பற்ப வகுப்பு.

கற்பா சிலாசித்து பற்பம்.

கற்புர திலாசித்து ஒருபலம் கொண்டு
 வந்து வெந்நயத்தையரைத்து வீரல் கண்ட
 திற்கு மேலே கவரம்செய்து காயவைத்து
 எரித்து குண்டிட புடப்போட்டு பெருக்கவும்
 கிராஜீயுக்கும் கவசம்சீக்கி ஓசாவில் வைத்து
 கொள்ளவும் பகட்யாவில் அல்லது கச்சாப

70 கை முறை

பால்-ஆழாக்கில் தம்பியுடைய போட்டுக் கலக்கிக் கொடுக்கவும். கற்பஞ்சை யாதலி டாயாகாமை கிரங்கு தினவு முதலியது தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சீனகார பற்பம்

ஒருபலம் சீனகாரத்தையெடுத்து அதத்தி பழுப்பை யரைத்து வலித்து அல்லது பசும்வெண்ணை தளையக்களித்து சிலைத் தி 10-ஊரில் புடம்போடப்பற்பம் வெய யில் சேனில் பாலில்துண்டுநினைபோட்டு மத்தித்து கொடுக்க புண்கூடு கணமாகும் தெளி விசணங்கன் யாவு? தீரும். இச்சா பத்தியம்.

பொட்டிலுப்பு பற்பம்.

ஆட்டெலும்பை யிடித்துப் பொடித்து ஒரு கலையத்திப்பறப்பி அதன்மேல் ஒருப லம் பொட்டிலுப்பைவைத்து அதற்குமேல் மேற்படி பொடியைப்பறப்பிமுடி மேலேடு போட்டும் பொருந்தமுடி சிலைமண் 3-செம் து குக்கிட புடம்போட்டு ஆரியின் பெரு த்து கன்றும்பொடித்து சீசாவில் வைத்து

தமிழிசைப் பறப்பும் பறப்பும் 71

கொள்ளவும். தெனில் கெய்யில் இஞ்சி சாற்றில் இவைகளில் பெய்திலைமும் பண விடை மத்தித்துக் கொடுக்க அல்டுஞன்ம மும் கிரக்கட்டு உண்ணவாய்வும் தீரும் இச் சாபத்தியம். மேற்படி உப்பு பற்பத்தை கீரகாரத்திலும் கொடுக்கலாம்.

கற்பூர பற்பம்.

ஒருபலம் கற்பூரத்தை கல்வத்திலிட்டு கற்பூரவல்லிச் சாவிட்டு ஒருஜாமம் அதை ததுபில்லைத்தடி. கிழலில் காயவைத்தெடுத் து லெளன வட்டி வொட்டிலிட்டு மேலே வர றியும் சிலைமண் 3-செய்து குக்கிடப் புடம் வைத்து ஆரியின் எடுத்து, சீசாவில் வைத் துக்கொள்ளவும் வெத்திலையில் பணலிடை வைத்துத் தினன் மல்கெலவக்கீரையும் வாய் வும் தீரும். சுபம் விவரும் வாய்காற்றயிலை தீரும். இச்சாபத்தியம்.

திரைசுமுக பற்பம்.

இந்துப்பு பலம் 1
வெடிப்பு " 1

கல்லுப்பு பலம் 1
 அப்பனாகாரம் ,, 1

இவையாரும் கோழி யவரைச் சாற்றால் இரண்டு றூயம் அறைத்து உருண்டையாகி மண்கலையத் தில்போட்டு மேலேரு முடி சிலைமண ஒன்றை செய்து 12-வாரம் மீல் புட்டிட்டு ஆரியின் எடுத்து இசாலில் வைத்துக்கொள்ளவும். பித்தத்தால் கண்டகை எால் வெடிப்பிற்கும் குளமம் ஜன்னி கில்லாய்வுகள் இலைக்கெல்லாம் ஆறுபான மரித்துக் கொடுக்கவும். விபரதிக்குத் தக் கிண்பத்தியம்வைப்பது பண்டத்தியல்பென்றறியவும்.

தந்தனோய் சம்மாசி.

கல்லுப்பு பலம் 1
 அறிப்பொடி ,, 1
 கடுக்காய் ,, 4
 சுக்கு ,, 2
 காக்கக்கட்டி ,, 2
 டீசா காவட்டி ,, 1
 களிப்பாக்கு ,, 3

இவைகளை வெள்ளுக்கன் பால்விட்டு இரண்டுநாள் முழுமையும் ஊறத்து பிள்ளை தட்டி காயவைத்து குக்குட்டி புட்டிட்டு உறுத்து சகாவில் வைத்துக்கொண்டு பல் துலக்க இரத்தம் வருதல் சிறுவருகல் அநாதல் ஆடல் குத்தல் கடுத்தல் இருதலை தல் இரு வளர் தல் யாவும் திரும்பல் பல்லுகள் கெட்டிப்படும. விசாரி திரும்பும் சித்கள் வந்துக எனும் பழமழம் கூடாடுதன்றறிக.

வெள்ளை பாஷாண பற்பம்.

மிரதன்வைச்சார் படிமுள்ளல்
 வெள்ளை பாஷாணம் பலம் 14

ஒடி சாத்தற கண்டுப்பழிய மண் பாத்திரத்திலுந்நி அறிப்பெற்றி பாஷாணத்தை துலக்கயற்றால் சுட்டி அச்சாற்றிற் படாமல் டொலாவாக்காராகக் சுட்டி வரப்பாரம் சிவ்வி குத்திய திட்டில் தலை வைத்து மேலே கட்டிவிட்டு தவ்வொட்டிற் சிலைமண ஒன்று செய்து 3-ஐரம்மெரிக்கவும். பிறகு மிரக்கி ஆரியின் கலவத்திலிட்டு பொடித்து சிசா

74 கை முறை

வில் வைத்துக்கொண்டு முறைக்காய்ச்சல் மலைக்காய்ச்சல் முதலிய சர்வ சரத்திற்கும் அனுபவமற்றித்து இரண்டு அரிசியிடை கொடுக்கவும். 3-5-வேளையில் தீரும்.

வெண்கார பற்பம்,

அண்டிரில் சுத்தித்த வெண்காரம் பலம் 2-திருத்தித்து புளி சிலைச் சாற்றில் ஒரு ஜாமம் அரைத்து பிஸைசட்டி காயவைத்து திட்டறவிட்டு வேரொழுடி சிலைமண் ஒன்று செய்து குக்குட புட்டிட பற்பமாகும் குடுர் செய்யு இதுகட்காரம்.

துருசு பற்பம்,

குருப்பஞ்சாற்றில் சுத்தித்து செய்த துருசு பலம்-2 பெருத்துப்பொசுலையையையரைத்து தளமாய் கவசஞ்செய்து இக்கிட புட்டிரியியின் எடுத்துச் சுவைச்சிலைரைத்து சோவில் வைத்துக்கொள்ளவும். இச்சுபத்தியத்தினால் வரதம்-80 சுரம்-64 பிச்சம்-48 மேகம்-21 குட்டம்-18 ஜக்கி-13 குமைம்-8

பாக்கெட்டவந்தியம். 75

தொலும்-8 மூலம் 6 அக்கிராணி-6 இவைகள் தீரும். இவைகட்டுகத்த அனுபவமற்றில் இவைதமன்றி விளாதிக்கிசைந்த பத்தியம் வைப்பது பண்டிதர் கடமையாம்.

வீர பற்பம்.

வீரம் கால்பவெடுத்து அகவில்வைத்து தீழ்மேலும் காய் ஸ்னடை போட்டடைபிடித்து பொடித்து தீழ்மேலும் தளமாய் வைத்து டை வீரம் கடுவிலைக்கச்செய்து மேலே கள்ளாடி சிலைமண் 3-செய்து காடையுடும் போட்டு ஆரியின் எடுத்துக் கல்வந்திவிட்டு பொடித்து சிசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். தேனில் ஒரு அரிசியிடை மத்தித்து பிர போகித்தால் ஜன்னி தோஷங்கள் யாவும் தீரும். ஜன்னியிசுரித்து பல் கட்டித்து காண்டால் அசுப்பைக்காரம் அல்லது காண்ட காம்பினால் பற்களை நீக்கி தேனில் மத்தித்துப் புகட்டவும் தீரும். பத்தியம் அறிந்து வைக்கவும்.

பூர பற்பம்.

புரம் பலம் 1
பழகாரம் 2

பழகாரத்தை சட்டமில்லிற் அடுப்பெற்றி
நீபாக்கினியாக எரிக்கையில் பழகாரர் உரு
கிலரும். உருகின சமயம் பார்த்து பூர்த்தை
அறினையில் சொகுதி எரித்துக்கொண்ட
முக்க பழகாரம் கண்ணய் பூர்த்தபின் எடு
த்து சிசாவில் வைத்துக்கொள்ளவும். இள
சீரில் 2-ஆரிமெடை போட்டுக்குக்கா மாநர்
சளி கபம் கோத்து இருமல் இவை தீரும்.
இசாபத்தியம்.

செந்தக பற்பம்.

பள்ளமயிற்ரும் பீக்காள் கோப்பையில்
3½-பலம் பளிச்சட்டமுயைப்போட்டு அதில்
1½-பலம் கொல்லி கொத்தியைப்போட்டு வெய்ய
லில் வைத்து காலானை எரித்து செத்தி
யையாத்திரம் அகலிவைத்து மேல்கர்முடி
சுத்துவாய் சிலமென்செய்து கடைபட்டம்
அல்லது இன்னொரு வார்டுயம் அதுகப்படு
த்திலைத்து அரியபிட்டுகொடுத்து கலவத்தி
விட்டதைத்து சிசாவில் வைத்துக்கொள்ள
வும். தேனில் அரிசியெடை கொள்ள பெரும்

வியாதிமுதல் சகல வியாதிபுகத்தீரும். இச்
சாபத்தியம் இருக்கலாம்.

கட்டு வகை வருப்பு.

தாளகக் கட்டு.

கொழு மாதுளா பழுத்தைத்துனைத்து
அதினை ஒருபலம் தாளகத்தை பொதி
த்து சிலமென்செய்து 10-வாட்டியில் புட்
வைத்து ஆரியின் எடுத்து பதனம் பன்
னைக்கொள்ளவும்.

லிங்கக் கட்டு.

சிலன்வேம்பு சமூலம் அனைத்து லிங்கத்
திருநு கவித்து அக்கவைத்துட்டுகொடுத்து
கலமத்தக்காரையை இரண்டாயிரத்து வியா
கோக்கி மேற்படி. மருத்தைவைத்து இரு
பில்லையும் மூடி சிலமென்செய்து சாணம்
போட்டு அப்பி காபனைத்து முழுப்புட்ட
தில் வைத்து ஆரியின் எடுக்கவும்.

பூரக் கட்டு.

ஒருபலம் பூரத்தை பீக்கானில் வைத்து
காட்டாத்திபுச் சார அடித்து வெய்யலில்

பாக்கெட்வியந்தியம். 77

வியாதிமுதல் சகல வியாதிவுத்தீரும். இச்
சரபத்தியம் இருக்காவும.

கட்டு வதை வகுப்பு.

தாளாகக் கட்டு.

கொடி மாலுவா, பழத்தைக் குறைத்து
அறிவிள் ஒருபலம் தாளாகத்தை பொதி
ந்து நிலையண்டெய்த 10-வாட்டிநில் புடம்
வைத்து ஆரியின் எடுத்து பதனம் பண்
ணிக்குள்ளாவும்.

விங்கக் கட்டு.

கிவன்வேம்பு சூலம் அலைத்து விங்கத்
திற்து கவனித்து அதாவது துட்டுரைந்து
பலமத்தக்காரை இரண்டாயிந்து விரை
பொக்கி மேற்பம் மருந்துகவைத்து இரை
யிலையும் சூடி திலையண்டெய்து சூரை
பொட்டு ஆபதி காயவைத்து சூழப்பட்டத்
தில் வைத்து ஆரியின் எடுக்கவும்.

பூரக் கட்டு.

ஒருபலம் பூரத்தை, பீரானில் வைத்து
காட்டாத்திப்பு சார அடித்து வெய்யலில்

வைத்து கண்மயலின் இன்னொருதரம்
 ஷ்டி பாஷையடிக்கவும் இப்படி மூன்றுவித
 யடித்தெடுத்து ஓங்கியில் ஒருஜாயம் வாட்
 முடியடுத்த அப்பிராகக் தகட்டில் மேல்
 வைத்து அடியில் திபேயற்றி எரிசாட்டவும்
 அப்படி எரிக்கையில் முசுமுசுக்கைக்கார்
 ஒருஜாயம் சுருக்கு கொடுக்கவும்.

கௌரி பாஷாணக் கட்டு.

கௌரி பலம்-1 கிறத்தெடுத்து ஒட்டி
 ட்டி அடுப்பேற்றி போய்ப் பீர்க்களில் கால
 ஜாமடு சுருக்குக் கொடுத்து எடுத்துக்கொள்
 ளவும்.

பாஷாணக் கட்டு.

கன்ளிமாந்ததைத் துளைத்து அத்தினையில்
 பாஷாணம் ஒருபவமவைத்து துளைத்தெடு
 த்த தூறிலை தமர் அடைத்து முப்பதனை
 சென்றபிதகு மேற்படி மரத்தூடன் துண்
 டாயர்த்து காட்டுவென்றில் புட்டி
 வும் இவ்வகைக் கட்டுபுத்தூடன்செய்தவன்
 ஒருவாரியென்றும் தெரிவிக்கவென்றும்
 மொல்லார்.

தமிழ்தலைப் பாவியல் பிள்ளை தொகுப்பு
பாக்கெட்ட வயித்தியம். 79

எண்ணெய் வகுப்பு.

நாக்துப்புச்சிக் கேண்ணெய்.

மீதிபாசலேச்சார்	படி	கால்
கழறிநியிலேச்சார்	”	கால்
வினக்கெண்ணெய்	”	கால்
சுக்கு	விராகநிலை	1
உசம்பு	”	1
இரசு கற்பூரம்	”	1

ஒடி சாமம் எண்ணெயும் ஒன்றுபுற்றி
அடுப்பெற்றி சக்கு வசம்பை சமலிபையரவிய
யத்து வள்ளி ரொட்டுசெய்து கல்லத்திலிட்டு
புரமுக்கட்டிபோட்டு வினக்கெண்ணெய்
அரைத்து கலேக்கி யிரக்திக் கொள்ளவும்
வேணக்கி உச்சிக்கரண்டி வீத்து கொடுக்க
வும் வயிற்றினன்ன புழுக்கள் வெளிப்படும்.
இச்சாபத்தியம்.

கரப்பான் எண்ணெய்.

யினகு	பலம்	1
சிறகுரிஞ்சாண்டேர்	”	1
நிலக்குழிழுவேர்	”	1

இணையாளர் கல்வியறிவுப்பாட்டு பஞ்சு போலிடித்து அணையடி நல்லெண்ணையில் கலந்து அடுப்பேற்றியாய்க்கி வடித்து மையத் துக்கொண்டு அக்கிசுத்தி விசுவசியை என் னைய உள்நுக்கு கொடுத்து மெல்க்கும் பசுபம்.

சர்வகரப்பான் எண்ணெய்.

சிறுநீரில்கான்	பலம்	1
வணர்லி	"	1
ஆசாசுக் கொட்டன் சிழங்கு	"	1
உள்ளி	"	1
அல்லி தாமரை	"	1
யிளகெண்ணை	"	1
சல்லிக்கொடி	"	1
நிலையா	"	1
வசம்பு	"	1

இணையாளர் யாவுந் கல்வியறிவுப்பாட்டு பஞ்சு போல் தூக்கி 10-பலம் விளக்கொண்ணெயில்

போட்டுக் கலக்கி மெய்கு பதத்தில் காக்கி வடித்து காலையில் காண்டிவிடும் 3-5-7. நாள் கொள்ள சகலவித சரப்பானுத்தீரும்.

துயிரெண்ணை.

கல்லெண்ணை	படி	2
எருமைத்தவிர்	"	2
இஞ்சுப்பு	காசியை	10
சுக்கு	"	10
சித்திரமுலம்	"	10

கடைநிலைகள் மூன்றும் இடித்து வஸ் திரகாயம் செய்து தயிர் எண்ணை யாவுந் ஒன்றாகக்கலந்து அடுப்பேற்றி கவலாக்கினி யாக இரண்டொராயம் எரிக்கிசுக்கி வைத்துக் கொண்டு காலையில் உள்ளவகையளவு சரப் பிடவும். இரண்டி சுழிக்கல் தீரும். பத்தியம் மெதிமொர்கட்டிப்புநிக்கவும் காரம்கூடாது.

மெகத்திற்று குளித்தியெண்ணை.

போண் னுங்கண்ணிச்சாரம் படி அரிக்கால்
போண்டுசிலச்சாரம் " அரிக்கால்

தேங்காயெண்ணை.

முத்திய தேங்காயை குடுமிகளைத்து ஒரு கண்ணை நீநிர்நிர் சேர்த்து அரிந்து பதில் சதுரக்கவியியிலே சிறைத்து காரக் கடைத்து 30 - நான் மணவீல் பதைத்தெடுத்தது புகைம் 10-சேர்ந்து கல்வத்தி விட்டரைத்து கல்வெண்ணை 1-பழயில்கலைத்து அடிப்பேற்றி மெழுஞபதாய காக்கி யிரக்கி கரண்டுவீதம் 7-காள் கொள்வாய்வு குத்தில் குடைச்சல் யாவும் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

சேத்துமத்திற் கேண்ணை.

கையாத்தகரைச்சார் படி. கால்
எல்லெண்ணை ,, கால்

10-கடுக்காய்தோலின் சார் ,,

இவையாவும் ஒன்றா யூற்றிக் கலத்து மெழுஞபதாய காக்கி யிரக்கி கரண்டுவீதம் 15-காள் கொள்வாய்வு சேத்தும வியாதி யாவும் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

ஊர்க்கண்ணத்திற் கேண்ணை.

தாராண்டுவன் வெப்பம்பட்டை பலம் கால்
வருக்கண்ணெவர் ,, கால்

கொச்சிக்வேர் பலம் 1
முருங்கைவேர் ,, 1
கருகொச்சிக்வேர் ,, 1
கொழுவெலிவேர் ,, 1
ஆடாதோடைவேர் ,, 1

இவையாவும் கல்லரலிப்போட்டு பஞ்சு போல் கடுக்கி பாணையில்போட்டு 4 படி ஜெலம்விட்டு 8-க்கொடு பங்காய் கியாழ மிட்டிரக்கி அத்தியாழ மிடைக்கி சித்தா மணக்கொண்ணைகட்டி ஆலின் கொய் 2-டலக் கூட்டி கலைக்கி அடிப்பேற்றி மெழுஞபத மாய்க்காக்கி காலையிற் கரண்டுவீதம் 7-காட் குடிக்க கருமேகநீரும், சாய்க்கும் பின்னைக் குங்கொடுக்கவும் கருங்கிராத்தி யாவும் தீரும்.

மெகுகூலைக் கேண்ணை.

சுருள்பட்டை பலம் 1
வலங்கைம் ,, 1
வலங்கைப்பட்டை ,, 1
சுஞ்சா ,, 1
சோம்பு ,, 1

சிறாகாக்கப்பு	பலம்	1
செருட்டிரகம்	"	3
வெள்ளைப்பூண்டு	"	3
மீளாடு	"	3
காட்டுநீரகம்	"	3
சங்கனவேர்	"	1
சங்கன்குப்பி	"	1
சத்திச்சாரணைக்கிழங்கு	"	1
பரங்கிச்செக்கை	"	1
செங்கத்தரிப்பட்டை	"	1
வசம்பு	"	1

இவையாபுரிமத்து ஆரணத்தி வஸ்திர காயஞ்செய்து விளக்கொண்ணை ஒருபழயில் வீட்டு கலைக்கி அடுப்பேற்றி ரெழுபுபத மாய் காச்சியிரக்கையில் பூயம் 5-பலம் போட்டி மடித்துப்போட்டு கலந்நிரக்கி 5-7-காள் கைக்கொள்ளமேகஆலை வாய்வயாவுச் சீரும். சட்டபுளி வருத்தடிப்பு கூட்டவும்.

சூன்மத்திற் கொண்ணை.

பெய்க் கொய்யட்டிக்குக்காச் காழி, சித்தா டுணைக் கொண்ணை சமரிடைச்சேர்த்து கக்கு

திப்பிலி மீசுகு இர்ஊப்பு வணைக்கு ஒரு விராகநீடை பெருத்துப்பொடித்துக்கலந்து அடுப்பேற்றி மெழுபுபதமாய்க் காச்சியிரக்கி காலையில் காலணையிடை சாப்பிட சூன்மம் சத்திஞன்மம் இவைதீரும். 5-7-9-களிற் கொள்ளவும்.

சிந்தாத்திரி யெண்ணைம்.

காயம்	பலம்	1
உள்ளி	"	1
கத்திராய்	"	1
வாளம்	"	1
காட்டெருமைப்பால்	"	1
வெண்காரம்	"	1
இத்துப்பு	"	1
சீரகம்	"	1
வேலிப்புருத்திப்பால்	"	1
பூயம்	"	1
கன்சூரி	"	1
விளக்கொண்ணை	லீசை	1
தெக்காரப்பால்	"	4

தை தினுகதம்யாவும் பிடித்து வந்திர
சாயம் செய்து கலவத்திவிட்டு தேவ்காயப்
பால் விட்டரைத்து பெண்ணையிலிட்டு கலை
க்கி ஆடுப்பெற்றி மெழுபுதமாய்க் காச்சி
பிரக்கையில் சஸ்தரிசைய துளி பெண்ணை
விட்டு அரைத்து கலத்து பிரக்கவும் 4-கன
ஞ்சலீதம் காஸையில் நிதம் சாப்பிடவும் இப்
படி 5-7-9-கள்கொள்ள மேகாநிக விரோ
கக்கன் ஆலை உவ்வணவாய்வு கண்ணொளிச்சல்
இரத்தி பெரும்பாடு ஆமலக்கட்டி இரகட்டி
இவையாவும் தீரும் இச்சாபத்தியப்.

கலிங்காதி பெண்ணையி

துபட்டம்ச்சாய்ந்து	படி	1
பசுங்கோரியம்	"	1
பெண்ணாட்டுக்கோமயம்	"	1
சுடுக்காய்	பலம்	2
கடுகுரோகணி	"	2
ஏலம்	"	2
வால்மிளகு	"	2
சக்கு	"	2

திப்பிலி	பலம்	2
மீளகு	"	2
மீளகருணைக்கிழங்கு	"	2
பூண்டு	"	2
வாளம்	"	2
வளையலப்பு	"	2
இந்துப்பு	"	2
சவுட்டுப்பு	"	2
அப்பளாகரம்	"	2
சாரம்	"	2
எலாச்சாரம்	"	2
கண்டங்கத்திரிவேர்	"	1
சத்திக்காரணைவேர்	"	1
வேளைவேர்	"	1
மஞ்சள்சார்	"	1
இஞ்சிசார்	"	1
குமரிசார்	"	1
கொச்சிச்சார்	"	1

இம் யாத்திற் கூறிய கோரிய வகையும்
சாருவகையும் ஒன்றியுத்தி சரக்குகன்யாவும்
யிடித்து வஸ்திரகரயம் செய்து பெண்ணை

பைய யடுப்பேற்றி சார்முதலிய இரணம்பயா
 ளும் ஒன்றையுத்தித் தலைக்கொய்ச்சி மெழுஞ்
 பதத்தின்கிரகிந்திதம் காலையில் ப்பலம் வீத
 மாக 5-7-9-கான்சாப்பிட இனமம் பக்ககூலை
 பெருவயா வரதம் வர்ப்பு மகோதரம் நீர்க்
 கட்டி கவுக்கக்கட்டி மோசம் 21-கட்டுவாரதம்
 இவையாவும தீரும் இச்சாபத்தியம்.



தயிலவகுப்பு.

மாந்தத்திலம்.

அருதப்புல்	பலம் 1
உதிலம்பட்டை	” 1
மஞ்சள்	” 1
ய்யக்கொழுந்து	” 1
வெள்ளைவி	” 1
ஆத்துமட்டிக்காய்.	” 2

இவைகளை யிடித்து சித்தாமணக் கொண்
 ணை அரைப்படியில்கலந்து அடுப்பெற்றிகாய்
 ச்சி வழித்து உச்சிக்கொண்டி வீதம் காலவே
 ளையில் 3-5-7-கான் கொடுக்க மாந்தம் பொ
 ருமல் யாவும தீரும்.

பைய யடுப்பேற்றி சார்முதலிய இரண்டையர்
வும் ஒன்றையுத்திக் கலைக்கொய்ச்சி மெழுது
பதத்தில்திரகி நிறம் கலையில்துபலம் வித
மாக 5-7-9-காள்சாப்பிட குன்மம் பக்கலை
பெருவயர் வரதம் வரயவு மகோதரம் கீரக்
கட்டி கவுச்சக்கட்டி மெகம் 21-கட்டிவாரதம்
இவையாவும் தீரும் இச்சாபத்தியம்.

தயில வகுப்பு.

மாந்தத் தயிலம்.

அடுகம்புல்	பலம்	1
உதிலம்பட்டை	"	1
மஞ்சள்	"	1
நியக்கொழுத்து	"	1
வேண்டினி	"	1
ஆத்தினுமயட்டிச்சாய்-	"	2

இவைகளை யிடித்து சித்தாமணக் கெண்
னை அரைப்படியில்வந்து அடுப்பேற்றி காய்
ச்சி வடித்து உச்சிக்காரணம் விதம் காலிலை
காலில் 3-5-7-காள் கொடுக்க மாந்தம் பொ
ருமல் யாவும் தீரும்.

மண்டைகாப்பாணுக்குத் தயிலம்.

அவரிவாப்பட்டை	பலம்	1
வேண்டினி	"	1
வசம்பு	"	1
சுண்டப்பட்டை	"	1
வலம்புரிக்காய்	"	1

இவைகளை யிடித்து பொழுத்து வஸ்திர
காய்ச்செய்து நல்லெண்ணை விட்டரைத்து
10-பலம் கவலெண்ணையிற் கலந்து 1-காள்
குரியபுடம் வைத்தெடுத்து தடவிவர மண்
டைக்காரப்பான் முதலிய சிரக்குகளும் ஆரி
விலும்.

புழுவேட்டிக்கு தயிலம்.

எலம் பலம் 1-பதச்சாற்றி லரைத்து 7-
படி கல்லெண்ணையில் கலந்து 10-காள் குரிய
புடம்வைத் தெடுத்து கனிவாரத் தோரும்
5-தலைமுழுது புழுவேட்டு கபாலகுட்டம் குடு
யாவுர் சணியும்.

தலைப்புழுவேட்டிக்கு தயிலம்.

சாரட்டைச்சாள் வெத்திலைச்சாள் கல்லை
ண்ணை மிளகுவைக்கெடு பலம் 5-யினவைக்கும்

12-பூட்டுப்பூச்சியும் எண்ணை விட்டகாரத்து யாவும் ஒன்றாய்கவந்து குரியபுடம் 3-காள் வைத்தெடுத்து தேய்த்துவர சவுக்கியமாரும்

மயில்மாணிக்கத் தயிலைம்.

சுத்தணத்திள்	பலம்	அரை
வெண்மீளரு	"	அரை
மறமஞ்சள்	"	அரை
நிலப்பணக்கிழங்கு	"	அரை
வெட்டிவேர்	"	அரை
குரிவேர்	"	அரை
மயில்மாணிக்கச்சாநட்டம்	"	கால்
திழுவைச்சாநட்டம்	"	கால்
கையாத்தகரைச்சாநட்டம்	"	கால்
பொன்ஓங்கண்ணிச்சாநட்டம்	"	கால்
முகமுச்சுக்கைச்சாநட்டம்	"	கால்
சுட்டுவெண்ணை	"	கால்

முண்டரிய சரக்குகையாவும் பிடித்துப் பொடித்து வஸ்திரகாயப்பொது சார்வகையாவும் ஒடிவண்ணையில் பிரயோகித்து தடுப்பெற்றி மெழுதுபதமாய் காய்ச்சி 4-காள் வட்டமாத தலைமுடிவிவர மயிர் உதிருவதை

தருத்தும் ஆலம்விழுதுபோல் கூத்தல் வளரும் தேசகம் வெகு குவிரிச்சியா பிடுக்கும் நடகாத்திர முண்டாகும்.

இராயபாணத்தலைமம்.

கோரைக்கிழங்கு	விராகனிடை	2 1/2
பூண்டுமொழிவெர்	"	2 1/2
சுந்தணத்திள்	"	2 1/2
அதிமதுரம்	"	2 1/2
விலாமிச்சம்பவே	"	2 1/2
வெட்டிவேர்	"	2 1/2

இவைவரவும் இடித்து குரணித்து கல்லெண்ணை படி-3 பசும்பால் படி-1 இவ்விரண்டும் ஒன்றாய் கலந்து குரணத்தைக் கொட்டி அடிப்பெற்றி மெழுது பதமாய் சாச்சி தலைமுடிவிவர சர்வவாதமும் போம்.

இன்னிக்குத் தலைமம்-

கசம்பு	விராகனிடை	2 1/2
கடுகு	"	2 1/2
உள்சரி	"	2 1/2

காயம்	விரகனிடையே	24
சரியுக்கண்டம்	"	24
ஊனம்	பலக	24
வேப்பெண்ணை	படி	24
நல்லெண்ணை	"	24

ஹே மருத்துகளை யிடித்து பொடித்துப் போட்டு யாவும் ஒன்றாய்க் கண்டு மெழுதும் மாய்காக்கி பிரக்கையில் கண்டாசி 1-விரகனிடையே போட்டு கலக்கிக்கொண்டு அருணையுத்திற்று முன் தலைக்கு தேய்த்து அருகி குப்புரதம் சாப்பிடவும் கண்ணில் பட்டக்கடாது பகலில் நித்திரை கூடாது இப்படி 3-5-தலைமுழுக் ஜன்னி தலையில் விடாறெய் புரங்கழுத்திகவு யாவும் நிகும்.

கொம்பரக்குத் தைலம்.

சித்தாமுட்டிவேர்	பலம் 5
அமுக்கொவேர்	" 5
குகடு	விரகனிடையே 24
இப்பிலி	" 24
மிளகு	" 24

கடுக்காய்	விரகனிடையே	24
கெல்லிக்காய்	"	24
தான்றிக்காய்	"	24
மஞ்சள்	"	24
மரமஞ்சள்	"	24
கண்டாசி மஞ்சள்	"	24
கெட்டிவேர்	"	24
தேவதாரம்	"	24
விரகனிச்சயவேர்	"	24
சாணலைவேர்	"	24
வலக்கப்பட்டையே	"	24
வலம்	"	24
இந்துப்பு	"	24
அதிமதுரம்	"	24
ஐந்திக்காய்	"	24
நல்லெண்ணை	படி	1
பசுமொர்	"	1

கடைச்சரக்குகள் யாவும் இடித்து வண்டு திரகாயிடுசுந்து மெரும்கண்ணையும் ஒன்றாய்க் கலந்து அதிற் போட்டு அடுப்பேற்றி மெழுதும் மாய்க் கருக்கி வடித்து 4-காய்

உட்டமாதத் தலைமுழுகிவரில் கைகாலெரிவு
மேசக்குடு சாக்கை யாவுத் தணியும் தேசகம்
புலுடியாரம் ஐன்னி சயித்தியம் தீரும்.

ஜெய வயிரத் தைலம்.

தாளகம்	விரகணிடை	5
கெத்தி	"	5
மடுனிலை	"	5

இம்முன்றும் கணவத்திலீட்டு கடிவாரத்
தரைத்து மெல்லிய சிலையில் பூசிக் காய
வைக்கவும் காய்த்தபிறகெடுத்து திரும்பவும்
பூசு வத்திப்பால் திரித்து காயவைத்தெடு
த்து ஒரு முகையை விளக்கிவ கொளுத்தி
பெரியும்போது தலை சீழாய் பிடிக்க கூடா
தபிலயிபங்கும் அந்தைவலத்தை சீகாவில்
பிடித்து வைத்துக்கொண்டு வெத்திலையில்
1-2-3-தாளிலுரைவில்விட்டு மடித்துதிண்ண
தலைகடுக்கல் தேகம் நடுக்கல் கைகால் கடுக்
கல் இவைதீரும் சரைதிரை மாறும் இச்சா
பத்தியம்.

வில்வாசித் தைலம்.

சந்தணத்தூள்	பலம் 4
சுக்கு	" 1

நியமி	பலம் 1
மினடு	" 1
செய்நிமஞ்சள்	" 1
சேரைக்கழங்கு	" 1
எலத்தூள்	" 1

10 பலம் வில்வோப்பட்டையை கொண்
டுவந்து பஞ்சுபோல்பிடித்து வெட்டுபடி ஒரு
வத்திலீட்டு ஒருபடியாகக் காசியியியுழத்
தை வடிக்கடி பெருத்து அத்தடைன் கய
லெண்ணை படி-1 இரண்டும் ஒன்று கிற்றிக்
கலந்து அரிப்பேற்றி வெரிக்கையில் ஐடி. சர
க்குகளை யிடித்து வஸ்திரகாய்ச்சுத்து காய்
கிறயெண்ணெயில் போட்டுக்கலந்து மெழுகு
பதமாய் கரக்கியிரக்கிக் காலையில் 4-நாள் வட்ட
மாகத் தலைமுழுகிவரில் கைபுனைச்சல்மேக
யிரூபல் பத்தமுலம் வாட்டி மேகம் வாதம்
பித்தம் இத்தகை வியாதி யாவுத்தீரும்.

சாந்நுதைத் தைலம்.

கல்லைண்ணை	படி 1
படிமுடிவிலம்	" 1

பெரியகாசல்
பெரியகாசல்

லேகிய வகுப்பு.

சோலை காமாலைக்கு லேகியம்.

சுக்கு 3

திப்பல 3

மிசகு 3

இவையாவும் மிகுந்து வந்திரகாயம்
செய்து செய்வனனைசார் யாவும் ஒன்று
ஆற்றி கலந்து அரும்பேற்றி மிளம்பதம்மா
காய்ச்சியிரக்கி தலைமுடிவளில் கண்புகை
உய்ணம் காந்தல்கூறி வெள்ளைமேகம்திரும்.

100 கை முறை

கடுக்கா	விராகதீவை	3
சாதிக்கா	"	3
மூயம்	"	3
சீரகம்	"	3
கிராய்பு	"	3
இஞ்சி	"	3
சித்திரைக்கு	"	3
அரத்தை	"	3
ரோகணி	"	3
காட்டுசிரகம்	"	3
சோம்பு	"	3
கழற்சிப்பூ	"	3

இவைகளை யிடித்து குகணித்து கஸ்திர காயம் செய்து அல்லிவைக்கஞ்ச்சியாய்வெள் ளாட்டுப்பூக்கையை இரணித்துகோத்து.

கையின்சாள்	படி 1
பகட்டுகாய்	" 1
பனதற்கண்டு	பலம் 7

கெய்யும்சாறும் ஒன்றாழ்த்தி அடுப்பேற்றி சற்றுசேரம் காயத்த பிரகு இரணத்தை

சீரகம் பாங்குடைய மிஸ்தாபுர ருசுடன் பாங்குடையித்தியம். 101

கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் தூலிக்கொண்டே கிளியரவும் யாவும் தீர்த்தபிறகு பனங்கற் கண்டைடதுலிக்கொளவும் வேலியம் முகிராசு பதமாய் கிளரி யிரக்கிவைத்துக்கொண்டு கொல்லிக்காய்லீதம் காலே ஒருவேளை யாக 20-40-ராக கொள்ள நீர்கொளையை குன்மம் சோகை காமலை கொடுக்கிவு அக்கினியம் தம் இவையாவும் தீரும்.

முயல் லேகியம்.

அரத்தை	பலம் 1
பரங்கிச்செக்கை	" 1
தூதுவேளை	" 1
கண்டிக்குத்திளி	" 2
சாளிசுபத்திளி	" 1
லவுங்கபத்திளி	" 1
யினகு	" 1 1/2
படுபுச்சாற்கரை	" 15

சற்கரைசவிர மற்றதை யிடித்து இரணி த்து வைத்துக்கொண்டு முயல்களி 10-பலக் கொண்டுள்ளு மெலம்விட்டு இரணியிவை

கழுவி பாண்டம் விட்டு நீர் கண்டுமட்டும் பிரட்டி 10-பலம் பெய்யை தடுப்பேற்றி நெடிகரினையும் குரணத்தையுங் கொட்டி இளநிசிவந்தபதமரனவுடன் 5-பலம் தேன்விட்டு ரோசித்து இரக்கிவைத்துக்கொண்டு புண்ணக்காய்ந்தீதம் 10-20-30-ளால் வட்டமாத் தீண்டுவரவும் பொழுதுபுகை போகம் லாகிரி வெத்திலையாக்கு இவை யாகா கா தி கொடியம் யினைப்பிடுமல் காசம் இதுகள் தீரும்.

தேத்தான கொட்டை

லேகியம்.

தேத்தானகொட்டை	பலம்	3
கருஞ்சீரகம்	"	3
திப்பிலி	"	3
பிளகு	"	3
சுக்கு	"	3
ஏலம்	"	3
சீரகம்	"	3
யிரைக்கிய கொட்டை	"	1
ஐரதிக்கார	விராகிவை	1
லவங்கம்	"	1

இவைகளை தனித்தனியாகப் பெய்யில் வகுத்துப்பொழுத்து தேன்பலம் 15 அடுப்பேற்றி குரணத்தையுங் கொட்டி இளநிசிவையின் 10-பலம் சக்கரை போட்டுக்கிண்டி பொதுதமர யிரக்கிவைத்துக்கொண்டு செச்சக்காய்ந்தீதம் இருவேளையும் தின்றுவரவும் வெள்ளைமேகம் தீரும் தாதுபுஷ்டியாம்.

வச்சிரகண்டி லேகியம்.

மதன காமப்பு	பலம்	1
கிராம்பு	"	1
ஏலம்	"	1
காட்டாத்திப்பு	"	1
சக்கரை	"	1
வாழ்முலை	"	1
அதிவீடையம்	"	1
அயினி	"	1
சுக்கு	"	1
சப்பூரலிரை	"	1
ஐரதிக்கார	"	1

இவைகளை யிழுத்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்துக்கொண்டு 10-பலம் பனை வெல்லம்

பாருபிடித்து அக்தப் பாகில் தூண்ததை
 னலிக்குளரி முதுராபுபதத்தில் யிரக்கிவைத்
 துக்கொண்டு அக்திசந் தி இருவேளையும்
 கொட்டைப்பாக்கு வீதம் தின்றுவர சூர
 அளல் யக்தகாச்சல் குழந்தைகள் லேமுழ
 மாதம் அதிசாரபேதி இரத்தபேதிதிராணி
 இவை தீரும் போகத்தீல் இன்பங்கொடுக்
 கும் இந்நிரியங்கட்டும்.

முலத்திற்கு லேகியம்.

காயுருவியிலே ஒருத்து பரித்துவந்து
 அத்துடன் ஒருபிடி புழுங்கலரின வைத்
 தரைத்து கொஞ்சம் மெலமலிட்டுகரைத்து
 அடுப்பேற்றி பெரிக்கவும் அப்படியெரிக்கை
 யில் ஈட்டிச்சகாரை பி-பலம்போட்டு பசும்
 மெய் முண்பலம்விட்டு கிளரி பாசுபதமா
 யிரக்கி வைத்துக்கொண்டு இருவேளையும்
 புணைக்காய்ந்தம் சாய்ப்பட்டு வரவும் முல
 வேதனை தீரும் இச்சாபத்தியம்.

மகா பூரணி லேகியம்.

அதிமதரம் பலம் 4
 சோம்பு 4

சோவட்டம் பலம் 4
 சக்து 4
 சூணைத்தியிலி 4
 வால்பினகு 4
 திரகம் 1
 கடுக்காய் 1
 தனிபா 1
 தாளிசபத்திரி 1
 ஜாபத்திரி 1
 ஜாதிக்காய் 1
 லவுங்கம் 1
 லவுங்கப்பட்ட 1
 சன்னாவட்டம் 1
 பெருவவுங்கப்பட்டை 1
 நிலப்பணக்கிழங்கு 1
 சடாபா குதி 1
 சகச்சா 1
 விவாநிச்சுவேர் 1
 எண்ணிலேவர் 1
 வெட்டிவேர் 1
 நீர்முன் ளிவினா 1

அத்திலிரை	பலம்	1
ஆலம்லிமுது	1	1
அரசன்லிரை	1	1
புனைக்காலிலிரை	1	1
பென்னிரிலிரை	1	1
சப்சாலிரை	1	1
தரலம்சாரை	1	1
சபேத்துமுசுலி	1	1
பாதுமைப்பருப்பு	2	2
சாரப்பருப்பு	2	2
முத்திரிப்பருப்பு	2	2

பருப்புதினுகுண்டவிர மந்தரயாவும் வெய்யலில் உலர்த்தி விட்க்கு வந்திரகாயம்செய்து வைத்துக்காண்டு 2 1/2-பலம் செஞ்சாகைதொண்டுவந்து மெல்லிய சீலையில் முடித்து இரண்டுபடி பாலில்போட்டு காச்சி புரைக்குத்தி மருகாள் சாலையில் கடைத்து வெண்ணெய் பெருக்கு அத்தவெண்ணெயை அயச்சட்டியிலிட்டு உருக்கி அதில் ஷே. குரண்டைதொகுத்துக்கொஞ்சாய்ப்புனைக்கினிரைவும் அப்படிக்கொளரவில் கற்கண்டு 5-பலம்

போட்டு இளரவும் பிரகு திராட்சப்பழம் பலம்-5 போடவும் அதன்பிரகு ஷே. பருப்பு வகைகளைபோட்டு ரோகிங்கையில் தேன்போது மரணவரைக்கும் கொஞ்சக் கொஞ்சமாகு விட்டு இண்டி பாருபதமாகும் வெடியம் முதி ராமலும் சகுமானபத்திஸ் வந்தவுடன் பிரக்கி பீங்கான் கொப்பையிஸ் வைத்துக் கொண்டு 20-ஆல்லது ஒரு மண்டலம் அத்தி சந்தி தின்றுவர மேகத்திற் சாத்திலியரதி திரையும் கண்டிக்கும் புணர்ச்சியில் வெகு வலிவுகொடுக்கும் வெகிஸ் கட்டுவிலாது ஆனால் வெடியம் திண்ணும்போது புணரப் படரானு கள் சாராயமுதலான வேறு லாகிரி யருத்தக்கடாது.

போசனசஞ்சீலி லேகியம்.

இந்துப்பு	பலம்	1
பொட்டிமுலுப்பு	1	1
கலுப்பு	1	1
விரையலுப்பு	1	1
சரிப்பு	1	1
சேசாத்துப்பு	1	1

திரம்பு	பலம்	1
சோம்பு	1	1
வலங்கப்பூ	1	1
செண்பகப்பூ	1	1
சிறகாக்கப்பூ	1	1
சடுக்காப்பூ	1	1
பொரித்தபொரிசாரம்	1	1
பொரித்தவெண்சாரம்	1	1
சுக்கு	1	1
திப்பிலி	1	1
மிளகு	1	1
ஓமம்	1	1
திப்பிலிமுலம்	1	1
சோத்துடம்	1	1
சாயம்	1	1
உழுடணை	1	1
புட்டமுபெல்லம்	10	
வெள்ளாள்	5	

வெள்ளமுல்லை உள்வீயும் தவிர மற்றவை யிடித்து ஆரணித்து வைத்துக்கொண்டு வெ ள்லம் நீர்க்கு பா கு செய்து உள்ளிவைப்

போட்டுகொடுத்து ஓடி ஆணத்தை சிறகத் தூலிக்கிண்டி பாருபதும் லேகியந்தனமு மாகக்கிளரவும் பாருபோதாலிட்டால் தேன் சிறகலிட்டிருக்கிண்டி யிரக்கிக்கொள்ளவும் 20. சாள் சுண்டக்காய் விதம் கொள்ள கொ கை வயற்றிற் கட்டி முலம் குன்மம் முலக் கிராணி யிவையாவும் தீரும். அதீர்ணமத்தம் வாய்வு இதகவாய்வுகளும் தீரும். இச்சாபத் தியம்.

குரணை வகுப்பு.

நித்திரையற்ற வாய்விற்று.

குரணை ம்.	விராகரிடை	1
வலம்	1	1
செஞ்சந்தணம்	1	1
சந்தணத்தாள்	1	1
தேந்தாண்டொட்டை	1	1

இவைகளின் குரணை சுமலிடைக்கு சுற் கரை சமலிடைக்கட்டி புகுகொடுக்காய் சார் ஆ முகக்குப் பிழிக்குத்து மேற்படி குரணமும் 3-விராகரிடை - கூட்டிக்கலக்கி சாப்பிடவும்

போட்டு ரோகித்து உடலுடன் சூரணத்தை கிழுகத்
 துலிக்கின்றது. பரபுதமும் வேலியபந்தனமு
 மாகக்கினராலும் பாருபோதாவிட்டால் தேன்
 கிழுகவிட்டுக் கிண்டி யிரக்கிக்குள்ளும்
 20. கான் சுண்டக்காய் விதம் கொள்ள ரோ
 கை வயற்றிற் கட்டி மூலம் குணம் மூலக்
 கிராணி யிவையாவும் தீரும். அழிர்ணமக்தம்
 வாய்ப்பு அத்வாரம்புதனும் தீரும். இச்சாபத்
 தியம்.

சூரண வகுப்பு.

நித்திரையற்ற வாய்விந்து.

சூரணம்.	விராகிடை	1
வலம்	1	1
செஞ்சுந்தணம்	1	1
சந்திரணத்தூள்	1	1
தேத்தூள்	1	1

இவைகளின் சூரணம் கமலிடைக்கு சற்
 கரை சமலிடைகட்டி புகுகெய்க்காய்சர் ஆ
 முகக்குப்பிழிந்தெடுத்தி மேற்படி சூரணமும்
 சூரணம் - கட்டி மூலக்கக்கி சாயிடைவும்

110 கை முறை

357-9-கள் கொள்ள பித்தவாய்வு தீரே
நினைவாய்வு யாவும் தீரும் தித்திரையிழக்கும்.

யித்தியயக் கத்திற் கு சூரணம்.

சீரகம்	பலம் 1
கொல்லி	1
முள்வி	1
சுக்கு	1

இவைகள் வகைக்குசமன் கொண்டு து
ரணித்து அல்லிடைக்கு சமன் சற்கரை
கட்டி வேளைக்கு காலனையிடையா பெருத்
து தேன் விட்டு மத்தித்து சாப்பிடவும் இப்
படி இருவேளையும் 10-நினைமுண்ண பித்த
மயக்கம் தீரும். இச்சாபத்தியம்.

ஐபேதிச் சூரணம்.

சுக்கு
திப்பிலி
மிளகு
தான் நிக்காய்
கொல்லிக்காய்

பலம்

1 1 1 1

சிவபுக் கொள் பல்லிப மணை ஐயும்

பாக்குகுவாயித்தியம். 111

வவுங்கம்
ஐயாகப்பு

பலம் 1

இவைகளை யிடித்துப்பொடித்து அணி
த்து சமநிலை சற்கரைகட்டி முன்னே முக்
கால் விராகநிலை பெருத்து தேனில் குரை
த்து காலையில் சாப்பிடவும் 2-3-விரை பே
தியாகும் பித்தவாய்வு தீரும் 2-3-கள் கொ
ள்ளவும்.

நிலாவிரைச் சூரணம்.

நிலாவிரை	பலம் 4
வலம்	1
கடுக்காய்ப்பு	1
சுக்கு	1
திப்பிலி	1
மிளகு	1
கொல்லிக்காய்ப்பு	1

இவைகளை யிடித்து சூரணம் கொண்டு தீரு
கடிப்பிரகாரணம் வெக்கித்தீர்ப்போட்டு சாப்பிட
வும் 3-4 விரை பேதியாகும் வாய்வுகளையும்
வாதுயித்தீர்க்குகோ சமரசப்படும.

சுகபேதி சூரணம்.

பசும்பாவில் வேகவைத்தெடுத்த சிலதை
வோர் பல் ரொண்டரை இதை யிடித்து ரூ
ணித்து சக்கரை ரொண்டரைபலம் போட்டு
சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு வேறுபடி
களிடுத்து வெண்ணீரிற் போட்டிருந்த சுக
மாய் பேதியும் ஆயாசமிராது.

இரத்தபேதிக்குச் சூரணம்.

கடுக்காப்பு விராக்ஷிடை 1
வலங்கப்பட்டை 1
சிராப்பு 1

இவைகளை சிவக்க வகுத்து பொடித்து
ரூணித்து ஒன்றும் கலந்து பெங்களாகப்
பிசித்து பசும் வெண்டெய்யில் குழைத்து
சாப்பிடவும் சுவஸ்தமாகும் கராயிலலாத
பொசிப்பெடுக்கவும்.

தீபனச் சூரணம்.

சுக்கு பலம் 1
துப்பிலி 1

மிளகு

ஐடிசெக்கு

மும்

தித்திராமுவோபட்டை

நவாச்சாரம்

சத்திசாரம்

பூசீரு

பெருங்காயம்

இத்துப்பு

பஞ்சலவணம்

இவை யாவும் இடித்து ரூணித்து
சீசாவில் வைத்துக்கொண்டு திருகடி பிர
மாணம் எடுத்து வெண்ணீரில் போட்டுத்
குடிக்க யத்தம் ஆரீரணம் இவை யாவும்
போக்கும் பரிதிபண மூண்டாம்.

இங்குள்ளதிச் சூரணம்.

பெருங்காயம் விராக்ஷிடை 1
வரம்பு 2
லவணம் 8

சுக்கு
 ஜாதிக்காய் 4
 சடுக்காய் 5
 தாமரை மூலம் 6
 கொஷ்டம் 7
 8
 இவையாவும் கூட்டி ராணித்துவோக்கி
 3-விரகணிமையாகக் கொண்டு வெக்கீரில்
 அழப்பி சாமியிடலாம் இன்ம சாத்தியம்
 நிலவாய்வுகளை கண்டுகூறும்.

சேஷிய சூரணம்.

இலேக்ஷ்ணியேரின மெற்றேலேக்கிழித்
 தெடுத்தி ரவியலர்த்தியிழ்த்து ராணித்து
 வைத்துக் கொண்டு விராகிடை ராண
 த்தை கொய்யில்லுழைத்து சாய்யிடவும் 3-5.
 7-9-11-கள் வீசாயுண்ண அடியவலி ரீம்
 அம் மற்றுபயிடுமல் யாவும் சாத்தியம்.

இருமற் சூரணம்.

கூடாதோடை பலம் 24
 கடுக்காய் 23

கண்டங்கத்திரி பலம் 24
 அனதி 23
 அநிமனாரம் 23
 இவைகளை இடித்துப் பொடித்து ரா
 னித்து உலர்த்தாகாயம் செய்து வைத்துக்
 கொண்டு திரிசுடியிராமணம் எடுத்து கொய்
 யில் குழைத்து சாய்யிடவும் இப்படி இரு
 மண்டலம் கொள்ள இருமல் ருணை கபம்
 கொழை இவைகள் சாத்தியம்.

தனிமுலிச் சூரணம்.

நாமவருடத்திய வேப்பமரத்தின் அளி
 நம் அம்மரத்தினது வேரின் மேற்பட்டை
 யும் சமமாய் திருத்தெடுத்தி உலர்த்தியிடி
 த்து வந்திராகாயம் செய்து சயமிடை சக்
 கரைகலத்து சீரலில் வைத்துக்கொண்டு
 வேளைக்கு காலணலியாக இருவேளையும்
 40-கள் கொள்ளவும் அதம் உடையும் துல
 தேசம் கரையும் மேகக்களைக் கண்டுகூறும்
 வர்ப்பு பென்பவை பெய்லாம் கடல்கடத்
 தோடும் தினவுமாகும் கண்டுணர் உண்

116 கைமுறை

பாம் காய்சித்திக்கு சமாளயென அனேக பண்டிதரும் சொல்லுவார் இச்சாபத்தியம்.

பஞ்சாக்கிளி சூரணம்.

மருங்கிழங்கு	பலம்	1
புளிச்சுருளைக்கிழங்கு		1
காட்டுக்கருளைக்கிழங்கு		1
பிரண்டைக்கிழங்கு		1
தித்திரமூலிவாபடடை		1
பரங்கிச்செக்கை		1

இவையாவும் வெய்யலிவலத்திழிமுத்து சூரணித்து வந்திரகாயம்செய்து சோவில் வைத்துக்கொண்டு தினம் காலையில்-உவிராக நீடை சூரணம்பெடுத்து பசும்மொரு ஆழாக் கில் கலந்து குடிக்கவும் இப்படி 10-20-காள் கொள்ள வெள்ளைக்கட்டி காய்ச்சல்கட்டி நீர்க்கொவை குன்மம் இவைபோபம் இச்சாபத்தியம்.

சூலைச் சூரணம்.

சித்திரமூலம்	பலம்	1
மூலம்		1

பாக்கெட்வலித்தியம். 117

சிழிச்செக்கு	பலம்	1
இக்கப்பி		1
லவணம்		1
காயம்		1
வலம்		1
சுக்கு		1
திப்பிலி		1
மீனகு		1
வாசுச்சாரம்		1

இவைகளை விடிந்து பொடித்து வஸ்திர காயம்கெய்து சோவில் வைத்துக்கொண்டு மூவிரலில் சூரணம் எடுத்து வெக்கரிசிற் போட்டுக்கலைக்கி சாப்பிடவும் குலைக்கட்டு திரும். தீபனமுண்டாகும் வாய்வு நிண்டாகு தேசம் வேசாலி ரக்கும் இச்சாபத்தியம்.

வால்மிளகு சூரணம்.

வால்மிளகு	விராகநீடை	5
சோகம்		5
கொத்தமல்லி		5
கற்செண்டுள்ள		5

இவை யிடித்து குரணித்து கற்கண்டு
தூறும்படி பெண்ணையில் 4-விராகலிடை
குரணியிட்டு குழப்பி சாப்பிடவும் இப்படி
அக்திசந்தி 10-காள் கொள்ள வேண்டி வீழ்
தலும் திரும் குடு அனல் மெககாங்கை நீர்
கூகுக்கு திரும் இச்சாபத்தியம்.

மதனகாமேசர குரணம்.

அதிமதுரம்	பலம்	1
அமுக்கலுங்குழங்கு		1
பூசனைவோ		1
எரிப்பற்றம்போ		1
உரைத்துசொழியின் போ		1
முத்திரிபோ		1
கெவ்வீலித்து		1
இலவம்பிசின்		3
முழுக்கைப்பிசின்		3

இவையாவும் இடித்து குரணித்து அங்
லிடைக்கு அதுறசினி கூட்டி கலத்து சீசர
விய்வைத்துக்கு கரணம் 2 - விராகலிடை

குரண பெருத்து காக்கியதெளிற் குழைத்
துத் தின்னவும் தின்னவுடன் ஆழர்க்கு
பால் சாப்பிடவும் மாலை 6 மணி வேளையாக
20-காள் தின்னவும் புதை புளி போகும்
வரகிளி கூட்டாது 21-லது நாள் போகிக்கவும்
மிகுந்த வின்பத்தெனடு வேளில் கட்டுவி
டாது சாதுபுஷ்டியும்.

மாங்கொட்டை குரணம்.

மாங்கொட்டை	பலம்	1
வெந்தியம்		1
கருவேப்பிலை		1
மாதுளம்பழத்தோல்		1
கண்டக்கரவற்றல்		1

இவை யிடித்து குரணித்து வைத்துக்
கொண்டு பெருமைச்சரிசில் 1 பலம் குரண
மிட்டுக் கலக்கி சாப்பிட சித்தபெறி நீங்கும்
இடுவேளையும் 2-3-காள் கொள்ளவும் சீசர
மாசு காது.

பித்தத்திற்கு குரணம்.

சீசரம்	சமஞ்சு	3
அதிமதுரம்		3

120 கை முறை

இருள் உலர்ந்தியது கழஞ்சு 2
திப்பிலி கழஞ்சு 2
ஏலம் 1

இவைகளையே யிடித்து ருணித்து வந்திர
காயம்செய்து சக்கரை 4 கழஞ்சு கூட்டித்
கலந்து சீசாவில் வைத்துக் கொள்ளவும்
திருசடி ருணம் ஏடுத்து தேனிற் குழப்பித்
தினனவும் பித்தம் காநிதம் பரந்தோடிப்
பேரம் இருவேளையாக 10-20-30-40-கள்
ஹிதம் கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம்:

பலரோக வகுப்பு

விரைவாத வாய்வுக்கு.

ஆதண்டைவேர் மிடி 1
வெண்காரம் 1
மினகு 1
நாயுடுவிலிரை 1

இவையாவும் ஒன்று யிட்டு ஆறைத்து
புணைக்காய்ந்தம் இருவேளையும் 5-7-களாள்
கொள்ளவும் வாத்தகால் வீகிய விரைவாக்
கம் சுவஸ்தம்மும்.

120 கை முறை

இனி உலர்ந்தியது கழஞ்சு 2
திப்பிலி கழஞ்சு 2
வலம் 1

இவைகளை யிடித்து ராணித்து வள்ளிசு
காய்ச்செய்து சக்கரை 4 கழஞ்சு கூட்டிக்
கலந்து சீசரலில் வைத்துக் கொள்ளவும்
திருசடி ருணம் எடுத்து தேனிற் குழப்பித்
தினனவும் பித்தம் காற்பதம் பரத்தோடிப்
போம் இடுவேணமுமாக 10-20-30-40-கள
லீதம் கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம்.

பலரோக வகுப்பு

விரைவாத வாய்வுக்கு.

ஆதண்டைவேர் பிடி 1
வெண்காரம் 1
மிளகு 1
நாயுடுலிவரை 1

இவையாவும் ஒன்றை யிட்டு அதைத்து
புன்னக்காய்வித்தம் இடுவேணயும் 5-7-கள
கொள்ளவும் வாத்தால் விடைய விரைவீக்
கம் சுவஸ்தமனும்.

மலபர்காணம் வாஸ்பிய ரெண்கா
பாக்கெகட்வலித்தியம். 121

அண்ட வாய்வுக்கு. சூலம்

கருஞ்சிராகம் பூண்டு தேன்விட்டறைத்து
கழஞ்சிக்காய்ளவு இடுவேணயும் 10-கள
தினனவும், அண்டவாய்வு தீரும்.

வாத சூன்மத்திற்கு.

பாப்பாரமுள்ளி தூண்டுகொச்சி திப்பிலி
பூண்டு காயம் கல்லவெல்லம் மூம் மலை
களை சயன்கொண்டு யிதிபாவல் சாறுவிட்டு
அரைத்து கெசக்காய்வித்தம் இடுவேணயும்
5-7-கள் கொள்ளவேண்டியது.

சிந்தகரத்திற்கு.

மிளகு 2-விளக்கரிடை பொடித்து தயிர்
விட்டு பிணசத்து பிறகு கொஞ்சம் வெய்விட்டு
மத்தித்து மூன்று வேளையாக பாசித்துத்
தினனவும் உடனே வெண்ணீர் சரப்பிடவும்.

விரைவாதத்திற்கு குடிநீர்.
சுடுக்காய் பலம் 1
சுழற்சிப்பகுப்பு 1

சுக்கு முடக்கொத்தான் பல்லம் 1

இவை காலும் உரலிலீட்டு பஞ்சுகொல்
 யிழச்சு படிநெயும் வைத்து நீ படியாக
 யிரக்கி இருவேளை பாசித்து சுப்பிடவும்
 இப்படி 3-4 நாள் ஆறுவேளை கொள்ளவும்.

சூதிக வாய்ப்புக்கு.

பருத்திகொட்டை பல்லம் 4
 கையாண்டிலை 4
 வலம் 4
 கொழுப்பை 4
 சுக்கு 4
 திப்பிலி 4
 மிளகு 4
 எவாச்சாரம் 4

இவை யாவும் யிடித்து வஸ்திராகாயம்
 செய்து இஞ்சி குரணத்தில் காலுக்கொரு
 பங்கு வடிவத்தில் குரணம் கூட்டி கலந்து
 வைத்துக் கொண்டு பன்னையல்லத்துக்கு 4

நிக்காயனவு குரணத்தை பிசைந்து சாப்பிட
 ஏம் 3-4 நாள் கொள்ளவும் இச்சாபத்தியம்.

நளிர் குளிருக்கு.

பசும்மொழிப் பூசின மிளகு அரைபல்லம்
 பெரித்து ஊசியிலே ஒருபடி கற்பூரம் விரா
 சுண்-1 அரை வெக்கீர் விட்டரைத்து இரு
 வேளையாக பாசித்து கொடுக்கவும் இப்படி
 2-3-4 நாள் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

மேக சுரத்திற் கு.

திலக்குமீழுவோ சுக்கு பனைவெல்லம் இம்
 மூன்றும் சயன்போட்டு ஹியமும் வைத்து
 பெட்டொண்டுக்கி இருவேளையும் 4-6-8 நாள்
 கொடுக்கவும்.

இருமல் 3-க்கும்.

கண்டங்கத்திரிலிந்து பல்லம் 4
 தேத்தாண்டிந்து 4
 தம்மராஷ்டகம் 4
 திப்பிலி 4

இவை நான்கும் குரணித்து 2-பலம் தேன் அடுப்பற்றி இக் குரணத்தைக் கொட்டிச் சிறி யிரக்கவும் தேன் போதா விட்டால் துவளிவாய் விட்டுக் கிளரவும். சொட்டைப்பாக்கு ஸ்தம்பம் இருவேளையும் 10-கள் கொன்னவும்.

நெத்திர வாய்வுக்கு.

வெள்ளின்ளி வசம்பு குப்பைமேளி இலை இவைகளை ரலியிலிட்டு மிடித்து அறு பிழித்து உச்சியில் தேய்த்து சீக்காய் சொறிப பிரதேசத்து தலைக்கு வரக்கவும் இப்படி 3-காட் கொடுக்கதி 5-6 விசை வரக்கவும் உத்தமமாய்.

கண் புதைச்சலுக்கு.

புளியாலைரயிலை வெங்காயம் சிரகம் இதை மிடித்து சாறு பிழித்து கண்ணிற் குத்தி வரவும் தீரும்.

நமை சொரிக்கி.

பூவாசம்பட்டை 1-பலம் பெருத்தகொடு முரைத்து அரிக்காய் படி சீரகாத்திற்

கரைத்துக் கொடுக்கவும். 3-களீய சொரி கமை இவை தீரும். ஆனால் 2-2-லிசை பெதியாரும்.

பெய் சொரிக்கி.

இத்துப்பு பொடித்து வெய்விட்டரைத்து தலைமுதல் பாசமட்டல் பூசுவைத்து மரு நாள் காலே சீக்காய் கொறிப்பித்து அல்லது இண்ப்பைக்கட்டி சுட்டரைத்து தலை முழ கச் செய்யவும் தீரும்.

கால் வெடிப்புக்கு

- | | |
|-------------|-------------|
| ஆலம்பால் | பலம் |
| மெழுகு | சுட்டரைத்து |
| மஞ்சள் | சுட்டரைத்து |
| அரக்கு | சுட்டரைத்து |
| புர வெச்சம் | சுட்டரைத்து |
| சடல் துரை | சுட்டரைத்து |

இவை யாவும் காடிவிட்டரைத்து பீக் கான் கொப்பையில் வைத்துக் கொண்டு 5-நினைம் பூசுவர வெடிப்புமாரும்.

126 கை முறை

காலீற் புண்ணுக்கு.

வங்காளப்பச்சை	பனைவிடை	2
ஆலாந்தம்பட்டை		2
பற்பாட்டை		2
சுருள்வி		2
குதம்		2

இவைவரவும் கல்வத்திலிட்டு மைபோல் வைத்து கொண்டு மெய்த் குழப்பி சீலையில் தடவி காலீற்சாணும் ஈணைகளின் மேற் போட்டுவர ஆர்வீடு.

ஒட்டின புண்ணுக்கு.

செங்காட்டை	விராகிடை	1
மயில்துத்தம்		2
வசம்பு		3

இவைகளை யிறுத்துப் பொடித்து கல்வெண்மெய்த் குழப்பி புண்களின்மேற் தடவி வரத்தீரும்.

வெள்ளை கொடுக்கு அரையாப்பு

கட்டிற்று.

சரக்கொண்டைபட்டை சீரகம் இரண்டும் சமன்சொண்டு அவரைத்து புண்ணைக்காய்

பாக்கெட்வயித்தியம். 127

வீதம் தின்று ஆசாக்கு மோர் சாப்பிடவும். கரும்பத்தியம்.

வெள்ளைக்கு.

யினும் வெள்ளைஞர் சமன் கொண்டரைத்து புளியாடு கொட்டைப் பிரமாணம் இறகெனவும் 5-10-ராக் தின்னவும், வருந்த உப்பு சுட்டபுளி கூட்டவும்.

மஞ்சள் வெள்ளைக்கு.

முத்தின பிரண்டைய யிறுத்து சர யிறுத்து அதற்கு சமன் கல்வெண்மெய் விட்டு கலந்து வீசும்படி பிரமாணம் சாப்பிடவும். இப்படி மூன்றுகொண்டைவும். கரும்பத்தியம்.

காமாலைக்கு.

எருமை சரணியின்பால் எருமைத்தவிர் இரண்டுநிலக்கூறு சீரகம் வெங்காயம் சமன் சேர்த்து மெற்படி சுவிராலரைத்து எருமை பானில் கலக்கி சாப்பிடவும்.

நரம்பு சிலந்திக்கு.

எருக்கன் பொக்கு 10-மெருத்து வந்து
பெருங்காயம் சமரிடை கூட்டி அறைத்து
5-7-களால் கொள்ள நரம்புகிலந்தி யாறும்

காது நோய்க்கு.

சுக்கு	உளுத்திடை	1
திப்பிலி		1
கோவட்டம்		1
சமரித்தலவணம்		1
முத்தக்காச		1
வசம்பு		1
உள்ளி		1
கஞ்சாய		1
9-பெருக்கிலைச்சா		1

நல்லெண்ணெய் ஒருபலம் எடுத்து மெ.
சாள்விட்டு மற்ற மருந்துகள் யாவும் யிடித்து
வலந்திரகாயம் செய்துபோட்டு கசக்கியிருக்கி
களில் 2-3-தாளிவிட எவ்வித களஞ்சோபும்
தீரும் 2-3-வேளை விடவும்.

பெரும்பாட்டிற்கு.

தெண்ணம்புளையின் பூவெடுத்து அதில்
பசும்பாவு விட்டாடித்து பிழிந்து அரிசுள்ள
படியாக 3-4-கள் குடிக்கவும் பெரும்பாடு
தீரும்.

பழைய பெரும்பாட்டிற்கு.

கொண்டிப்பையும் குருவரிசியும் சமரிடை
கொண்டிப்பை மரவாக்கி பனைவெல்லம்
போட்டு பிசைத்து புண்ணைக்காய் வீதம்
3-4-கள் 6-வேளை திண்ணவும்.

அதி சவாசத்திற்கு.

நரமத்தம் பழம் கொற்றூலை நீக்கி நடுப்
பழத்தின் சதைபையெடுத்துப்பிழித்து அச்
சாற்றில் திப்பிலியை பொடித்துப் போட்டு
மத்தித்து திண்ணவும் 5-7-10-கள் திண்ண
சுவாசகாச யிருமல் சவ்வந்தமாம்.

கால் வெடிப்புக்கு.

கண்ணாம்புசல் ஒருபடி கொண்டு வந்து
பரண்டத்திலிட்டு பசும்பாவு ரெல்லமெஜலம்
9

வகைக்கு அறைநம்புமவர்த்து அடுப்பேற்றி கொடுக்கவைத் தீர்த்து காலைக்கு வேலு பிடிக்கவும் இப்படி இருவேளையும் முன்று நாள் ஆறுவேளை வேலு பிடிக்கையில் சரஸ் வெட்ப்பு மாதம்.

இறைப் பிறுமலுக்கு.

உயர்ந்த பிரக்தி ஒரு பாவீண்டு கொண்டு வந்து வாய் சிறுசாயுள்ள புட்டியி லுத்தி காட்டு வெண்காரம் இரண்டுபலம் பொடித் துப்போட்டு, என்னுளி அரை விளக்கிடை போட்டு ஒலிக்கி பிடுவாய் கார்க்கடைத்து வைத்துக்கொண்டு மூலாநுதயத்தின்சேக் கரண்டி அளவு எடுத்துக்காப்பிடவும் இப்படி ஒரு மண்டலம் கொள்ள இறைப்பிறுமல் சுவச்சாரம் இவைதீரும் இச்சாரபத்தியம்.

தீராப் பெரும்பாட்டிற்கு.

சரஸ் மாதத்தின்கேள் ஓ திபன் மரத்தி டேயல் வகைக்கு ஒருபிற கொண்டு வந்து பளுப்பெயல் கருக்கல் அரைப்படி. ஜெலத்தி ஷ்டு அரிச்சகரலிடையாகக் கார்க்கி மடித்து

சாப்பிடவும் இப்படி முன்மாரள் ஆறுவேளை கொள்ளவும் சாத்தியாம்.

பெரும்பாட்டுக்கு வேறு.

காவல்பட்டை ஒரு பிடி எடுமை யோசில் போட்டு இடித்து பிழந்த தீசில் அகில் பட்டைத்தளள் ஐத்து விளக்கிடை கலந்து முணுநாள் ஆறுவேளை சாப்பிடவும் தீரும்.

தூறுபுஷ்டிக்கு.

போச்சுக்காய்	10
குங்கிலியம்	பலம் 1
ஜிரம்பு	” 1
ஜாஜிக்காய்	” 1
ஜாபத்திரி	” 1

இவைகளை இடித்து தூளாக்கி வைத்துக் கொண்டு ஷே போச்சுக்காயைநிலிசைப்பெ ருத்தலிட்டு விடித்துவைத்திருக்கும் தானே ஒவ்வொரு காயிலும் புட்டம் தூலாக்கட்டி பாட்டுசெய் அறைப்படி அடுப்பேற்றி ஷே கார்க்களைப்போட்டு வேகவைத்து விசக்கும்

132 கை முறை

யோது தேன் கால்புக ஊற்றிக் குலிக்கு வைத்துக்கொண்டு தினம் ஒருளாய் வீதம் 40-ளாய் தின்னவும் இத்த னாற்பது 199ஆம் பெண்மயக்கம் கட்டாது லாசிரி யாகாரது. மீன் கருவகடு சேரப்படாது. புனை கருட்டு தொடப்படாது.

விரிய விர்த்திக்கு.

முருங்கைப்பழ	விராகநீடை	1
ஜாபத்திரி	"	1
காயம்	"	1
அழின்	"	1
சுத்தித்து	யொரித்தவெண்டாரா	1

இவைகளை கல்வத்திலிட்டு தேன் ஆளி துளிபராய் விட்டரைத்து 14 - உருண்டை யாக செய்து தினம் இருவேளையாக 7-களாய் கொள்ளவும் இரவில் புளிப்பாறாது பாலில் விட்டு அன்னமருக்கவும் புகை புளி போகும் லாசிரி கலிச்சு இதை னாகாது தித்திப்பு பண்டங்கள் றாசாவாயித் திண்ணவும் எட்ட பாவதூசாய் புணரவும்.

பாக்கெட் வரித்தியம். 133

புணர்ச்சியில் பிரியமில்லாதவர்க்கு.

உடைக்காத பச்சைக்கடலையை ரக்வே ண்டெண்டில் கண்டுப் ஊரலைத்து 10-20-30 கடலைவீசும் அத்திகேரத்தில தீன் றுவரவும் இப்படி 18-20-30 காள தின்னவும்.

வேறு வகை.

தீரகமும் தேத்தான் கெட்டடையும் திரு திரைவெரும் சமநீடை கெண்டுவத்து இள நீரில் ஊரலைத்தறைத்து கொச்சளாய் வீசும் தின்னவும் இப்படி 10-20-காள திருவேளை யும் கொள்ள வேளே முகவாணமும் நீங் கும் குடு அகலும் புணர்ச்சிக்கு மகா ஆவல் கொடுக்கும்.

வேளாள பிரியத்திற்கு.

சந்துப்பியிலைச்சம் ஆவையாழாக்குஅதில் பசுக்கம்பிரினை விடுபாட்டுப புகைத்தி னாலையில் முன் றுகாள் தின்ன கெம்பத்தியமிகு க்கவும்

சீழ் பிரியத்திற்கு.

அத்திப்பட்டை ஆவாரப்பட்டை பூவர சம்பட்டை எல்லப்பட்டை கொன்றைறரப்ப

134 கைமுறை

பட்டை-இவை சமஸ்திபை-கொண்டுவந்திடு
த்தன ருணித்த தேனில் குழைந்த தந்தின்
னவும்-இருவேளையும் 50-கள் கொள்ள
தீரும்.

சகல பிரமியத்திற்கும்.

ஹே-மருந்துகள்-ஊரணமாயாவது அல்
லது சாக்களாகப் பிழிந்து சமஸ்திபை வீளந்
கெண்டெய் விட்டு பரிஷித்தெக்கை தூள்
ஒரு பலம் போட்டுக்கலந்து காச்சி-வடிந்து
7-9-கள் விதமாக சாப்பிடவும். இச்சாபத்
தியம்.

சிமீரீரில் பிரத்தங்கண்டால்.

கெளுத்திவினை ஒரு பிடியெடுத்து செவ்
வீளநீரிலாசி அரைத்து கரைத்துக் குடிக்க
வும் இருவேளையும் 5-10-கள் கொள்ளவும்.

வெகு முத்திரத்திற்கு.

வயள்ளாட்ட முச்சியைத் கொண்டுவந்து
ஒடி-சோயரளியின் மூத்திரத்தில் ஒரு ஐா
மம் ஊரவைத்து பின்பெரித்து சுழிவி காச
சாரயிட்டு சுரிசுமைத் துண்ணையும் இடவும்.
லீடாமற்றினம் 10-15-கள் தின்னவும்.

பாக்கெட் வழித்தியம். 135

நீரொழுக்கிற்கு.

என்றப் புண்ணுக்கு கோவையிலே சரி
யிடைகூட்டி அரைக்காரயிட்டு புரட்டி மூலு
கள் கொடுக்கவும் சாத்தியமாகும்.

படுக்கையில் சிமீரீரங்கலுக்கு.

படுக்குமிடத்தில் அரிநுகளித்து அதன்
மேல் பாய்ப்போட்டு படுக்க ஏற்றி விட்டால்
அன்னீரிலாசிய ஆரிசியை காலையிலெடுத்து
அரைத்து அடைதட்டிச் சூட்டுத்தரவும் இப்
படி 3-5-கள் கொடுக்கவும்.

இரத்த மூலத்திற்கு.

யெருக்கை மூண்டு	பலம் 1
புழுங்கலரிசி	1
உலர்ந்து	1

இம்மூன்றும் அறைத்துப் புரிக்கவைத்து
தொகைகட்டு விடுவேளையும் கொடுக்கவும்
3-5-கள் கொள்ளவும்.

வெட்டைக்கு.

தேக்காய் ஒன்று கொண்டுவந்து இடை
சிக்கு புங்கம்பேர் ஒருபலம் போட்டு உரலி

லீட்டு வீழ்த்து பால்பிழித்து கால் அரை யாமூர்த்துவிதம் 3-காள் கொடுக்கவும்.

பக்க குலைக்கு.

கன்னிக்கொழுந்தின்சார் விராகிடை- 1
பூண்டுசயிலம் 1
சாயம் 1

இம்முன்முன் குழைப்பி கொடுக்கவும் இப் படி 3-காள் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

மேககுலை.

பச்சைமேன்சாரு பலம் 2
பழம்புழுங்கலரிசி 1

இவையிரண்டுந் அரைத்து அடைசுட்டு வெண்ணீர் பூச்சிக்கொண்டு ஒரு சீலைதின் னவும் இதை இரட்டையாக யிருவேளையும் குளிக்கும் பொறெல்லாம் தின்னவும் இப் படி 20-40 என் தின் மவரவும் தீரும்.

இரத்தம் கழிச்சுலுக்கு.

சுலைமன்சொம்பு பெல்லிய தூளாக சூலி 1 பணலிடைபெடுத்து பகம்பால் ஆழா

கிண்போட்டு காச்சி என நிச்சம் பழம் ஒரு பத்தைபிழித்து சாய்பிட்டவும் இப்படி 3-காள் கொள்ளவும் இரத்தக்கழிச்சல் மாரும்

அஜீரணத்திற்கு.

முருங்கைப்பட்டை பலம் 3
வெள்ளுன்னி 3
சக்கு 3
கற்றழம்சொறு 3

ஒருபடிசீர் சட்டியிலூற்றி ஐடி மருத்து களை யிடித்துப்போட்டு ஆழாக்கு தூளாக சுண்டக்காச்சி கரிஞ் உளுக்கி வகைக்கு ஒருவிராகிடை தூள்போட்டு கூழுபோல இனி சாப்பிடவும் அஜீரணம் மலபத்தம் இவை தீரும்.

இருவாய் காட்டுக்கு.

தருஞ்செய் பட்டையை யிடித்துக் காய வைத்து அரணித்து வெண்ணீர் பிசைத்து காயிலைத்திறிற் கரைத்துக் காச்சி ஆழாக்கு இயாழ்மளக்காச்சி யிருவேளையும் குடிக்க வும்.

இரத்தீதம் விழ்தலுக்கு.

அழிஞ்சுவேர் பட்டையை காயவைத்திடி-
ந்து அனாதவெந்நீரி லரைத்துக்குழக்கீதம்
நீங்கும்.

கெணக்கழிச்சலுக்கு.

மாதளம்பிஞ்சு தென்னம்பிஞ்சு மாலிலைக்
கொழுந்து இப்புன்தும் சமலிடைகொண்டு
அறைந்து புண்ணக்காய்கீதம் கொடுக்கவும்
உடனே காரயில்லாத சாதம் இட்டவும்
இப்படி இருவேளையும் செய்ய கணக்கழிச்-
சல் நீங்கும்.

சீத்பேதிக்கு.

கலியாண முருக்கணப்பட்டையை ஆமை
த்து கன்னிபையன் தயிற்றித்துப்பி முன்று
வேளையும் நன்னைவுர் இப்படி 3 சாள் ஒன்-
படுவேளை கொள்ளவும்.

தேக்கக் கழிச்சலுக்கு.

பேதானுப்பலம் கொண்டு வந்து இலத்-
தில் போட்டு ஆரியின் அனாத விழப்பி

தவையேறியின் தொட்டால் யினிப்போ-
லாகும் கற்கண்டிப்பொடி க்பலம் கூட்டி
குச்சியிலுல் கன்றாய் இனி மெல்லிய சல்-
லாவில் வடிசுட்டி சாப்பிடவும் இப்படி ஒரு
மண்டலம் சாப்பிடவும்.

வெள்ளோக்காளத்திற்கு.

சக்கரை	கள்ளஞ்சி	4
வலம்		3
மதுரம்		3
இப்பிலி		2
இஞ்சி		2

இவை பொடித்து அப்பாலில் கலந்து
சாப்பிடவும் தலைக்கற்று வெள்ளோக்காள-
மயக்கம் பித்தம் இவை நீரும்.

அதிசாரத்திற்கு.

விளாம்பிஞ்சியை பொடித்து வேண்டிய
மட்டில் வெடுத்து சரியிடை கொற்பொரி
பொடித்துப் போட்டு தேனில் குழப்பித்-
தன்னையும் இருவேளையும் கொள்ளவும்.

சைவர் வாத்திற்கு

பச்சைத்தவரை சமூகம் கொண்வெந்து
யிடித்து சார் பிறிந்து ஷெ மெயின்வொர்
ஒருபிடிபெடுத்து சார் ஒருகறைத்து குடித்து
வா 10-வாவில் வாத்திற்கும் இச்சாபத்தியர்.

விப்புருதிக்கு.

சித்தாமணைக்குப்புப்பு மஞ்சள் சூள்ளி
முள்ளம் சமஸிடைகொண்டரைத்து வருக்
சன்பாவில் குறைப்பித்திரட்டி வயிக்குட்டி
யில் புதைத்து வெத்தியிற்பெடுத்து உண்ண
விப்புரிதிபொம்.

மேக பற்பம்.

வற்றுழைபடல் சோற்றையெடுத்து கல்ல
ஒலத்திலியேழுவினை கழுவி புண்ணைக்கா
யளவுபெடுத்து பன்னாக்கொலி பணலிடை
கங்காரப்பயம் வைத்துத் தின்னவும் இப்
படி 7-10-வாள் சாலையில் தின்னவும். மேகச்
சூடு தண்பும்.

மேக ரோகத்திற்கு.

மேகநாய்ப்பாவில் சிறுசூரிஞ்சான் (வரை
பரைத்து புண்ணைக்காய் கீத 7-10-வாள்
தின்னவும் மேகநாய்த்தியம்.

கப ரோகத்தீர்.

விரைகீக்கிய கடுக்காயை பொடிசெய்து
வஸ்திரசாய மிட்டெடுத்து கையான் சாற்
றில் மத்தித்து கால்பல வீதமாய் காற்பு
காள் தின்னவும்.

நீராமமேகத்திற்கு.

விலாவிரை ரூணத்தை பகலின் கோம
யத்தில் கலக்கி புணடுவந்தால் கொரிசிர
குரு பெறுவயிறு மகோகரம் நீர்கொவை
நீராமம இவைகள் சேரும் இச்சாபத்தியம்.

அநீரணந்திற்கு.

கலக்கடம்பு பாவில் சூரைத்துண்டால்
அநீரணம் கிரிசி ஜன்னி தேய்தல்கோய்
பல்லிவதம் தீரும் மண்-வாயி ரூண்டான
நீரேற்றத்தை கீட்டுவ.

கண்ணோகல் கோட்டாவிக்கு.

பாலில் சீலக்குயிர் சூவத்தை அனைந்து
தண்ணீர்தால் கண்ணோகல் கல்லடைப்பு
கோட்டாவி சீதளம் பேதி மாதம் வரத்
வலியுட்போம் இது கெற்பு சீதிகளுக்கு
ஆகாது.

இரத்த விருத்திக்கு.

பாலில் நீர் முள்வி விவையை குரணித்து
உட்கொண்டு வந்தால் இரத்தம் விருத்தியா
கும் வரத்திற்கும் ஆதிபாரம் நீர்லக்கம்
இளைப்பு இருமல் இவை திரும்.

சிரங்குக்கு.

நீரடி முத்தின் புறுப்பை தயிரில் சூர
வைத்து எலும்புக்காய்க்கார ஆல்வது காடி
வரத்தரைத்து உடம்பிலிருந்து காயத் தயிரை
காணம் செய்து அல்லது இலுப்பைக் கட்டி
பாடி உரைப்பதே தந்த குளிக்கும் மமை
சொரியாவும திரும்.

கண்ணோய்க்கு.

இடியா கல்லமுத்து நீலாஞ்சன மென்
தும் கஸ்தூரி இதுவன் சாமளியை யெடு

நது முலைப்பால் விட்டரைத்து கண்ணில்
கலக்கம் தீட்டிவந்தால் கண்ணோய்திரும்.

நீர்கறப்பு நீர்சிவப்பு.

பாலையில் நீர் முள்ளியை குப்பைமேனி
யிலை இவைகளின் ஒன்றை அலித்துத் தீன்
றால் நீர்சரப்பு அல்லது நீர்சிவப்பு இவை
நிவர்த்தியாகும்

மந்தத்திற்கு.

சூலையிலையை விளையவைத்து கொஞ்
சம் சக்கரை கூட்டி சாப்பிட்டால் மந்தத்தை
தீக்கும்.

இதுமது.

சூலையிலையை பிள்ளைகளுக்கு கொடுக்கும்
மந்த விளையவைத்து சேர்த்து காக்கவ
தும் உண்டு மந்தம் புண் சிலேட்டமசாரம்
இவைவளை நிவர்த்தியாகும்.

காயசித்தி.

தூற்றுண்டு கொன்றவைப்பம்பட்டையை
யிடித்து வஸ்திரகாயம்செய்து சீனிசக்கரை

சமன் கூட்டி மண்டலக் கணக்காக இரு வேளையும் திருசமுயன்வு சாய்ப்பிட்டிவந்தால் தேகத்திலுரிய ராட்டப்பட்ட பித்தம் வாய்வு யூஷ்ணம் யாவும் சிவந்தியாகும் கண்கள் பிரகாசக்கும் புத்தி சூட்பமாகும் காயத்திற் பய்தொரு வியாதியும் அணுகாது ஞானம் துலகுகும்.

நீர் குருகலுக்கு.

கெருஞ்சிக் காபை குரணித்து பாஸில் காய்ச்சி யுண்டு வந்தால் நீர்க்கு கல் நீரடைப்பு வெட்டை யெலும்புக்கு இவை சாரந்தியாகும்.

சுகல விஷத்திற்கு.

கொய்க்கொட்டான் மூலத்தை அறைத்து பாஸில் உட்டுகொண்டு கல்தால் சகலவிஷ கடினம் கரப்பான் கொண்டு யெககுலை இவை தீரும்.

நாத விருத்தி.

கொய்க்கொட்டான் மூலம் உலர்ந்தி குரணித்து பாஸில் சாசினி புண்டு வந்தால் கரத்தம் விருத்தியாகும் கூட்டைத் தணிக்கு.

பித்த குட்டுக்கு.

கெல்லிவற்றல் கிஷாமம் வைத்து சீனி கூட்டி பால்விட்டு அருந்திவந்தால் பித்த குடு ஆண்டுறியல் கிறகொப்பளம் வாந்தி அரோகிகம் இவை தீரும்.

கட்டிகள் அமுங்கு.

கொச்சிச்சாற்றை கட்டிகளின்மேல் பற்றி போட்டுவந்தால் கரைத்துபோகும் வீக்கங்கள் யிறங்கும் இத்த யிலையை வீட்டில் சில கெளுக்கமரண வீட்டங்களில் போட்டுவைத்தால் கில்லரை பூச்சிகள் சேராது.

தலை நோய்க்கு.

கொச்சிக் சாற்றை எடுத்து பின்னிசுப்பு வாய்ச்சிப்பு தலை நோய் முதலிய சீதனத்தரண்கொட்டாரும் வியாதிக்கு தடவி கண்ணும் தேய்ப்பதினால் சிவந்தியாகும்.

சொற்பு வாய்வுக்கு.

பாலில் பாக்கிப்பட்டையை அறைத்து கலைக்கி யுண்டுவந்தால் சொற்பவாய்வு குலை சரப்பான் குட்டம் கிராந்தி இவைதீரும்.

அஸ்தி காங்கைக்கு.

பாலில் பற்பாடகத்தை அறைத்து உண்டு வந்தால் அஸ்திகாங்கை வெட்டை மோகம் எரிவு காத்தல் இவை தீரும்.

சாஸ்வதிகடாக்கிமுண்டாக.

பனங்கொரை பெருங்கொரை என்கிற குட்டை மூலையை பாலில் அறைத்து உபயோகித்து வந்தால் லட்சுமி கடாட்ச முண்டாகும் காரணம் மாறும்.

தழுதீனைக்கு.

பழுபாகல் அமுலத்தை பாலில் பிரயோகித்து உண்டு வந்தால் தழுதீனை தெருமு தனை கிரிமி இவைதீரும் ஷே முலிகையின்

கீழ்நதை பத்தியாகமாய் காட்டப்படத்தின்ற வந்தால் தேகம் பலக்கும்.

சகல லிஷத்திற்கும்.

பக்கம்பாரினை எண்ணும் ஆடு தீண்டா முலிகையை அறைத்து கொட்டைப்பாக்களாவு பெருத்தி வெள்ளாட்டுப் பாலில் கலைக்கி யுண்டுவந்தால் புண் பிளவை சுகல லிஷக் கரும் தீரும்.

இதுவுமது.

பழுபாகலை னும் ஆடுதீண்டாத முலிகையை சருக்குறவை கொல்லுடன் வேசித்து அவல் இடித்தி அந்த அவலை தினம் அரிக்காற்படி விதம் ஒருமண்டலத் தின்றால் சொரி கிராந்து வந்து தழுதீனை வண்டுகடி ஆரணைகடி செய்யான்கடி பூரான்கடி பெய் சொரி வெல்புள்வி காப்பான் இவை தீரும் மா லுகாரினைக் கொடுமுறை பாணம் மின்குக் குதயத்து தலைமுடிக்க வேண்டும். முன்று மாதம் வரையில் சுவ்வெண்டுணப் புணர்ச்சி யாகாது.

148 கைமுறை

பென்சாக.

படிசாரத்தைப் பொழுத்து நண்ணியில்
சறைத்து தலையில் தேய்த்து ஒரு ஜாமம்
சென்று ஸ்தானம் செய்யவும். பென்சா முத
லானது சாகும்.

பல்லு நோய்க்கு.

கொட்டைப் பாக்ளும் படிசாரமும் சம
னியை கொண்டு யிடித்து வஸ்திரகாயஞ்
செய்து பஸ்தேயத்து வெக்கிரில் வாய்கொப்
பளித்து வரவும் சொச்கிபமாகும்.

பாம்பு விஷத்திற்கு.

பச்சைத்தவளை மாமிசத்தை உப்பு நல்
கெண்னெய் அல்லது வெண்ணெயுடன்
கலந்து தின்றால் சகல பாம்பு விஷமும்
தீரும்மறு தீண்டவரையில் தீண்டுகடாது.

அஸ்தி கரத்திற்கு.

பச்சைத் தவளையை கிரயப்படி சாறு
காய்ச்சி குடிக்க அஸ்தி கரம் நாட்டிட

பாக்கெட் வழித்தியம். 149

ரோகம் திரதயீருமல் இவைகள் தீரும்.
தேகபுஷ்யமயுண்டாகும். உடம்பு குளிர்ச்சி
யுண்டாகும்.

பிளவை கட்டிகட்கு.

பிளவைகள்மேல் பச்சைத் தவளையை
உயிருடன் கொண்டுலந்து வைத்து கட்டி
வைக்கவும். அது இறந்தபிறகு எடுத்து
விட்டு வேறே கட்டவும் இப்படி செய்வதி
னால் கட்டிகள் விஷம் நீங்கும் நோய்க்கும்
பிடிப்புகள் நீங்கும்.

அறையாப்புக் கட்டிகட்கு.

பீலாப்புஷம் பாவட்டம் வேறும் சமன்
கட்டி அறைத்து கணமாய்ப் பூசக் கட்டி
கரையும்.

பல்லுநோய்க்கு.

கொட்டைப்பாக்கை துண்டு துண்டாய்
பறுக்கி சட்டிவிட்டு ஒருவழித்து கற்பூரம்
சமன் கட்டி நசுக்கி பஸ்துலக்கிவரவும்.

150

சைக முறை

சீக்கிரத்தில் பிரசவமாக.

பாம்பு தானாயிர்த்து நீக்கிய தோலைக் கொண்டு வந்து இடுப்பிலாவது வயற்றிலாவது கட்டிவைக்க உடனே பிரசவமாகும்.

தினவு நீக்க.

பாம்பு தோலை பொறுசெய்து அல்லது சாம்பலாக்கி உடம்பில் தேய்க்க தினவு நீக்கும் மயிரற்ற இடத்தில் மயிர்முனைக்கும்.

நீர்க்கொவை தீர.

பாம்பு தோலை அங்கவன்றிரம் போல் மேலுக்காவது கச்சையைப்போல் இடுப்பிலாவது கட்டிமுக்குத்தால் பாண்டு நீர்க்கொவை இதுகளை நீக்கும் நிரையிரக்கும்.

அருபட்ட நரம்புக்கு.

பாம்பு தோலின் பொடியும் வயல் ஊண்டு உலர்ந்திய பொடியும் சமன்கட்டி அருபட்ட நரம்பின்மேல் தூவிவந்தால் அருபட்ட நரம்பு கூடி மூன்றுதினத்திற் குணப்படும்.

பாக்கெட்டவந்தியம் 151

மேகவெட்டைக்கு.

பிரயிசூலத்தை பாலில் உபயோகித்து வந்தால் இரத்தி மேகவெட்டை இவை தீரும். நிறத்து உண்டுவந்தால் சயம்பாட வல்லையெண்டாம்.

கார்வாய் ஜென்னிக்கு.

பிரயி சூலையை துளி விளக்கெண்ணெய் குத்தி வதைக்கி பெண்களின் கால் பாதத்திலிருந்து கணுக்கால் வரையிலும் கனமாய் வைத்துக் கட்டினால் கார்வாய் ஜென்னி நிவர்த்தியாகும்.

பதினெட்டு வண்டுகடிக்கும்.

பாலில் பிரயான சூலத்தை உட்கொண்டுவந்தால் பதினெட்டு எலிகடி. பிராய் போல் உடம்பில் உண்டாகும் காராய்ப்பு தீரும்.

வாநக்குடைச்சல் மந்தத்திற்.

பூண்டைகொண்டு வந்து பின்னுக்குகடுக்காய்தால் மீளகுசுக்கு இதுகள் கால்பங்கு கட்டி சியாழமிட்டு 4-5-வேளை கொடுக்க

152 கைமுறை.

வாதக்குடைச்சல் தீரும் இதை தாரியாய்
கியாழமிட்டுக்கொடுக்கமேக அனல்தண்பும்
வெள்ளைக்கு.

புளித்த தயிர் அரிக்கால்பழயில் பீச்சங்
கள் இலையை அரைத்து புண்ணைக்காயளவு
பெருத்து கலைக்கி காலையில் சாப்பிடவும்
இப்படி 3-நாள் சாப்பிடவும் உயில்வாத
பத்திய மிகுக்கவும்.

இதுவமது.

பீச்சங்கன் பிலை பழப்பாசி விலை தீழா
கெல்லியிலை இம்மூன்றும் சமனையெடுத்து
முன்மாதிரி சாப்பிட்டாலும் வெள்ளை விழு
கறவியாதி தீரும்.

வயற்றம்பி பிடுங்கலுக்கு

பீதரோகணியை கியாழமிட்டுக் குடிக்க
வயிற்றுப் பிடுக்கல் நிவர்த்தியாகும் சிலநா
டாள் விடாமல் சாப்பிட்டால் காமாலை ரோக
த்தை சாந்தியாகும்.

பாக்கெட் வயித்தியம். 153

படர் தோமல் நீங்க.

தேனில் பீதரோகணியை வரைத்துப்
பூநிவந்தால் படர்தாமரை முதலிய தேமல்
களை நிவர்த்தியாகும்.

வாய்ப்புகளுக்கு.

பீனரிப் பூண்டு என்னை முலையை
சுக்கு மினகு கூட்டி கியாழமிட்டு உட்கொ
ள்ள வாய்ப்புகளைக் கண்டுகும்.

சுக்கிலமெகம் அதிசாரத்திற்கு.

பாலில் புளியம் வித்தின் மேற்போலை
அறைத்துக் கலைக்கி புண்ணுவந்தால் சுக்கில
மெகம் அதிசாரம் இவைதீரும் உந்திப்புண்
சொனக்கியமாகும்.

எலி விஷத்திற்கு.

பூவரசு மூலத்தை பாலில் உட்கொண்டு
வந்தால் எலிவிஷம் குன்மம் வாய்வு வாதம்
இவை தீரும்.

வயற்றம்பி பூச்சிக்கு.

பூவரசுவித்தை எருமைசாணிக்ஞள் பொ
தித்து காலையிலெடுத்து சமரர் இரண்டு

154 கை முறை.

விரையைத்தொல்கீக்கி அழைத்துப் பாலில் கலந்துகொடுக்க வழிநிறுத்தின பெருங்குரு மிகள் வந்துவிடும் வழிநிறுவியுந் தீரும்.

புண்புரை அரையாப்புக்கு.

பாலில் புற்குமரத்தின் மூலத்தை அழைத்து உட்கொண்டுவிட்டுத் தால் புண்புரை நேரய குலை அழைப்புகட்டி இவைகரைபுர.

மேகத்திற்கு அல்லது வெள்ளைக்கு.

புங்கன் கொழுந்து கொண்டு வந்து செகிது அழைத்து அல்லெண்ணெயில் கூட்டிக்கொடுக்க வெள்ளை திரும்பும்பத்தியம்.

குழந்தைக்கு பேதிகண்டால்.

வாழைப்பு புரியாரை சுயன் கூட்டு. மட்டலித்து தேன் குத்திப் பிணைந்து கொடுக்க சாத்தியாகும்.

பசி தீயனத்திற்கு.

புதினாசம் 1. பஸம் ஏலிச்சம்பழ ராம் மூபலம் கொஞ்சம் சக்கரை கூட்டிக் கொடுக்க தீயனமுண்டாம்.

பாகெட் வழித்தியம். 155

உடல் புஷ்டியாக.

பூசினிவித்தின் பருப்பைபெடுத்து பொடித்து காத்தியபாவில் கலந்து உண்ணுவந்தால் உடம்பு புஷ்டியாகும்.

இரத்த கழிச்சலுக்கு.

பாலில் பூசினிக்காலி விரையை காய்ச்சி புண்வந்தால் இரத்தக்கழிச்சல் நிவர்த்தியாகும் விந்து கட்டுபடும்.

வாந நோய்களுக்கு.

பாலில் பூசினிபூசு மூலத்தை அழைத்துக் கொடுக்கிபுண்ணெய்க்கால் வாந நோய்கள் நிவர்த்தியாகும் பலலிஷக்கடகளும்தீரும்.

சொரி கிரந்திக் கரப்பானுக்கு.

பூவரசுமூலத்தை பாலித்தொண்டி கொரி வரத்தி கரப்பான் விச்சம் இவை திரும்பும் சில வரை விஷம் சாத்தியாகும்.

கை கால் துடைச்சலுக்கு.

பூசிக்கரைக் கிழங்கை தண்ணீர் விட்ட ரைத்து கைகால் குடைச்சலுக்கு பூசினிவரும் சில தடவைகளில் பூசினிவந்தால் கைகால் தீயமாகும்.

முத்க அடைப்புக்கு.

தேனில் பூமி சக்கரை கிழங்கதை உரை
உள்ளுதற்குக் கொடுக்க முச்சடைப்பு
தீரும் நாளப்பட்ட மருயல் சாத்தியாகும்.

வீரிய விருத்திக்கு.

காரட்டுலிரை பூனைக்காலிவித்த இவை
சமனிடைய கட்டி ஆலம்பால் அல்லது அந்த
தீயராலில் அறைத்தி ஒரு வேளைக்கு இர
ண்டு வீராணிடையாக பசும்பாலில் குறை
த்து சாய்ப்பிடவும். இப்படி எழுவுள் இரு
வேளையும் தன்றால் தாது விரத்தியாகும்.
இருப்புவலி உண்டாகும்.

காது நோய்க்கு.

புண்டுதிரிகளோ பஞ்சுபோல் நகத்தி தணி
யில் முடித்து விளக்கில் வாட்டி 2-3-தளி
ளதில் பழைய காதுகோய் தீரும்.

மேக எரிவு:

பெருமகுடில் எழுலத்தை ப்பாவிற்சொள்ள
மேக எரிவு கக்கிலக்கடுப்பு பித்தகாரம் தயிர்
தோஷம் தீரும்.

திரி தோஷத்திற்கு.

பெருவாடை மூலத்தை பாலில் உட்கொ
ண்டிவந்தாலும் திவாயம்செய்த உண்டுவித்
தரலும் குலை பிடிப்பு வீக்கம் இவைவ தீரும்.
சில்லரை விஷங்கள் சாத்தியாகும்.

பிடிப்புக்கு.

பாவில் பெருவாடை மூலத்தை உட்கொ
ண்டிவந்தாலும் திவாயம்செய்து உண்டுவித்
தரலும் குலை பிடிப்பு வீக்கம் இவைவ தீரும்.
சில்லரை விஷங்கள் சாத்தியாகும்.

ஆராத மேகரிணத்திற்கு.

மாதவிடாயாகும் போது பெண்கள் ஆந்த
உதிரக்கலை கொண்டுவந்து செருப்பிலிட்டுத்
தருத்து ஆரசு புண்பெரில் சாவினால் ஆரிப்
போகும்.

நெஞ்செரிவுக்கு.

பேரிச்சும்பழம் அகவது உலர்த்த காய்
களை பாலில் உப்போடித் துவக்கால் நெஞ்
செரிவு தாசும் பித்தம் மேகம் வாகத்தி இவை
கள் யாவும் சாத்தியாகும்.

சீரங்குகளுக்கு.

பென்சொட்டை பருப்பு 1-புவம் இரச
சிறிபூசர் அலைபவம் எவரிளி கால்பவம் இர
நிப்படி கிருத்தெடுத்து தேவசா என்னை இந்
விட்டனாது சீரங்குகளுக்குத் தட்டிவெ
தால் எனமுடி முசலியவை சேராது. ஒரிபு
பொருளும்.

பித்த கரத்திற்கு.

பெய்யுடைய விஷணாக்கியும் கிஷா
வாய்வந்து அளி தேன் முலைப்பால் விட்
யுக்கொடுக்கும். இப்படி ஆறாவேளை கொ
டுக்கவேண்டும்.

வாந்த கரத்திற்கு.

பித்தகரத்தை வயக்கம் செய்யாக்கட்டும்
தவிர்த்து கண்டுகாத்தி கொடுக்கிறது
கூடுகொடுக்காமல் தலைகொடுக்க கொடு
கொடுக்காமல் கொடுக்கவேண்டும்.

பொருள்

பொருள் கொடுக்காமல் கொடுக்கவேண்டும்
கொடுக்காமல் கொடுக்கவேண்டும்.

பாக்கெட் வயித்தியம். 159

இருமல் சாந்தி.

பொற்றிலைக்கையான் சமூலத்தைப் பாவி
வரைத்து உண்டுவந்தால் இருமல் சாந்தி
யாகும். காசம் சேரவைக பாண்டு இவை
குணமாகும்.

பகலில் நட்சத்திரந்தேயிய.

பொன்னாங்காணி சமூலத்தை ஒருவர்
முகந்தானால் அதிசாஸியிலெழுந்து காய்
கொண்டமட்டும் தினனுவரவும். இப்படி
மண்டலக் கணக்காயிருக்கினால் உட்கொளிர்
ச்சிபுண்டாரும், எண்ணெயிர்த்தி புண்டாரும்.
பகலில் நட்சத்திரம் தெரியும்.

காமாலைக்கும் பாண்டு சோகைக்கும்.

பொற்றிலைக்கையான் சமூலமும் அயக்
கட்டம் கடுக்காய் இதன் சாண்டிவை. சேர்
த்து கிஷாயஞ்செய்து சாப்பிட்டு வந்தால்
சோகா பாண்டு காமாலை இவைதீரும்.

அதிமுத்திரத்திற்கு.

பொன் முசுட்டை சமூலத்தைப் பாவி
அரைத்து சாண்டிவை சாப்பிட்டு மலர்

கட்டு விகக்ல் நீங்கும். அதிபுத்திரத்தை
நிவந்தியாக்கும்.

மேக புண்ணுக்கு.

பொருதலைக்காயும் மஞ்சளும் சமன் கூட்டி
மைப்போல் உறைத்து புண்ணின் மேல்வைத்
திக்கட்ட எல்லா ஜந்து வேளையில் ஆரிப்
போகும்.

பாம்பு கடிக்கு.

பொண்ணவாரை வேளுடன் மிளகு கூட்டி
அறைத்து விழுங்கினால் பாம்புவீகம் உட
னே தீரும்.

படைகளுக்கு.

பொண்ணவாரை வேளுடன் சந்தனங்
கூட்டி அறைத்து படைகளில் தடவிவந்
தால் உடிரந்துபோகும்.

கடுந் தேமலுக்கு.

மருதோன்றி விலைபுடன் படி காரம் சேர்
த்து அறைத்துப் புதிவந்தால் கடுந்தோமல்
படைகளில் கரம்பிமுப்பு கால்சோய் இதுகள்
தீரும்.

பித்தநீர் வாந்தியாக.

வெக்கீசில் மாக்காளான் சதைபை இர
ண்டு விராகசிகை எடுத்து இரத்திசியில்
வரைவைத்து சாஸையில் தெளிவாக மிடுத்து
சரப்பிட வாந்தியாகும்.

வாய்வு சீதளத்திற்கு.

அபினி அசிக்கால் தோலா மலைத்தேன்
புயலத்தை முரித்து கண்டியபின் இறை
த்து ஒம் புயலம் ஜாதிக்காய் ஜாபத்திசியி
பவளம் வகைக்கு அறைபலம் பொடித்துப்
போட்டுக் கொளி புளியங்கொட்டையசுடி
கொடுத்துவரவும் தீரும்.

வாய் வெக்காட்டிற்கு.

மருதனைபிலையை ஒன்றிரண்டா யிடித்து
இரண்டு குத்துப்போட்டு அறைபடி ஜெலம்
விட்டு கரணக்கொன்றாய் இவராயம் வைத்து
இருவேளைபும் வாய்க்கொப்பளிக்க வரய்வேக்
காடு சரத்தியாகும்.

சகல கட்டியும் கரைய.

வெள்ளை பாலாணம் அரிக்கால் பலம்
மஞ்சள்மொழுது 1-பலம் மெருவை சட்டியி
விட்டு உருக்கினவுடன் பாலாணத்தைப்
பொடித்துப்போட்டு இனிசிறிசுக்கவும் ஆரிய
பிரகு பிலைதட்டி சட்டியின்மேல் வைத்து
சுச்சையினால் கட்டவும் இப்படி மூன்றுசட்
டில் உதையும் பிரகு வண்ணைசாப்பிடவும்.

பித்தத்தால் கண்ட உதடு நாகு

வெடிப்புக்கு.

பசுப்பாலில் மருமாக்காலிலையை அறை
த்து புண்ணைக்காயனைவு எடுத்துக்கலைக்கி காலே
யில் மூன்றுகள் சாப்பிடவும் பத்தியம் பா
லம் சாதமும் சாப்பிடவும்.

புண்களுக்கு.

மஞ்சள் பொடியை புண்ணின் பெரிய
தாவிவந்தால் சுவத்து அரிப்பொடும் இலப்
பச்சட்டி தேய்ந்து குவிக்கவும்.

நாறு விருத்திக்கு.

பாலில் மஜினம் வித்தை அறைத்து கலை
க்கி புண்ணைவந்தால் தாதுவிருத்தியுண்டாம்.

ஒடு வாய்ப்புக்கு.

பாலில் மலைமயின் மூலத்தை உர
வாக்கி உண்ணிவந்தால் மலக்கட்டுகியும் உட
லில் ஒடிஒடி குத்துகிற வாய்ப்புதரும்.

சிரிழிவு பிரவேகத்திற்கு.

மருதமாததின் சூலத்தை பாலிற் கொ
ள்ள சிரிழிவு பிரமேகம் மயக்கம் தாகம் சபம்
சிரிழி வயற்றுவலி இவை தரும்.

எரிசுட்டம் வண்டுகடிக்கு.

பாலில் மருதமாததின் அறைத்து பாலில்
கலத்துண்டு வந்தால் மூலம் சாப்பாண் புண்
சிலத்தி எரிசுட்டம் வண்டுகடி இவை
தரும்.

நாதம் கட்ட.

பாலில் மருதமாததின் அறை
கலத்து உண்டிவந்தால் மூலக்கொடு

வெட்டை நீரும் காயம் அதிகரிக்கும் காதம்
சட்டுபடும் காலில் அமுதம் ஆகும்.

திரேகபலம் உண்டாக.

பாலில் மரலீழ்க் கிழங்கை அவித்து உலர்
த்திழித்து ஊன்செய்து வருத்த உலர்ந்து
மாலும் என்னுப்பொரியும் சமன் கலந்து நிறு
சடியனவு சாப்பிட்டுவந்தால் திரேகம் பல
முண்டாகும்.

மெனியழகுண்டாக.

ஆலின்பாலில் மகாபூலிகை என்ற ஆகாச
கெருடன் கிழங்கை அறைத்து கொட்டைப்
பாக்களவு உண்டு வந்தால் கரை நிரை மாடும்.
மெனிய அழகுண்டாகும் சாவ நோய்களும்
விவகங்களும் நீரும் பத்தியம் பாலும்
அன்னமுண்டையும் புளி புனை ஆகாது.

மாநலிடாயுண்டாக.

உள்ளி மீளகு மாலிலங்கம் பட்டை இம்
சுறும் சமரிடைபொண்டு அறைத்து

வீழுது கொண்டைப்பாக்களவாக நோய்
காலையில் கொடுக்க மாநலிடா யுண்டாகும்.

வெட்டுகாயத்தின்

உதிரப்பெருக்கு நிற்க.

மாடுக்காய்களை சுட்டு அந்த சாப்பிடுதல்
மாய்வைத்து அருத்த உதிரப்பெருக்கு நிற
கும்.

மெகக் கடுப்புக்கு.

பாலில் மாகளம் வித்தை அறைத்து கலை
க்கி புண்டுவந்தால், மேகக்கடுப்பு சுக்கில
தொலும் இவை தீரும்.

இரத்தக் கடுப்புக்கு.

பாலில் மாக்கொட்டைப் பருப்பை அறை
த்து கலைக்கி புண்டுவந்தால் இரத்தக்கடுப்பு
இதக்கடுப்பு இவை தீரும்.

சுரோணிதக் கட்டுக்கு.

பாலில் மாலிலங்கம் மூலத்தை கொ
சுரம் வெட்டை சூலை சுரோணிதக் கப்
வடைப்பு தீர் அடைப்பு தீரும்.

சூழல்க் கட்டுக்கு.

முன்பு இவை மாலிலிங்கம்பட்டை சித்
திரமலுவேர் சதகுப்பை சுக்கு திப்பிலி
நுணைகள் சமளிகைகொண்டு படி சன்னி
வைத்து வீசம்படியாக விரக்கி டிகுடிக்
பனவெட்டு கொஞ்சம் போட்டுக் கொடுக்க
வும். 3-4வளை கொடுத்தால் பிரசவகால
த்தில் தடைப்பட்டிருக்கும் சூதகத்தை
உடையதும்.

அஸ்தி சூட்டுக்கு.

மீன் சீர்த்திரையை மீனகுணவிட்டு சூ
ராயடி குழப்பசெய்து சாப்பிட்டு வந்தால்
அஸ்தி குறு வெட்டை இடைகள் சாத்தியா
கும். கண் குளிச்சிபுண்டரகும்.

சூளிர் கரத்திக்கு.

மீனகை கிஷாயம் வைத்து எட்டுக்கொடு
பாகமாய் இரத்தி வடிசுட்டிக் கொடுத்து சக்
இக்கிரைந்தயடி வங்கனம்பெரட சாத்தி
கும்.

இருமல் சாத்தி.

மீனகவணையை ருணித்து அடித்த ருணைத்
திந் பாநிபாகம் திப்பிலி கெக்காயடுதால்
சுக்கு இமமுன்னம் சேர்த்திடித்த ருணைம்
சூட்டிக்கலந்து திருகடிப் பிரயாணம் சாப்
பிட்டுவத இருமல் சீர்த்தியம் கபம் ஐயம் பித்தம்
சாத்தியாகும்.

ரத்த கிராணிக்கு.

முள்ளிலவம் பிளினியைத் தயிரில் அறை
த்து முல்லாள் கரிவையில் கொட்டையப்பாக்
களைவு கொடுத்தால்வரத்தீரும்.

சீர் சுருக்கிற்கு.

முள்ளாங்கிக் கிழங்கை விடித்து சாறு
பிழித்து வெள்ளைச் சக்கரைகலந்து சாப்பி
டத்தீரும் முல்லாவேளை சாப்பிடவும்.

அரையாப்புக்கட்டி கரைய

முருங்கைவேர் பட்டையும் புழுக்கல்
பும் உப்பும சமன்கூட்டி யரைத்து
மேல் வைத்துக்கட்ட கரையும் சோசு
டவும்.

காது செலிட்டுக்கு.

கொண்டே வேறும் முருங்கை வேறும்
சமன்கொண்டு மிகத்து சார்புமுத்துகாதில்
ஒரு தளி விடவும் இப்படி சுகான் விடத்
தரும்.

நாது புஷ்டிக்கு.

முருங்கைவீதையால் போட்டுக் காய்
ச்சி புண்டுவந்தால் இத்திரியம் கட்டுபடும்
தாதுபுஷ்டியாம்.

ஸ்தன மில்லாநவர்க்கு.

பாலில் முத்தெருக்கன் செவிமுலத்தை
அறைத்துக் கலைத்து புண்டுவந்தால் சிறுசா
புள்ள ஸ்தனங்கள் பெருத்து விம்மும் கரப்
பான் பெருவு பிளவு திரும்.

உயிரிர் சுரப்புக்கு.

முக முகக்கையை இஷாயம் வைத்து
நாலுக்கொண்டு விரை க்ஷ குடி நீராகக்
கொடுத்துவந்தால் பித்தவுபரி உயிரிர் சுரப்பு
வை திரும்.

அறையாப்புக்கு.

முக்கூரட்டை வேரை அரைத்து புன்
னக்காய்வு பெருத்து காலமுக்கு எல்
லெண்ணெயில் கலத்து சாப்பிடவும் மீன் கரு
வாடு புளி புக்க வாகிரி ஆகாது இப்படி
சுகான் கொள்ள திரும்.

இரத்த பித்தத்திற்கு.

முங்கிவீதையை பாலின்கொள்ள இரத்த
பித்தம் கண்டுணிய இவைகள் திரும்.

எட்டுவகை குன்மம் நரைதிறை மாறு.

முக்கரைச்சாரண வேரை ஆவீன்பாலில்
அரைத்துக் கலந்துண்டுவிந்தால் ஒரு பண்ட
டலத்தில்கரைதிரையாறும் உடல் இருகும்
பகலில் ஸ்சத்திரம் தெரியும் எட்டுவித
குன்மம் சாத்தியாகும்.

பிரிணுகள் வயற்று நொய்க்கு.

வசம்பை கட்டு கரிபாக்கி முலைப்பு
இறைத்து காயில் தடவினால் பித்
வயற்றுநொய் போகும்.

புண்களுக்கு.

வல்லாரைநிலையை பிடிக்கிவந்து பச்சைச
யாகவே கன்றாயரைத்து அதை யீர்த்துடன்
புண்களில்மேல் வைத்திட்டுமூன்று 2-3-
வட்டில் ஆரிப்போரும் கண்டமாலையார்
பட்டமேகலியாதி உடம்பு குழுவும் புண
இவைநீரும்.

இதுவுமது.

வல்லாரைநிலையை வேண்டியமட்டும் பிடி
க்கிவந்து காரணிகளைத் தள்ளி நிலையை
மாத்திரம் குருகா ஆரிந்து ஒரு பாகின்மேல்
பரப்பி நிறுவில் உலர்த்திவைத்து முற்றும்
நன்றாய் உலர்ந்த பிறகு மிகுத்து தூணியில்
வடிக்கடி வந்திராயடுசெய்து புதுகலையத்
தில்போட்டு முடிவைத்துக்கொள்ள வேண்
டும் 5-வாரையன் முதல் 8-வாரையன் வரை
மீளும் கொஞ்சம் வெக்கிரிவது பசும்பாவி
லாவது கலந்து கொடுக்கவும் இப்படி கொடு
த்து வரும்போது மேல்படி பொருடைய புண்
காப்பெரிந்து விடக்கொண்டு வரலாம் இப்படி

ஒரே முறைபாய் சிலவார்க்கள் கொடுத்து
வந்தால் வியாதிக்காரன் பல துன்பமும்
நீங்கி விடுவது சுகமடைவான் ஒரு சமயம்
உடம்பில் சொரியாவது கையாவது காணு
மானில் மருத்தை மிதத்தி ஒரு பேதிக்குக்
கொடுத்து அதன் பிறகு ஒருவாரம் பொரு
த்து மருபடிம மருந்து கொடுத்துவரவும்
இப்படியே துடர்ந்து கொடுத்தால் குறிப
பாத குணத்தைக்காணலாம் இந்த மருந்து
செய்யும்போது வெய்யலில் உலர்த்தினால்
சூலிகைகலின் சத்து போய்விடும் ஆகையால்
நிழலில் உலர்த்தி ஆணிக்கவேண்டும்.

காணுக்கடி சொரி.

வண்ணியபத்தின் சூலத்தைப் பாலில்
அறைத்துக் கலக்கி புண்ணெவந்தால் வரதம்
இண்ணி தோஷம் காணுக்கடிவிஷம் கயம்
சொரி இவைநீரும்.

மருந்தீடு தேசு ஊரலுக்கு.

வல்லாரை மூலத்தை பாலில் அறைத்
துக் கலக்கி புண்ணெவந்தால் இருமல் நனை

மருந்திடுகைகரலில் உண்டாகும் ஊரல் கீல
கும் கெடுகள் உண்டாவதால் ஈரை திரை
யாறும்.

கிரந்தி வண்டு சுடிக்கு.

வக்கணத்தி மூலத்தை பாலில் அரைத்
துக் கலக்கி புண்ணெவந்தால் கிரந்தி வண்டு
கடி சிலவிடம் கரப்பான் இவைதீரும்.

ஆண்மை புண்டாகவும்

தேக பலத்திற்கும்.

வராஜமுல்லமன்ற நிலப்பனம் கிழங்கை
குரணித்து காச்சிய பாலில் பிரயோகித்து
உண்டெவந்தால் விக்குகட்டும் தரதுவுண்டா
கும் ஆண்மை அநிகரிக்கும் தேகம் இருகும்.

பல் வலிக்கு.

வராஜி மூலமென்ற நிலப்பனம் கிழங்கை
குப்பையுடையி காற்றூலரைத்து கல்லெண்
மையில் கலக்கிக்காய்ச்சி பல்லுடேகாய்க்கு
அந்த பாக்கங்களில் குளித்துளியாய்விட்டால்
பல்வலி தீரும் புழுக்கள் சாகும்.

கொசும் பூசிக்க.

வராஜிக்கிழங்கும் பூசிக்கரைக்கிழங்கும்
பூனைக்காலிலித்தும் சாமகிடை பெரித்து குர
ணித்து பாலில் காச்சி புண்ணெவந்தால் கொ
சும் பூசித்து விம்மும் விக்குகட்டும்.

வயிற்றில் மரித்த பிள்ளைக்கு.

உசம்பு பெருங்காயமும் முலைப்பால் வீட்
டரைத்து அடிவயற்றில் தடவினால் வயற்
றில் மரித்தபிள்ளை தீடு விழும்.

மேனிபுண்டாக.

வாறுமுலை வயிடுவைய குரணித்தாவது
பால்விட்டரைத்தாவது பாலில்கவந்து உட்
கொண்டெவந்தால் மேனி யழகுண்டாகும்
சகல கோபும் தீரும்.

கூபம் மூலக்குட்டிற்கு,

வாஸ்ஸினைசு குரணித்து நிருகமுயன் று
பாலிற் கவந்துண்டெவந்தால் சுபம் மூலக்குடு
வெட்டை தீரும்.

போகம் அதிகரிக்க.

வாழ்மைப்படுப்பை பாலில் உட்கொண்ட
வந்தால் போகம் அதிகரிக்கும் விஞ்ஞகட்
டும் ஓடி தலைத்திலால் கண்டபடலம் தீரும்.

காச சுவாசத்திற்கு.

விசையத்து வெளியப்படையை பாலில்
அறைத்துக் கலக்கி புண்டுவந்தால் காச
சுவாசம் அரோசிதம் தாகம் பித்தம் இலை
தீரும்.

வெள்ளை புண்ணுக்கு.

வெள்ளைக் குங்கிலியத்தைப் பொடித்து
வஸ்திரகாயஞ்செய்து திரிசுடியனவு பாலிற்
கலந்துண்டுவந்தால் வெள்ளை புண்ணு பிர
மோகம் வெட்டை இயை தீரும்.

உதிராரோய் மூலத்திற்கு.

வெள்ளைப் புண்டை. பாலில் வெகித்து
கெத்தபிறகு அந்தபுண்டைத்தின்மூலபாலைக்
குடிக்கவும் வாய்வுட்திராரோகம் மூலாரோகம்
கொஞ்சடைப்பு இவைகள் சிவிர்த்தியாகும்.

நீர் அடைப்புக்கு.

வெள்ளரிவித்தை பாலில் அறைத்தாவது
வஸ்திரகாயஞ்செய்து கலத்தாவது உட்
கொண்டு வந்தால் நீரடைப்பு கல்லடைப்பு
சைதயடைப்பு கீர்த்தாரை வெளிவு இவை
நிவர்த்தியாகும்.

கரப்பான் வண்டுகடிக்கு.

வெட்டாளையை பாலில் பிரயோகித்துக்
கலக்கி புண்டுவந்தால் கரப்பான் வண்டு கடி
முதலிய வியாதிகள் சிவிர்த்தியாகும்.

ஆறுபுள்ளி வண்டுகடிக்கு.

வெள்ளெருக்கின் மூலத்தைப் பாலில்
அறைத்துக்கலக்கி புண்டுவந்தால் சிவ்வரை
விவகம் பிரமோகம் இரத்தி வண்டு கடி செய்
பான்கடி ஆறுபுள்ளி வண்டுகடி மரவெட்டி
டைக்கடி சிவிர்த்தியாகும்.

உஷ்ண மெகத்திற்கு.

வெள்ளெருகு சூலத்தைப் பாலிலாவது
தயிரிலாவது அறைத்துக் கலக்கி புண்டுவந்

தால் கொரி கிரங்கு கிரக்தி வெட்டடை பிர
கோகம் வல்தணமேசம் வெள்ளை நிவர்த்தி
பாகும்.

நீர்கட்டடை உடைக்க.

வெள்ளை சார்வேனேயின் சாறு 9-விரக
னிவடை பசுப்பால் 12-குபாயிடை இவ்விர
ண்டும் கலந்துக்குடிக்க நீர்கட்டடை உடனே
உடைக்கும்.

வெண்ணாட்டம் சாந்தி.

வெள்ளைப்புண்டு நவாச்சாரம் இரண்டும்
சரியிடைகொண்டு அரைத்து வெண்குட்
டத்தினமேல் தடவி வந்தால் வெண்மை
மாயும்.

தாது புஷ்டிக்கு.

கொழிமுட்டையின் வெண்கரவில் வெண்
காயலிறை கால்பலமெடுத்த கலைக்கி குடி
த்தினால் விரியும் அநிகரிக்கும் ஐடி விரை
யை தெளிவல் கலந்து குடித்தாலும் தாது
புஷ்டியாகும்.

தாது புஷ்டிக்கு.

வெள்ளை வெங்காயத்தை அரிந்து வெ
யிற்புருத்து சாப்பிடவும் இப்படி ஒரு வேளை
க்கு ஒரு வேங்காயைக் துரு வேளைமும் 20-
காக் சாப்பிடவும்.

ஆறாத புண்ணுக்கு.

வெள்ளாட்டுப் புழுக்கையை கிழ நிள்ள
கள் மூத்திரம் விட்டரைத்து ஆராத புண்க
ளின்மேல் வைத்துக்கட்டி ஆரிப்போகும்.

குத்திருமல் சந்திக்.

வெண்மைமூலத்தை பாலில் அரைத்துக்
கலக்கி புண்மேல் வைத்து குத்திருமல் சந்தி
உளபாசத்தை புண் சீழுவதில் மலகட்டு
த்கும்.

பலவகை கிரந்திக்கு.

வெலிப்புருத்தி சூலத்தை பாலில் அரை
த்துக் கலைக்கி புண்ணின்மேல் பலவகை கிர
ந்தியருத்தினை கைகால்பிடிப்பு வாய்வு தீரு
0.

தீக்கட்டி புண்ணுக்கு.

வெப்பம் கொழுந்தை நிரைத்து ஆமணக நிலையில் பொதிந்து உயிரோத்தலில் பொதிந்து வெந்தபத்தில் எடுத்து மேற்படிபுணமேல் வைத்துக்கட்ட ஆகிலும்.

கிருமிகள் விழு.

வேப்பீர்க்கு 10-விராகனிகை கடுக்காய் தோல் 4-விராகனிகை பிரண்டைச்சாற்றில் மைபோல் அறைத்து கண்டைக்காயன் வெடுத்து வினக்கெண்ணையில் மத்தித்து கொடுக்க கிருமிகள் வந்துவிடும்.

சூரணை வகுப்பு

மகா எலாதிக்குரணம்.

எலம் அநிமதாரம் தாயரைக்கிழங்கு கல்லேம்பு முத்தக்காசு வில்லவோர் கோல்டம் சத்தணம் வாய்விளங்கம் சடாமாஞ்சி தண்ணீர்விட்டாரன் கிழங்கு அசுககெகந்திக்குழங்கு நிலைப்பனைக்கிழங்கு எலம் கன்னுரிவேர்

முந்திரிப்பழம் லவங்கம் முட்டகொத்தான் வேர் கொடுக்கிவேர் திரிகைக்கு தாளிசப்பத்திரி செய்தற்கிழங்கு கருஞ்சிரகம் கந்திரகம் சாதிக்காய் கொல்லிப்பகுப்புக்கொலம் காட்டுச்சிரகம் தக்கோலம் உணைக்குப்பலம் 14-குந்துமபு கொரோசனை கர்ப்புரம் லகைக்குப்பலம்-1 இவைகளைப்பொடித்து அதற்கு சிகர்சீனிகலந்து வேளையென்றுக்குத்திரி கடிப்பிராணா கு சாப்பிட்டுவர சத்தி அரோசியம் கொடுக்கிவுகை கால் வயிறு எரிவு தேகப்படப்பு அக்தி வெட்டை வரத பித்த பாண்டு தீரும்.

இதுவுமது.

எலம் திரிகைக்கு மனாரம் சந்தணம் தக்கோலம் கிழங்குபு கொத்தமல்லி கோவந்தம் அநிலிடியம் முத்தக்காசு சடாமாஞ்சி கில் கிழங்குக்கு மஞ்சள் வெட்டிவேர் வாயிச்சகம்பேர் தாயரைவகையர் கூடைநீர் செங்கு கர்த்திழங்கு கொல்லிவற்றல் பேரீச்சம் பழம் முத்திரிப்பழம் சாமஞ்சள் தாளிசப்பத்திரி சிந்திச் சூக்கரை கருக்காலிப்பட்டை

தீக்கட்டி புண்ணுக்கு.
வேப்பங் கொழுக்கை சிதைத்து ஆமணக்
கிலையில் பொதித்து உயிர்காக்கவில் பொதி
த்து வெர்த்தபத்தினில் எடுத்து மேற்படிபுண
மேல் வைத்துக்கட்டி ஆரிலும்.

திருமிகள் விழ.
வேப்பீர்க்கு 10-விராகனிடை கலக்காய்
தோல் 4-விராகனிடை பிரண்டைச்சாற்
நில் மையேபோல் அறைத்து கண்டைக்காயள்
வெடுத்து விளக்கெண்ணையில் மத்தித்து
கொடுக்க கிருமிகள் வந்துவீடும்.

தூரனை வகுப்பு,

மகா எவாழிச்சூரணம்.
எலம் அநிமதுரம் தாமரைக்கிழங்கு கீல்
வேம்பு முத்தக்காக வில்லவேர் கோல்கடம்
சத்தனம் வாய்ப்புள்ளம் சடாமாஞ்சி தண்
காரவிட்டான் கிழங்கு அசுவகெத்திக்குழல்
கு கிண்பிணைக்கிழங்கு எலம் கன்னூரிவேர்

முத்தியியும் வலங்கம் முடக்கொத்தான்
வோ வெரிஞ்சுவேர் திசுகினை தானிசுப் பத்
திரியெய்திழங்கு கெஞ்சிரகம் கந்திரகம்
சாதிக்காய் வெல்லியபுருப்புக்கச்சாலம் காட்
டுச்சிரகம் தக்கோலம் வணக்கெப்பலம் 14-
குக்குயப்பு கோரோசனை கர்ப்புரம் வணைக்
புர்ப்பலம் 4 இவைகளைப்பொடித்து அதற்கு
திசர் திணிகலந்து வேளையொன்முக்குத் திரி
கடிப்பிராமானை சாப்பிட்டுவா சத்தி அரோ
சியம் கொஞ்சேரிவு கை கால்வயிறு எரிவு
தேகப்படப்படி அஸ்தி வெட்டை வாச
பித்த பானடு திரும்.

இதுவுமது.

எலம் திரிகினை மதுரம் சந்தனம் தக்
கோலம் சிறுமகப்பு கொத்தமல்லி கோலு
டம் அநிலிடையம் முத்தக்காக சடாமாஞ்
சில் கிழங்கு மஞ்சள் வெட்டிவேர் வா
யிச்சம்வேர் தாமரைவேளையம் கூடைநீர்சென்
சமு நீர்க்கிழங்கு வெல்லிவற்றல் பெரிச்சம்
பழம் முத்தியிப்பழம் சரமஞ்சள் தானியப்பத்
திரிஞ்சுத்திச் சூக்கரை கருங்காவிப்பட்டை

வேப்பம்பட்டை சீரகம் அசுவகந்தி கர்ப்ப
பூரம் சாரணவேர் இத்துப்பு நிலப்பனைத்திழ
ந்து இவைகளை ஓர் நிரையாய்ச் சூணித்து
கெய் தேன் சூடுக்கவாயிற் கொள்ள பிரமே
கம் முத்திரக் கருச்சனம் பாண்டு சோவை
காயலை பழஞ்சரம் பீத்தம் இனமல் பீனி
சம் நீரும்.

இதுவுமது.

வலம் வைந்தம் மஞ்சள் அஜிமதூரம் நிமி
கரு நியிலீசுலம் செவியம் சிற்றரத்தை
சந்தனத்தூள் சாதிக்காய் சாதிபத்திரி கிரா
ம்பு தகரம் வால்மிளகு முத்திரிபழம் பேரிச்
சப்பழம் தாமரைக்கிழங்கு மல்லி கொல்லி
வற்றல் நெற்பொரி பருத்திலிரைப்பருப்பு
மா அனை வேர்ப்பட்டை வில்லைவர் சத்தனம்
நிலப்பனைக்கிழங்கு கன்னுரிவேர் அடக்குரு
முத்தக்கரைக சீக்கிடுச் சூடுக்கரை இவைகளை
ஓர் நிரையாயிடித்துச் சூணித்து அதற்கு
நீர் சூனிசுட்டி வேளை பொன்னுக்குத் திரி
கூடிப் பிரயாணம் மாதுணம்பழச் சரந்திரித்
கொள்ள நீரொரிவு தூரத்தம் விழுதல் தரப

சோபம் சத்தி பித்தம் சிலைசாய் அஸ்திரசரம்
வாயு விஷசரம் ஈளை இனமல் உப்பிசம்
செஞ்சொரிவு நீரும்.

இதுவுமது.

வலந்தம் பலம்-1 மீளகு பலம்-2 சிறகரக
ப்பு 4 தாணிசுப்பத்திரி பலம்-8 கூடைகீர்
பலம்-16 சுக்கு பலம்-42 வெல்லம் பலம்-64
இவைகளை யிடித்துச் சூண்டுசாய்து அதி
ந்து நிகர் சூனிகலத்து வேளை பொன்னுக்கு
திரிகடிப்பிரமணம் கொள்ள பீத்தம்வரத்தம்
வாயுகிராத்திரணம் அரிஜரத்தி சேமகூழறல்
சொரிநிரங்கு சிலலிஷ்டகடன் பெரும்பாடு
எனுமபுருத்தி நீரும், வலம் கற்றிரகம் வவை
கம் மரமஞ்சள் விலாய்ச்சுட்டிவர் சாரகோ
லிரி ககிக்காய் முத்தக்கங்க கெற்பொரி
சினாசுப்பு பெருஞ்சராயம் ஓர் கிறையாய்ச்
சூணித்துத் திரிகடிப் பிரமணம் சேன்
வெய்நீர்கொள்ள அசோரியம் வாந்தி பொ
ருமல் நீரும்.

இதுவுமது.

எலம் தியிலி கிரம்பு சடாமாஞ்சி முத் தக்காக யோகீது வெட்டிவேர் கொத்தமலவி சந்தனம் லவங்கப்பட்டை அடிமதாரம் தாம ரைக்கிழங்கு முத்திரிப்பதும் செங்கழுநீர்க் கிழங்கு தவாச்சொளி சாதிக்காய் நெடுஞ்சி வேர் முக்குரட்டை கோல்டம் அமுக்குறுக் கிழங்கு நிஸ்பினாக்கிழங்கு இலவம்பிளின் ஓர் சிறையாய்ச் குரணித்துச் சமன் சீனி கலந்து திரிசடி பெய் தேனிற் கொள்ள மெகம் வர்த்தி அரேசியம் தரதுபுஷ்டி விய ர்வை பித்தம் சோலை மலக்கட்டுத நீரும்.

தாளிசுப்பத்திரி குரணம்.

தாளிசுப்பத்திரி சுழஞ்சு-40 திரிகடுகு திரி பலை சீரகம் கருஞ்சீரகம் எலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிராம்பு கிழங்குக்கு அடிமது ரம் சிறுகாசுபூ லவங்கப்பட்டை லவங்கப் பத்திரி செவ்வியம் வாய்வியங்கம் கித்தர த்தை வாலிளா ஓம் குஞ்சாணி ஓம் கோல்டம் கோரோசனை தேசாவரம் அக்கி

ராசாரம் கொத்தமல்லி முத்திரிப்பதும் பேர்த்தம்பழம் கூடைநீர் சிலப்பனைக் கிழங்கு அமுக்குறுக்கிழங்கு முத்தக்காக விளாய்ச்ச வேர் வெட்டிவேர் ஊனிலை கண்டகைத்திரி ரெய்தற்கிழங்கு நெற்பொரி வகைக்குக் கழ ன்சு-1 இவைகளை ரவியல்த்தி விடித்து வடிக்கட்டி சீனி சுழஞ்சு-40 கூட்டி வேளை யொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமணம் தேன் இஞ்சிக்காறு மூலம்பழச்சாற்றிற்கொள்ள காமலை காகம் வர்த்தி அரேசியம் நெஞ் செரிவு தேகயெரிவு குணம் பித்தவெட்டை சாதுஷ்டம் புனைக்கல் கண்டியக்கம் புண் கிரங்கு கரப்பன் கெந்தசாணி குலை குட்டம் வாயுநீரும்.

இதுவுமது.

தாளிசுப்பத்திரி பல்-10 திரிகடுகு திரி பலா திரிகோல்டம் அக்கிரகாரம் ஓரிசித் தியிலி சீரகம் கொத்தமல்லி வாய்வியக் கம்சிராம்பு எலம் சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சடாமாஞ்சில் சோம்பு வாலிளா ஓம் லவங்கப் பட்டை வகைக்குப் பல்-1 இடித்துச் குர

ணித்து அதற்குநிகர் சரூக்கரை கூட்டிக்
கொள்ள ஆயும் காலம் நலிவா அஹ்நிவெட்
டை தாகம் நொஞ்சுப்புண் பித்தவெட்டை
பித்சபரண்டு திராணி அரோநியம் பெயரு
மல் விக்கல் கைகாலெரிவு கரத்தல் தீரும்.

இதுவுமதி:

தாளிசுபத்திசி திரிகெரு கிரம்பு எவம்
வலங்கப்பட்டை மதாரம் கோவ்டும் திரகம்
முத்திரிப்பழம் பேரிந்தம்பழம் குறதேக்கு
தூர் கிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு நிகர்
நிணிவெந்து திரிகடிபிராயணம் சாப்பிட்டு
வர பித்தம் தாகம் வந்தி அரோகியந் தீரும்.

மேகராசாங்கக் சூரணம்.

வெட்டிலே திரகம் வலங்கப்பட்டை சா
திக்காய் சாதிப்பத்திரி கிரம்பு கோவ்டும்
கெல்லிவற்றல் நிலப்பினைக்கிழங்கு அரோணு
கம் முத்திரிப்பழம் பேரித்தம்பழம் குற்து
மப்பு கொளோகளை சிறுநாஸ்ப்பு தாமரைவ
ளையம் அதின்றுது பக்கைகற்பூரம் சந்த

ணம் திரிகெரு அநிமதாரம் ரொத்பொநி
அமுக்குறுக்குறுந்து தற்கடகநின்று தக்கோ
லம் குற்தும்பட்டை மகைக்குப் பணம-
இடித்துச் சூரணித்து அதற்குநிகர் திரிகை
ந்து வேலைபொன்முக்குத் திரிகடிப்பிரமர
ணம் ஆலின் வெண்ணெயில் மண்டலன்
கொள்ள கைகாலெரிவு எலும்புக்குகி நீர்த்
தாரைவழி மோர்ப்பொலிந்துதல் பிரமியம்
நீர்ச்சிறுப்பு கல்லடைப்பு நீர்த்தாரை எரிவு
தேகவரகூழி உட்சாரம் பித்தம் ஆயம் தீரும்.

காந்தைநக் சூரணம்.

திரிகெரு திரிபலை வளம்பு இத்துப்பு வர
றுணையநிக் கோவ்டும் சருஞ்சிரகம் ஓயம்
வலம் மரமஞ்சன் திப்பிலிஓலம் சாதிக்காய்
சுண்புப்பு தாவிசுபத்திரி லவுங்கப்பட்டை
அதிலுதார சாதிப்பத்திரி கார்கோ
லிரிக் கொடியம் வாய்விளக்கம் ஆனைத்திப்
பிலி ஓர் கிறையாய் வெண்பிசு சூரணித்து
அசுற்றுநிகர் காந்தைநக் சூரணஞ்சேர்த்து
வேளைக்கு திரிகடி பிராயணம் ஆலிநொயிலி

மத்தின்று ரசப்தம் வைத்தணை வீரத்தி
குலை அரைவாப்பு பவுத்திரம் மேகமூர்வ
பர்மாவென்றே படமுதல் சொசிகாரப்பன்
வெடிசுரப்பன் கண்டப்புற்று யோனிப்புற்று
சொடைவாரை எலிசுடி தீரும்.

திராகுடி துரணம்.

முத்திரிப்பதும் திப்பிலியூவம் திரிகடுகு
செக்கமுசீர்க்கிழங்கு வெட்டிவார் சந்தணம்
வாய்ச்சு தக்கோலம் அநிமதாரம் முத்தித்
சாசு விவப்பூ ஏலம் மல்லி திரியலை கொற்
வொசி பெசீச்சம்பழம் பக்கைக்கற்பூரம் கற்
சண்டு இலவங்கப்பத்திரி சிறுகாப்பூ கூடை
நீர் இலவகளை ஓர் கிணையாழித்தூச் சூர
ணஞ்செய்து வேளையொன்றுக்குத் திரிசுடி
பிரமணம் சாப்பிட்டவர பித்தம் கை கால்
வயிரெரிவு இரத்தபித்தம் சத்திஇடுகிருப்பு
பித்தப்பாண்டு சரத்தீருர்.

கூழ்ப்பாண்டிச் சூரணம்.

ஒரு பெரும் பூசுணிக்காயைக்கீரி குடல்
பேற்றேருவி நீக்கியநிந்து பிட்டவியலரயலி

துப்பிழித்து சட்டியலிட்டி ஒலிணைய்தெளி
த்து நிவக்க வறுத்திடித்து சூரணத்துடன்
கடுக்காய் தானற்காய் திரிகடுகு அநிமது
ரம் ஏலம் லவங்கம் சண்டகப்பு சல்மதம் ரீர
கம் வகைக்குக்கழஞ்சு-1 வெதுப்பிப்பொரு
த்த சூரணத்தையும் ஒன்றாய்க்கலத்து அந்
ற்கு நிகர் சீனிகலத்து வேளையொன் முத்துத்
திரிகடிப்பிரமணங்கொள்ள மேகம் பவுத்தி
ரம் மூலம் மூத்திராப்பாளை சிறுச்சணம்
பெரும்பாடு வெள்ளை கடுப்பு எரிப்பு மேக
காங்கை கல்லடைப்பு நீரடைப்புத் தீரும்.

இங்குலாதிச் சூரணம்.

பெருக்காயம் வசம்பு சுட்டகரி மாதுளம்
வெர் ஓமம் மல்லி கொடிட்டம் பொன் முசு
ட்டடைவெர் செங்கழிர் கிழங்கு கொட்டாக்
காங்கை சுமூலம் ஏலம் கொடுவெலிவெர்
பஞ்சவணம் செலியம் ஆனைத்திப்பிலி திரி
கடுகு திப்பிலியூவம் சீசகம் வாய்விளங்கம்
குஞ்சாணி ஓமம் சுடுவேப்பிலை ஓர் நிறை
யாப்ச் சூரணித்துத் திரிகடி பிரமணம் வெல்

திரிற் கொள்ள அக்கினிமீர்தம் வாய் சீரூதல்
வரத்த வென்றோர்க்களாம் விக்கல் தீரும்.

அக்கினிச் சூரணம்.

கொடுவெலிவெர் திரிகடுகு ஓயம் திறுதே
க்கு ஆனைத்திப்பிலி கோஷ்டம் இன்னுப்பு
வரைகர்ப்பு பலம் 1 காசம் வாய்பு சுட்டகரி
வரைகர்ப்பு பலம்-2 சிறகு பலம்-3 தீர் சிறை
யாய்ச் சூரணித்து அதிர்சூனிகர் சீலிகவந்து
திருகடிப் பிரயாணம் வெக்கிற் கொள்வ
அச்சூரணம் மந்தம் பொருமல் கிராணிதீரும்.

மெட்டச் சூரணம்.

வெள்ளாட்டு மூலம் சீரைப் பிறித்து
வறுத்திழுத்து மடிசட்டின சூரணம் பலம்-2
அம்முய்ப்பு கோரோசரின திப்பிலி திப்பிலி
மூலம் ஓயம் ஆரத்தை சீரகம் கருஞ்சீரகம்
கிராம்பு சுத்திசெய்த மனோலிஸெற்பொரி
கோஷ்டம் வரைகர்ப்பு சுழஞ்சு-1 வெதுப்பிப்
பொழுத்து இருவரைகர்ப்பு சூரணம் தலைபும் ஒன்
றாய்க்கலத்து திரிகடி பிரயாணம் ஆலினெய்

யில் மெட்டலங்கொள்வ ஸலைதம் கோய்
96-ம் தீரும்.

சீரகச் சூரணம்.

சா லுபலசீரகத்தை இஞ்சிச்சாற்றிலெரு
ளாநூறவைத்து உலர்த்தி அப்பால் மொசி
முசுக்கலார் சாற்றிலெருசா நூறவைத்து
உலர்த்திக்கொண்டு வஸம் திரிமருகு கோஷ்
டம் வெல்லிவற்றல் கொற்பொரி வில்வப்
பழத்தோல் வரைக்கு விராகவிடை-2 இலை
பெகிலாம் பொழுத்து அதிர்சூனிகர் சீனி
கலத்து வேளைபொன்றுக்கு திரிகடிப் பிரமா
ணஞ்சாய்ப்பிடவொயித்தம் அரோசியம் பித்த
வாயு கடுகிருப்பு வலுதணம் வாய்பாற்றம்
வளுவரூப்புத தீரும்.

இதுவுமது.

தரவிசுபத்திரி பலம்-1 திரிகடுகு திரிப
லாதி வஸம் இராய்பு பத்திரி வரைக்கும்
பலம்-2 சூரணித்து சீனி பலம்-3 சுட்டடித்
திரிகடிப் பிரயாணஞ் சாய்ப்பிடவொ மூலக்
கடுப்பு இரத்தச்சுடுப்பு வென்ற வெட்டை
நிர்த்தெடு கல்வடைப்புத் தீரும்.

நிலவாகைச் சூரணம்.

நிலவாகைச் சூரணம் சுக்கு மீனகு வாய் விளங்கும் மூலம் வகைக்குப் பலம்-1 ரவி புலர் தி விடித்து சர்க்கரை சமன்கலந்து திசுடிப்பிரமணம் சாப்ட்டுவர வாய் பித்தம் வகைணம் பொருமல் கயம் விக்கல் வார்த்தி திரும்.

இதுவுமது.

நிலவாகைச் சூரணம் பலம்-10 மீனகு கடுக்காய் தானிச்சாய் சீரகம் வானுலையை யரிசி இதுகாசுப்பு வலம் இவலங்கப்பட்டடை கடுக்கு பிரகலி சிவதை தானிசுப்புத்திரி சாதிக்காய் கிராய்பு திப்பிலி செவியம் இத்துப்பு வகைகரிர் சுக்கு வகைக்குப் பலம்-5 இழுத்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குப்பாதி ஒளி கலந்து திரிசுடிசெய்து தனிநடுகாள்னமேகச்சொரி சிரங்கு பித்தம் வாய்க் சூரணம் கிங்குதி குடு சிலலிகும் வாயுவாயுத்திரட்சிமலக்கட்டு திரும்.

இராஜ அழர்நாதிச் சூரணம்.

வலம் வகைணம் அதிமூரம் நற்கிரகம் சூருசிரகம் மகாய்ப்பு குஞ்சானிமூம் வால் மீனகு திப்பிலி வாய்விளங்கும் குங்குப்பு சடாமாஞ்சி மஞ்சிடி கடுஞ்சோணி திப்பிலிமூலம் சாதிக்காய் கிராய்பு வசவாசி குற்றாததை சித்திராமூலம் நிலவாகை இவை கனோயோர் நிறையாய்ப் சூரணஞ் செய்து அதற்கு நிகர் ஒளி கூட்டி திரிசுடிப் பிரமணஞ் சாப்ட்டுவர கைகாலுசைல் உள் குருக்கி எலம்புருக்கி பிரமியம் கரப்பான மூலம் வாதம் பித்தம் ஊல்கணவாய்ப்பு மூதலான சகல வாய்ப்பும் தீர்க்கு திபண மூண்டரகும் தேகல் குளிரும்.

பஞ்சலவணம் சூரணம்.

பஞ்சலவணம். வவாச்சாரம் சுத்திசாரம் அசமதாகம் மரமஞ்சள் திப்பிலி திப்பிலி மூலம் மஞ்சள் முள்ளிவேர் கண்டகத்திரி பீலர் கோல்ட்டம் முத்தக்காரக சிறுதேக்கு சூருசிரகம் நற்கிரகம் கடுகு திரிபலை அதி தித்திப்பிலி வாய்விளங்கும் பெருக்கராயம்

சொடுவெயிலேவர் அறிவிடையம் செய்யும் பங்கையானேவர் பெருமரத்திப் பட்டை வெப்பரணையிடு இவைகளை யோர்நிரையா மீடித்துச் சூரணஞ்செய்து அதற்குப் பாதி னெனிகலந்து செய்யிற் கொள்ள அதேரணம் பேதி இராணி வரபுறல் வாத்தி இவை சீத சுரம் பாண்டு காமலே சுலாசகாசம் கடியம் திமிர்வாய்வு சூலத்தீரும்.

சுரத்துலாதிச் சூரணம்.

சித்திரமூலம் திப்பிலி ஒமம் மிளகு மல்லி நற்றாசம் பொணமுசுட்டை வேர் பெருங் காயம் சடாமாறுதி திப்பிலிமூலம் இத்துப்பு ஓர் சிறையாயிடித்துச் சூரணித்து நிமிசடி தேன் இனிவிற்கொள்ள அக்கினி மந்தம் அநிசாரம் இவ்வம் பித்தம் நீரும்.

அசுலகெந்திச் சூரணம்.

ஆலின் பாலி வலித்துச் சுந்திசெய்த அமு சூடுவோர் பலம்-4 சுக்கு வலம் கூலகாந்திப் பலம் - 13 கிராம்பு கிழங்காய்வு கைத்தி

பலம்-2 திப்பிலி பலம்-8 மிளகு பலம்-4 இவைகளை விடித்துச் சூரணஞ்செய்து இனி பலம்-4 சுட்டி தேன் இஞ்சிச் சாற்றிற் கொள்ள மந்தவாயு வளிற்றவலி அரோகியம் வரணம் பித்தம் உப்பிசும் கொஞ்சுகரிவு வாத்தி சுயம் சூளை இவ்வம் நீரும்.

இதுவுமது.

வவகைம் பலம்-1 கிழங்காய்வு பலம்-2 வலம் பலம்-4 மிளகு பலம்-8 திப்பிலி பலம் 16 சுக்கு பலம் - 32 சுத்தி செய்த அகவ கெத்தி பலம்-64 இடித்துச் சூரணித்து அத ற்கு கிள் சர்க்கரை கலந்து வேளைபொன் றுக்குத் திரிகம்பு பிரமாணம் ஆலின் பால் செய்விற்றகொள்ள தேகம் அஸ்திசுரம் அஸ்தி வெட்டை சுலாசம் சூளை பாண்டு மேகஜூரல் இவை நீங்கும்.

இதுவுமது.

சுத்திசெய்த அமுக்குசூரணம் விராக னிடை-64 ஒமத்தைப் பொரித்து உயிபு 13

போக்குப் பொழுது மடிக்கட்டின சூரணம்
வீராகனிடை-32 கிராமப் பிராகனிடை-1
ஹாசாப்பு வீராகனிடை-2 வலம் வீராக
னிடை-4 மீனாடு வீராகனிடை-8 இவைக
ளைப்பொழுது வழக்கட்டின சூரணத்தை
பும் ஒன்றாகக்கைத்து வேண்டியான் துக்குத்
திரிகழப் பிரயாணம் சாப்பிட்டவர பிரம
கம் வெட்டை மூத்திரக்கிடுச்சணம் இவை
நீங்கும்.

சரிசரலைச் சூரணம்.

கடுக்காய் மீனாடு கோவட்டம் குமம் மர
மஞ்சள் கடுக்காய்ப்பூ ஒருஞ்சீரகம் சடாயாஞ்
சில் திப்பிலிமூலம் கிராம்பு தாவிரப்பத்திரி
திப்பிலி வலம் சுக்கு வெல்லித்புப்பு சீரகம்
மதுரம் மல்லி வாயிலினகம் முக்குரணடி
வேர் மூர் கிழையாய் பவியுலர்த்திக் சூரணி
த்து உதர்து திகர் பொற்றலைச் சரிப்பான்
சூரணம் தேர்ந்தித் திரிலோக செந்துரம்
மண்டுபு செந்துரம் வைத்து வேண்டியான்
துக்குத் திரிமூப்பு பிரயாணம் சாப்பிட்டவர
பாண்டி காயலை சேரவை இவை நீங்கும்.

வல்லாரைச் சூரணம்.

வல்லாரையம் பாவி லரைத் உலர்த்தி
இடித்து படிசொண்ட சூரணம் பலம்-10
கிராமப் பலம் 8 ருக்காய் சாதிப்பத்திரி
யாசுக்காய் தாவிசுபத்திரி திரிபலாதி வரை
க்குப் பலம்-1 வேறுப்பிப் பொழுத்து ஒன்
றாய்க் கலந்து சூக்கரை சயன் கலந்து திரி
சுடிப்பிரயாணம் செய்யிந்தொன்ன மேக்காங்
கை மூலக்குடு உடம்பெரிவு தீர்த்து தேக்க
னிரும்.

சந்தணைச் சூரணம்.

சந்தணை கோவட்டம் கன்னிவேர் கடுகு
ரோகணி வர்ப்புரம் சிந்திற்சூக்கரை முத்
தக்காசு மஞ்சள் இறுப்பைப்பூ முத்திரிப்ப
பும் மதுரம் பூலாகுகிழங்கு வலம் தாமரைக்
கழங்கு கொய்தற்கிழங்கு மரமஞ்சள் வாயிச்
சம்பேலா செல்லிவற்றல் இவைகளை யோர்
நிறையாய்ச் சூரணித்து அதற்கு திகர் சூக்
கரை சலத்து திரிகழப் பிரயாணம் வெண்
ணையிலாலது ஆவீனப்பாலாவது கொள்ள
டிதம் ரத்தம் விழுதல் வாயாலிரத்தங்குக்கல்
முதலான மேகம் இருபத்தொன்றும்தீரும்.

காப்புரசு குரணம்.

காப்புரம் கோவட்டம் சாத்திரவேதி கல்வாய் சாதிக்காய் கிராமப் படாமரஞ்சி எனும் குழுமப்படி சத்தனம் உத்திரகம் மல்லி அமுக்குறும் கிழங்கு சீத்திச் சருக்கரை முத்திரிகை போக்கு சலாசத்து நொருஞ்சிவார் விளாவினா சீரமுள்ளிவினா இலவம்பிளின் முத்தக்காசு விவாதிச்சம் வேர் இத்துப்பு வெண்காய் ஆவரையரிசு கன்னி மஞ்சள் கிழங்குப்பு கிலப்பணம் சூழங்கு கஞ்சாங் கோரை செஞ்சாச்சணம் தக்கோலம் அறிமதுரம் வால்வினா இவைகளை யோரகிழையாய்ச் சூணித்து அதுறஞ்சீர் சினிகலத்து வேலோயொன் றக்குத் தீரிகழப் பிரமாணம் தேனிவாவது செய்யவாவது கொள்ள சீர் கடுப்பு எரிவு கீரிழிவு மேகாங்கை நீரடைப்பு பாண்டு காமலை கண்டா வெரிவு காரம் தாகம் தீரு.

அயிர்து சஞ்சீவிச் சூரணம்.
 சித்திச்சருக்கரை பலம்-1 முத்திரிப்பயும்
 தக்கோலம் கோஷ்டம் மதுரம் தீரிகடுகு

நெல்லிவற்றல் பூஞ்சாக்குப்ப்பட்டை அமுக்குறும் சூழங்கு கலம் பூணைக்கரலி வித்து குடன் தீரகம் சந்தனம் குங்குமப்பட்டை. சாதிக்காய் அரோணகம் கிழங்குப்பு தாளிசு பத்திரி இவைகளை யோர் நிறையா விடித்து வடிசுட்டின ஆரணம் பலம்-1 தீர்வள்ளிக் கிழங்கு விளாக்கிடை-5 கிலப்பணம் கிழங்கு விளாக்கிடை-5 விளாமிச்சம் வேர் நொருஞ்சி வித்து வெட்டிவார் தாமரைக்கிழங்கு அல்லிக்கிழங்கு வடைக்கு விளாக்கிடை - 2 இவைகளை விடித்து வறுகொண்ட சூரணத்தை மும் ஒன்றாய்க்கவத்து தீரிகழப் பிரமாணம் ஆலிசெய்யல்கொள்ள சீர்கடுப்பு எரிப்பு அடைப்பு முத்திராப்பாளை கைகால் காகத்தல் எனப்படுக்கி பெரும்பசடு தீரும்.

இறுபுமது.

சித்திச்சருக்கரை பலம்-1 சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வால்வினா கு எலும் கிராமப்பு கசகா தாளிசுபத்திரி யாசக்காய் இவைகளை ஓர் நிறையாவிடித்து வறுகொண்ட சூரணம் பலம்-1 சீனி பலம்-6 ஒன்றாய்க்கவத்து தீரிகி

சுழப்பு பிரமாணத்திலுள் வரலாசசக் செக்தாரம் வைத்து வெய்யிறகொள்ள மேகநீர் பிரமேகம் பிரமியம் அஸ்திரம் வெட்டை முலக் ஆடு பித்தம் கைகொலெரிவு மேகஜூல் திரும்.

கொடுவேலிச் சூரணம்.

கொடுவேலிவார் புங்கம்வேர் ஆய்வியப் படடை இவைகளின் ரூரணம் வகைக்குப் பலம்-1 கொகாய் சக்கு திப்பிலி கறிகு கரிய சிரகம் வகைக்கும் பலம்-1 இவைகளை வெதுப்பிச் சூரணித்து நுன்ருய்க்கவத்து வேலை யொன்றுக்குத் திரிகடிப்பிரமாணம் மண்ட வகொள்ள வரதவாய்வு பட்சவாதம் திரும்.

மதுராதிச் சூரணம்.

அதிமதுரம் கோஷ்டம் அக்நிராகாரம் விஸாயிச்சம்வேர் தக்கோலம் வலம் திறாசு சுப்பு மல்லி கிராம்பு கிறுதேக்கு மிளகு திரு பிலை கூகைகீர் முத்தக்காசு திப்பிலி வவகம் வவகப்பத்திரி கண்ணிவேர் பருத்தி விரைப் பருப்பு கொற்பொரி கந்திரகம் வகைக்கு விரகணிடை-2 வெதுப்பிப் பொடித்து

தாவிசுபத்திரிச் சூரணம் விரகணிடை-1 சீனி பலம்-4 கூட்டித் திரிகடிப் பிரமாணம் சாப்பிட்டவர பித்தம் அரோசியம் கொஞ்ச ரிவு கிறுகுருப்பு வாத்தி திரும்.

வச்சிரவல்லிச் சூரணம்.

திரிகடுகு திரிபலை கல்லுப்பு எலம் வவகம் கிறந்தாத்தை திப்பிலிமுலம் கருஞ்சிரகம் கந்திரகம் பாங்குப்பட்டை அக்நிராகாரம் இந்துப்பு கிராம்பு சாதிக்காய் சாஜிபத்திரி அமுக்குளுக்கிழங்கு வகைகக்குக் கழஞ்ச-4 கடுகுரோகணி வேண்காரம் மும் வகைக குக் கழஞ்ச-2 கலர்ச்சாரம் கல்மதம் வகைக்குக் கழஞ்ச-1 இவைகளை யீடித்துச் சூரணம் செய்யு பாதிபும் சீனிபாதிபும் கவத்து திரிகடிப் பிரமாணம் தேன் கொய் பாலிற் கொள்ள சுபாலவாயு குன்மம் காசம் சுயம் பித்தம் ஊஷணம் வெட்டை அபானவாயு முலவாயு திரும்.

தண்ணீர் மீட்டான் கிழங்கு கோரைக் கிழங்கு வகைக்குப் பலம்-1 முப்புரண்டி தூண்டு கண்டன் கந்திரி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப் பலம்-1 பிரப்பக்சிமுக்கு ஆசலகெட்டித் கிழங்கு வகைக்குப் பலம்-1 பரந்திப்பட்டை பலம்-10 கீலப்பண்சிமு க்கு பலம்-2 திரிகடுகு பலம்-3 மஸ்லி கிற்ற ரத்தை கோஷ்டம் ஸவங்கம் தரணிப்பத்திரி வகைக்கு விராகனிடை - 3 வெட்டிலேர் கூடைகீர் விவாயிச்ச தேர் கடுகு ரோகணி வகைக்கு விராகனிடை-5 குங்குமப்பூ கோ ரேசுலே பச்சைகாப்பூரம் வகைக்கு விராக னிடை-1 தரணிச்சாய வாயிலிளங்கம் பரக க்காய தேவதாரம் கிழாக்கப்பூ வகைக்கு விராகனிடை-2 அநிமூரம் கிராய்பு சாந்துக் காய சாதிப்பத்திரி வலம் அநிலிடைபம் கொடிமுத்திரிப்பழம் பேசீத்தம்பழம் வகை க்கு விராகனிடை - 5 இவை வகையே ரலி புலர்ச்சித் தனிச் தனியே இடித்து வடி

வடிக்கட்டி விடைப்படி யொன்றாகக் கலந்து ஆவின் பான்விட்டிப்பிசைத்து ஒழுப்பு ஆவின் பாலுர ஒழுப்பு தண்ணீருங் கலந்து ஒரு சட்டியிலிட்டு துணிநிலை வரலில் வேடு கட்டி அதின்மேற் பிசைத்த மருந்தை வைத் துக் சட்டியால்முடி பால் வர்ணம்வரை வரி த்து மருந்தை எடுத்தலுந்தி ஒரு சட்டியில் முன்றுபடி ஆலினைவிட்டுத் தீபம் பேர வெரித்துக் கொதிக்கும்போது பத்தூக்ககலி வரனைப் பழத்தைத் தோல்கீக்கி மணம் பேரம் விச்சிப்போட்டு ஆயக்கரண்டியாற் இண்டச் சிவந்து வரும்போது பத்தூப்பலச் சீனிவயப்போட்டுக் கிண்டி கலரத்த புறவத் தில் கிழிவிற்றுகி ன்று இரண்தலைத் தனித் திண்டி ஆவியின் பு ஆரைப்படி தேன் விட்டு மீசாயிற் றுக்கொண்டு வேலைவொன் றுக்குப் புண்ணைக்காய்ப் பிரமாணம் மண்ட லத்தொண்டால் கிரிநிவிக்கிப்பி இற்று வடிதல் மேலேயுப்பு கித்தப்பிரமை வெட் டை வெடிக்கலைவகையிச்சவ் மூலம் பரண்டு கரமலை சோரை கரசம் கழையாந்சம் குண்

யம் குக்டம் திணமுருக்கி கிருகூப்பு கபா
வவாயு கண்டசூலே அண்டவாயு கன்ன
புறமு மகோதரம் விக்கல் ஆதிசாரத்தீரும்
காழகன் பலத்து தாதுபுஷ்டியுண்டாரும்
பத்தியமில்லை ஆனால் அவபத்தியம் பலமுய
தரகாது.

இதுவுமது.

பரங்கிப்பட்டை அமுக்கு ருக் கிழங்கு
வகைக்குப்பலம் 10 சிவப்பனைக்கிழங்கு
பலம்-5 தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு பலம்-2
கன்னிரேவர் சங்கீவர் திரிக்ரெகு திரிபலை
லவங்கப்பட்டை லவங்கப்பட்டிசி திரிபலை
புழு வரயில்க்கம் மல்லி கருஞ்சிரகம் கற்
திரகம் ஓமம் குருசாணி ஆரத்தை சந்தனம்
சிமந்தக்கு கண்டங்கத்திரிவேர் கொடியே
லீவேர் லாமிசரவேர் தக்கோலம் வால்மினகு
முத்திரிகை பேர்த்து வெப்பரயேயரிசி தாம
ரைக்கிழங்கு சாதிக்காய் கிராயு பத்திரி
கருவேப்பிலை வகைக்குப்பலம்-1 குருமுப்பி
கோரோசனே பச்சைக்கர்ப்புரம் வலைக்குக்
கழஞ்ச-1 இவைவெலாம் ரவியுலரத்திஇயந்

சுக் குரணஞ்செய்து முன்போற் பிட்டலித்
துலர்த்தி ஆலின்பால் படி நாலிவிசினி காலு
கேர்போட்டுப்பாருசெய்துமிகு கொடியடி-1
கூடலிட்டுக்கிணை ஒன்றாய்வேகித்தியின்ப
கீழே நக்கி ஓடி குரணத்தைத் தாலித்
கிணை ஆறினலின்பு தேன்படி-1 விட்டுப்
பிசைத்தகொண்டு வேளை யொன்றுக்குக்
கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் ஒரு மண்ட
லந்கொள்ள கிராந்தி இலை கண்டமால வாயு
வாசம் பிரயியம் லிங்கப்புற்று கிவெல்தம்
கொய் 95-ம் தீரும்.

கொந்தக ரசாயணம்.

திரிக்ரெகு கிராம்பு வலம் வலங்கப்பட்டை
லவங்கப்பட்டிசி சாதிக்காய் தரலிசுபத்திரி
கிழகாகப்பு லாமிச்சலேர் ஓமம் சிரகம் குரு
சாணி ஓமம் சிற்றறத்தை கித்திராயுலம் கிப
யிலியுலம் புலாங்கிழங்கு ஆணைத்தியிலி
சுரும்பிரகம் கூடைகேர் முத்திரிகை சந்தனம்
தக்கோலம் அநிமுகாரம் முத்தக்காக சடாமா
ஞ்சி மல்லி பேர்த்தம்பழம் திரிபலை சாதிப்

பத்திரி வெட்டிவோர் இங்கும்பு பிவ்ய
 னைக்கிழங்கு ழசவகெத்திக்குங்கு நெருஞ்ச
 றீர்முள்வி பூணக்காலி இவைகளின் வித்து
 வரைகக்கு வீராகனிடையு பரநிபுபட்டை
 பலம்-21) இவைகளைத் தனித்தனியே இடி
 த்து வடிக்கட்டி மிடைப்படி ஒன்றியக்கவந்து
 முன்போற் பிட்டலித் துவர்த்தி எழுபது
 பலக் கினியை ஆறு ம. தண்ணீர் மீட்டான்
 கிழங்குச் சாற்றிற் கரைத்துக் காக்கிப் பாடு
 பத்ததில் ஒருபடி ஆவினையில் சுத்தி
 செய்யத் தாலுபலம் கெத்தகத்தைப் போட்டு
 கரையக் காக்கிப் பாவில்விட்டுக் கிண்டி நீர்
 வற்றினதின் பேரிலிதக்கு அடில் குரணத்
 தை னுலக்கிண்டி ஆறினயின்பு தேன் படி
 ஒன்று கூடலிட்டுப் பிசைத்து கலசத்தி
 வடைத்து கொல்லுக்குள் பத்துகான் வைத்
 தெடுத்தி சேற்றாய்ப் பிரமாணம் ஒரு மண்
 டலம் பத்தியமாப்புகொள்ள வரதம் என
 பது பித்தம் காற்பது கிருச்சணம் ஆறு குலை
 பதினெட்டு ழன்யம் பாண்டு சேரவை சுடியு
 மேகம் அக்கினிமந்தம் தீரும்.

கதலி ரசாயணம்.

கோல்டம் பலம்-4 கண்டிப்பிலி சுக்கு
 சாநித்தாய கிராமடி கிரகம் மினகரணை சகை
 வேர் வகைக்குப்பலம்-2 இவைகளை வடித்து
 வடிக்கட்டி முன்போற் பிட்டலித்தலித்தி
 இரண்டுபடி ஆலின்பால் ழறு கதலிப்பழத்
 தையும் பத்துபலக் கினியையும் கரைத்துக்
 காப்பிப்பாடுபத்ததில் ஒருபடி ஆவினைய்
 விட்டுக் கிண்டிக்கொண்டு கீர்வற்றினதின்
 பேரில் குழையிர்க்கிச் சூணைத்துத் தூலிக்
 கிண்டி ஆறினயின்பு காப்படி தேன்விட்டுப்
 பிசைத்து கைத்துக்கொண்டு வேலையொன்
 றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணத்தில்
 வகைப்பறியம் சசுப்பறியம் வைத்துச் சாப்பிட
 பெரும்பாடு எலும்புக்குப்ப மீரமேகம் குலை
 அரையாப்பு கிரகம் அஸ்திசாரம் அடிநி
 வெட்டை ஆலிணம் சரிவு காத்தல் கிரகஞ்
 சொகரப்பான் மேகூறல் கிராணி முலச
 குடு இலைப்பு இருமல் கிரிழிவு கிருச்சணக்
 தீரும்.

இஞ்சி ரசாயனம்.

சுரைப்படி ஏலமிச்சம்பழச்சாற்றில் இங்
தப்பைக்கரைத்து அதில் மேற்றேளுவ்வி
பணம்போலரித்த இஞ்சி பலம் பத்துபொ
ட்டு ஆன்னை நூறவைத்துவந்தி இடித்து
வடிசட்டினை குணத்தையும் திரிகடுகு திரி
பலை சீரகம் சத்திப்பை மகரப்பு அநிமது
ரம் அதிவிடையம் மல்லி ஒலம் கற்கடக
சிவ்வி தாவிசுபத்திரி சோமனுப்பு பொட்டி
லுப்பு லவங்கம் லவங்கப்பத்திரி சன்ன
லவங்கப்பபட்டை வகைக்குப்பலம்-1 கோவ்
டம் அத்திராக்காரம் பெருங்காயம் வகைக்
குப்பலம் அரைக்கால் பரங்கிப்பட்டை கொ
டிவேலி வேர்ப்பட்டை வகைக்குப் பலம்
பாகாணி இவையனை வெறுப்பி இடித்து
வடிசட்டினை குணத்தையும் ஒருபயகவந்து
அதில் தேன் ஆவனெய் வகைக்குப் படி-1
வைதம் விட்டு சன்னாய் பிசைந்து வைத்துக்
கொண்டு கொல்லிகளாய் பிரயணம் மண்ட
லகொகாள் அஷ்டாடலம் கொடுக்கரிவு
வாத்தி குடற்புட்டல நடுக்கல் சூழ்ச்சல்

வயற்றிரைச்சல் வயிறெரிசல் மண்டைக்
குத்து பித்தப்பட்டிய வாய்க்குறல் வி
லாக்குத்து ருத்திரவாய் செறிபாமை திரை
சோற்போற் சூழ்தல் அபானக்கடுப்பு பொ
ருமல் கைகாலேயத்தல் தீரும்.

பரங்கிப்பட்டை ரசாயனம்.

பரங்கிப்பட்டை விராகனிடை-34 திரி
கடுகு கருஞ்சீரகம் ஒயம் குஞ்சாணி ஒயம்
திரிபிலை சிற்றரத்தை பேராத்தை செவியம்
வாலமினகு கோவ்ட்டம் மல்லி கக்கா சடா
மரஞ்சில் கிராப்பு சாதிக்காய் இலவங்கப்
பட்டை இலவங்கப்பத்திரி தாவிசுபத்திரி
நிப்பிவியூலம் வகைக்கு விராகனிடை-1 சிர
கம் எலம் வகைக்கு விராகனிடை-2 கொடு
வேலி கன்னரிசந்து இவைகளின் வேர் நிலப்
பனைக்கிழங்கு ஆசுக்குருக்கிழங்கு வகைக்கு
விராகனிடை-1 இவைகளை ரவியுலர்த்தி
முன்போற் பால்ற் பிட்டலித்துவந்திங்
காலே யரைக்கால்படி ஆவனெய்யில்-34
விராகனிடை சினிகலந்து காய்த்தி இவ்வினை

நின் பின்பு அந்நல் தூணை நடைத் தூலிக்
கின்று ஆழினியின் தோன் படி-ஆ யிட்புப்
பிணைந்து வைத்த தக்கொண்டு வேளைபொன்
றுக்கு ஒரு செரட்டைப் பரக்குப் பிரமாணம்
செய்யிட்டுவந யோகவாயு வரவுத்திரணி திரும்
உபபைக்கூட்டி புவிப்புரை தள்ளவும்.

இவேதிய வகை.

அமிர்த சஞ்சலி லேகியம்.

வல்லாரை சிறுபுள்ளடி சொடுப்பை சிற்றூ
முட்டி தாழைவிழுது வகைக்குப் பலம்-5
இடித்து இருபதுபடி ஐவத்திற்போட்டு
வற்றலைத்த வெடியும் ஆவீன்பால் இனகீர்
வகைக்குப் படி-2½ ஒன்ருப்தக்கவத்து அதில்
மேற் பரணைக்கண் பத்துப்பலம் இஞ்சி
யை வயனமா யரைத்துப்போட்டு வேக
வைத்து வெகத்தின்மேயில் சீனிசுந்தனைடு
வகைக்குப் பலம் 12-வீதம் போட்டுப் பாடு
செய்து கொல்லம் வாலரினாடு வலம் கரும்
சிரகம் கந்திரகம் சாதி காய் கிராப்பு ஆக்கி
ரவுகாரம் சிலதை மூயம் கறுக்குமூலம் திளி
கூடு ஆரத்தை சாதிப்பத்திளி தாவிசுப்பத்

திளி அதுவிடையம் திரிபலைவகைக்குப்பலம்
அரைவீதம் வெதுப்பிப் பொடித்த தூணைத்
தையும் விலவப்பு பாலைவித்துச் சுத்தி
செய்த பரண்ப்பட்டை வகைக்குப்பலம்-2
அன்னபேதி காயம் முத்திரிசைக்குப்பலம்-2
ரீத்தம்பழம் கூடைகீர் வகைக்குப்பலம்-2
குக்குமப்பு கோரோசனை கஸ்தூரி பச்சைக்
கற்பூரம் அயின் வகைக்குக் கழஞ்ச-1 வீதம்
பொடித்த தூணைத்தையும் அரைபலம் தேற்
றூவிரையை ஆவீன்பாலில் வற்றலைத்து
அரைத்தையும் சாறுபல சீர்திச் சருக்கரை
யும் சிறுசுச் சிறுசுப்போட்டு மருத்துக்குத்
தகுந்த வெய்யைச் சிறுசுவிட்டுக் கண்ட மெ
முதுபத்திலிறக்கி ஆற்றி ஒருபடி தேன்
விட்டுப் பிசைத்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு
கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டு
வர மேகத்திலெடுத்த சகல ரோகமும் அஸ்
திசுநம் சாங்கை சீதம் இரத்தம் விழுதல்
வரவு பாண்டு சொகை சாமரலை முதலான
சுகலரோகமுக் தீறும்.

குண்டலோதி லேகியம்.

சங்கவோ பவம்-100 செவியம் கண்டத்
 கத்தரிவோ அகைக்குப் பவம்-50 வில்வம்
 கொடுவெலி சீக்கி சிலப்பினா சிற்பூமுட்டி
 கொட்டி அமுக்குகு இருவேலி இவைகளின்
 மூலம் திப்பிலிமூலம் வகைக்குப் பவம்-20
 இவைகளையேத்து எட்டுமரக்கால் ஐவத்திற்
 போட்டு எட்டுடொன்றுயவற்றவைத்து வடித்
 தக் குழம்பாங்காச்சி உடைசீர் பவம்-4 சிறு
 னாகப்பி சுருங்கோகம் கந்திரோகம் வகைக்குப்
 பவம்-3 ஏலம் வவங்கம் முத்தக்காக சிறு
 தேக்கு கற்கடசுக்கி திப்பிலி திப்பிலிமூலம்
 ாநித்தாய்ப்பெருங்காயம் வகைக்குப்பவம்-2
 இவைகளை யிறுத்துவடிவடிவான ஆரணந்தை
 யும் சிறாப்படி கூக்குச் சூரணந்தையும் மிள
 குத்துளையும் சூலி ஒருபடி வெயிலிட்டுக்
 கிண்டி பெருகுபத்திவிற்றுகி ஆற்றி ஒரு
 படி தேன்விட்டுப் பிசைத்துகொண்டு தேயின
 னம் ஒருமண்டலம் பத்தியமாங்கா சரப்பிட்டி

வா கிலைத்துமரோகம் 9-ம் சகலவாடியவும்
 குண்மம்-3 லித்தகல் வரத்தி டுக்கானம் பீனிசம்
 சன்னிதோவழம் சரம் குத்து உளைவு வயிற்
 முப்பிசம் அக்கினி மச்சம் செந்நியமம் கொஞ்
 செரிவு பித்தமுத் தீரும்

கூழ்ப்பாண்ட லேகியல்.

கூழ்ப்பாண்ட சாரா படி-4 சாஸூலிமுது
 தென்னம்பி எலமிச்சம்பழம் இவைகளின்
 சாறு வகைக்குப் படி 1 ஆலினபால் படி-2
 ஒன்றுக்கவந்து பத்துபலம் சூக்கரை
 யைக் கரைத்துக் காய்ச்சிப் பாடுசெய்து
 அதில் சோகம் மல்லி தேவட்டம் மிளகு மா
 நிக்கரய் வலம் சாநிக்கரய் சாநிப்பத்திரி அரி
 மதுரம் சாநிசப்பத்திரி வகைக்குப் பவம்-1
 சூரணித்துத்துவி ரெய்படி-4 விட்டுக்கிண்டி
 பெருகுபத்திவிற்றுகி ஆற்றி தேன்படி-4
 விட்டுப்பிசைத்து புண்ணைக்காய்விதம் சாப்
 பிட்டுவர காரபாலை சோகை அன்நிசாரம் அன்
 நிவெட்டைப் பிரஸியம் வெண்ணை விழுதல்
 நீர்சூக்கு ஆவண்ணைகாரப் தீரும் தேயம்

புஷ்டிக்ஞம் வீக்ஷாமம் புளிப் புணாயிலை தீர்னவும.

வில்வாதி லேகியம்.

மேற்றேவி போக்கின வில்வோர தலா-1 சங்கு அமுக்கு சத்திசாரணை யினகரணை வாயிச்சு முக்காவேணை கண்ணு மணியேம்பு அறுகு கற்றுழை தாழை கீழ்க் காய் செவ்விலை வெள்ளறுகு செவ்வீ வே விப்பருத்தி னாலை குட்டியலிளா நொருஞ்சி கிறுவழுதலை இவைகளின் மூலம் லகைக் குப்பலம்-5 இருணை நீநிற்போட்டு வற்ற வைத்த கவராயம் படி-4 கரிசாலை வல்லாரை நெல்லிக்காய் புளியாரை மணத்தக்காளி குட்டி மாதாளைமபழம் காரத்தம்பழம் இடா காரத்தம் பழம் எலிச்சம்பழம் புளிப்பு மாதுளம்பழம் நிரமுள்ளி இஞ்சி முள்ளி ஆடாதோடை மொகிமுக்கை இவை களின் சாறு வகைக்குப் படி-1 ஆலிப்பால் படி-2 ஒன்றாய்க்கலந்து ஐப்பதபல சீனி யைக்கலந்து காய்ச்சிப்பாடுசெய்து அதில் சாநிக்காய் கிராமப்பு பத்திரி வரவில்கு

குருசாணி மூலம் மதுரம் கோவட்டம் சன்ன வவாகம் சடாமாஞ்சி வானுணுவையிரிசி தா னிசுபத்திரி வாய்வீனக்கம் கருஞ்சிரகம் கற் சோகம் அதிலிடையம் அரத்தை போரத்தை கடுக்காய்ப்பு மூலம் மரமஞ்சள் கன்னரிமஞ் சள் திப்பிலிமூலம் விளவிரிசி வெப்பாலை யிரிசி மல்லி கூகைகீர் காட்டாத்திப்பு விளாப்பழத்தோடு வில்வப்பழத்தோடு சிறு தேக்கு நிலவேம்பு இலப்பைப்பு சத்தணம் வகைக்குப்பலம் கால் வெதப்பிடு பொடித் தாவி கெப்படி-1 கூடவிட்டுக்கிணறு மெரு குபத்திலிழக்கி யாற்றி தேன்படி-4 விட் டுப்பிணைத்து கலசத்திலடைத்து ஒருமண்ட லக் தானிய புடம்வைத்து வேளை யொன்று க்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் திரி வேக கொஞ்சாய்வைத்து ஒருமண்டலம் கொள்ள யித்தம் காற்பது உப்பிசம் மூல்க்க வர்பு கைகரவெரிவு காந்தல் அரோகியம் கசப்பு அன்னத்துவேதம் வரத்தி விக்கல் வெள்ளைக்காளம் அஸ்திசரம் அஸ்திவெட்ட டை மயக்கம் இருகுருப்பு குலையெரிவு குன்

மம் மேல்முக்க வகைல் கிராணி கழிச்சல்
காமலை சேரகை பாண்டு கீழிழிவு ஆர்தர
வரவு முசலான லியா திகன் தீரும.

இதுவுமது.

வில்லவேர் பலம்-5 இடித்து இருதாணி
கீழிப்போட்டு ராஸிலொன்றாய் வற்றவைத்து
வடித்து ஆறுபலச் சூடுக்கரையைக் கரைத்
துப் பாடுகையது மினகு செலியம் திப்பிலி
இவைகளின்பொடி வகைக்குப் படி-4 வலம்
இலவங்கம் சுக்கு சிறாசுப்பி தாணிசுப்பித்
தரி வகைக்குப்பலம்-1 சாதிப்பத்திரி கிரா
யடி வகைக்குப் பலம்-4 இவைகளை மிகுத்து
வடிக்கட்டின தண்ணீர் வெப்படி அரைக்
கால்லிட்டிக் கிண்டி இரக்கி ஆற்றின தேன்
படி அரைக்கரலிட்டிபு பிசைத்து வேளை
யொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமா
ணஞ்சாப்பிட்டிலொ வயிற்றுலவி னுண்மம் இரு
மல் சுவை காமம் கொடுக்கரிவு வரவு இராணி
அதிசாரம் பித்தகாசம் தேக்காத்தல் கீரேற்
றம் லிக்கல் லீஷ்யாண்டு கரம் உப்பிசம்
தீயிற்றனைச்சல் வாக்து பித்தன் மலக்கட்டு
வரும.

இதுவுமது.

வில்லவேர் தலாம்-1 இடித்து இருதா
ணித் தண்ணீர் போட்டு வட்டி லொன்றாய்
வற்றவைத்து வடித்து காற்பத்தொருபலக்
கற்கண்டைக் கரைத்துப் பாடுகையது சுக்
குப் பலம்-4 மினகு சிறாசுப்பி திப்பிலி
வகைக்குப் பலம்-2 ழரத்தை செலியம்
தீரகம் வகைக்குப் பலம்-3 தேற்றுவேர்
கொடுவேலிவேர் வகைக்குப் பலம்-1 வலம்
வலங்கம் பசுநிலை கச்சோலம் வகைக்குக்
கழுஞ்சு-1 இடித்துத்துவி வெய் தேன் விட்
டுக் கிண்டி வேலியுஞ்செய்து வேளையொன்
றுக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப
பிட்டிலொ முத்தின பிசையேகத்திற் கொல்
லிய பிணிகன் தீரும.

வில்லவேர் பலம்-5 அதின பழம்-20
இடித்துப் பதக்கு கீழிப்போட்டு மூன்றுபடி
யாய் வற்றவைத்து கஷாயத்திற் வெல்லம்
பலம்-10 கரைத்துக் காச்சிப் பாடுகையது

திப்பில்முலம் செலியம் நித்திரமுலம் மீளகு
சொடம் வலம் வைக்கம் நிறாகரப்படி சாஸிச
பத்திரி அநிமதூரம் கூடைநீர் வரலுணவை
யரிசி சடாமாஞ்சி அநிலிபையம் அநில இந்
துப்பு வகைக்குபலம்-2 குங்குமப்பூ திராம்பு
பத்திரி சாதிக்காய் கோரோசனை வகைக்கு
விராகனிடை-2 வெதுப்பிய பொடித்தூத
தூவி கெய் தேன்விட்டு லெகியம் செய்து
வேலோ யொன்றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்
பிரமாணம் சாப்பட்டிலவா குணம் சத்தி
விக்கல் கொஞ்சவலி அமோகியம் மூக்குநீர்ப்
பாய்ச்சல் குலையெரிவு காமாலை திராணி
சுளோ இராமல் வயிற்றுலவி திருமி மூலக்
தீரும்.

நெல்லிக்காய் லேகியம்.

நெல்லிக்காய்ச்சாறு படி-3 இஞ்சிக்காய்
ஆலின்பால் இளநீர் வகைக்குப்படி-1 விலை
வோ திறுமுடிவோ வகைக்குப் பலம்-2 1/2
இடித்து எட்டுபடி தண்ணீர்ந் போட்டு
வற்றவைத்த சுஷாயம் படி 1 1/2 ஓண்டுய்த்
சுலாது இனிபலம்-6 கற்கண்டிபலம்-10 கரை
ந்துக் காய்ச்சிப்பாடுபத்தத்தல் சக்கு கண்ட

திப்பிலி கரும்பிரகம் அநிமதூரம் வகைக்குப்
பலம்-1 1/2 மீளகு திப்பிலி கடுகு வாய்நீரங்
கம் முகத்திரிப்பழம் பேரீத்தம்பழம் வகைக்
குப்பலம் அரையே அரிக்கால் கற்றிரகம்
தான்றிக்காய் கடுக்காய் வகைக்குப்பலம்-2 1/2
இலுப்பையபழ மவலி சன்னலவநம் வகைக்
குப் பலம்-1 சாதிப்பத்திரி வெப்பாலையரிசி
வா லுணவையரிசி கோவட்டம் சதகுப்பை
தாஸிசப்பட்டிரி வைக்கப்பட்டிரி இத்துப்பு
வெக்காரம் அமுக்குரலோர் ன்னரோவோர்
ஆலிடைப்பாளோவோர் நிறுத்துக்கு ஒனைத்
திப்பிலி கற்கடசில்வி கூடைநீர் வகைக்கு
விராகனிடை-2 1/2 குராசாணர் ஓயம் வெடி
டிப்பு கத்திரிமஞ்சள் வளையிலப்பு பெருங்
குருமபை வகைக்கு விராகனிடை-1 1/2 பலம்
புரிக்காய் விராகனிடை-1 1/2 பெருக்காயம்
விராகனிடை மூக்கால் இவைகளைப்பொடித்
துத் தூவி மருந்துக்குச்சுக் ஆலிணையிட்டு
டுக்கிணடி மெழுக்குபத்திவிற்றக்கி ஆற்றி
தேனலிட்டுப்பிணைத்து வேளையொன்றுக்
குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாய்

பிட்டுரை பித்தம் பித்தரை அரோபியம் இராமல் கவாசகாசம் சுஷ்யம் வலிகு. காவ ராஷி உட்சகம் கிராணி அக்கினிமாந்தம் இன் மம் கைகால் நடம்பெரிவு பித்தகாராலை சோவைகொஞ்சத் துடிப்பு இருகூடுப்பு எனும் புருக்கி நீர்த்தாரைபெரிவு சுருக்கு விபர்வை தீரும்.

இதுவுமது.

அறுபதுபலம் கொல்லிவற்றலை 32-படி தண்ணீர்நீர்போட்டு எட்டொன்றும் அற்ற னைத்து வடித்த கவுதாயத்திலிருப்பதற்குக் பவச் சுருக்கரைவைப் பாடுகொத்து அதில் அநீயதாரம் கூடைகீர் முத்தார்ப்பழம் வகைக் குப்பலம்-2 பேரித்தம்பழம் திப்பிலிவகைக் குப்பலம்-3 இவைகளையரைத்துகொட்டிட்டுத் திண்டி மெழுகுபுத்திலிடு தன்விட்டுப்பிசை ந்து வேளையொன்றுக்கு புண்டையர்காயப் பிரமாணங்கொள்ள வாக்தி பித்தம் காராலை பித்தபாண்டு வரகி திநிர்வடி கோகை நீர்க்குருக்கு ஒன்யம் உடம்பெரிவு தீரும்.

இதுவுமது.

அறுபது கொல்லிவற்றலை அணிகீரிற் போட்டு எட்டொன்றும் வற்றவைத்து வடி த்த கவுதாயத்திலி பத்துபவச் சுருக்கரை வைக் கரைத்துப் பாடுகொத்து அதில் சுக்கு ஒன்யம் முலம் கிராம்பு தக்கொலம் ஏலம் குங் கிலியம் குக்கில் வாலிவகைம் சீரகம் கொர்த்தமல்லி கூடைகீர் ஆதிமதாரம் கைகக் குப்பலம்-1 இடித்துநீர் ஒருபடி கொட்டி டுக்கொண்டு மெழுகுபுத்திலிடு த்து வைத் துக்கொண்டு வேளையொன்றுக்கு ஒருகொ ட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சரப்பிட்டுவா மேகம் சுஸ்துகாரம் உழுலைகாசல் கிராணி வடி போடுமல் இராமல் சுஷ்யம் சுவை தீரும்.

தானழிக்காய் லேகியம்.

அறுபது தானழிக்காயைத் தானிகீரிற் போட்டு எட்டொன்றும் வற்றவைத்து வடி த்த கவுதாயத்திலி பத்துபவச் சுவையக் கரைத்துப் பாடுகொத்து அதில் திநிடை யம் சாதிக்காய் அமின் கொசு வகைக்குப் பலம்-1 இரணம்கொத்து ஒருபடி கொட்டி

டுக்கெட்டி லேகியம்செய்து வேளையொன் றுக்கு ஒரு கண்டிச்சாய்ப் பிரமாணம் சாப் பிட்டிர பொருடில் வாயு கடுப்பு இரத்தம் அநிசாரம் டிரான் மூலம் மூலக் கரும்பும்.

கடுக்காய் லேகியம்.

ஹையலக் கடுக்காயை இடித்துத் தூணி தீற்றிப் போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்துக் கவராயத் தில் பத்துபலக் கடுக்காயை கடுக்காய் பாகுசெய்து அநிலநிலைத் து இந்நிலை ஒரு மூலம் வாய்விலக்கம் திப்பியல் வலைக்குப் பலம்-1 இவைகளை அரைத்துப் போட்டு ஆயினெய் படி-1 லீட்டுத் திண்டி லேகியம்செய்து வேளையொன் றுக்குப் புன னைக்காய்ப் பிரமாணங்கொள்ள அகிலேகியம் தம் குலை மலசலக்கட்டு வாயுமூலக் திரும்.

இதுவுமது.

கொட்டைதீக்கிய கடுக்காய் பலம்-10 தில வதை புளியாரை வல்லாரை அரத்து திலவா இராய்பு திப்பியல் திண்டி கடுக்காய் வாயுமூலக் கடுக்கெட்டி கடுக்காய் கரும்பும்

தான்றிக்காய் மல்லி தாளிசபத்திசி வகைக் கும் பலம்-1 இவைகளை யிடித்துக் குரணம் செய்து அத்தொப்பாதி சடுக்கரை கலத்து செய் தேன்விட்டு வேகியம்செய்து வேளை யொன் றுக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமா னம் சாப்பிட்டிரவர மலசலக்கட்டு கோளைக் கட்டு மூலம்வாயு மேக்காந்தல் கரல்லை ரெயிவுகுலையெரிவு குடலைப்புரட்டல் மூலக் குலைக்கல் இளைப்பு வரட்டி புனைக்கல் இரும்பு திரும்.

சுக்கு லேகியம்.

ஹையலக்கலை கடுக்காய் தூணிதீற்றி போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடி த்த கவராயத்தில் பத்துபலம் வேளையொன் றுக் கடுக்காய் பாகுசெய்து மூலக் குரணம் கடுகுவையலைக் குரணம் வலைக்குப் படி-1 லீட்டி அலை அரைப் படி கொட்டிடுத் திண்டி வைத்துக்கொண்டு வேளை யொன் றுக் குட லுக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப் பிட்டிரவர டிரான் மூலம் திண்டி வாயு அநிசா ரம் கடுப்பு இரத்தம் பாசிசவாயு லீக்கம் குலை

222 கைமுறை.

பொருளில் மந்தம் செந்நிறமே புளித்தேப் பத்திரம்.

மீளகு லேகியம்.

நூறுபல மீளகைச் சிதைத்துத் தூணி நீரிற் போட்டு வட்டொன்றாய் வற்றவைத்த கஷாயத்தில்துபத்துபலக் கற்கண்டைச் கரைத்துப் பாடுசெய்து அக்கிரகாரம் தீரகம் கிராமபு ஏலம் கோக்டம் மதாம் வாய்விளக் கம் பத்திரி நூக்குழலம் வகைக்கும் பலம்-1 இடித்துக்கூலி காழி தெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுதுபத்திரவாநி தேன் படி-4 விட்டுப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்குக் கொட்டைப் பாக்ரூப பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர இவைத்து மம்-96 சுயம் நீர்த்தோஷம் இல்லிசம் வரதம் வரபு திரும்.

திப்பிலி லேகியம்.

நூறுபலத் திப்பிலி வயத் தூணிநீரிற் கவைத்துப்போட்டு வட்டொன்றாய் வற்ற வைத்து வடித்து அதில் பத்துபலக் கற்கண்டைக்கரைத்துப் பாடுசெய்து சுக்கு

பாக்கெட் வழித்தியம். 223

அரத்தை அக்கிரகாரம் கடுக்காய் மும்மீர கம் கொத்தமல்லி வெப்பாலைநிதி சண்பக ப்பு கோஷ்டம் வகைக்குப் பலம்-1 பொடி த்து வடித்துத் தூவி ஆரைப்படி தெய்விட்டுத் தீண்டி தேன்படி அரைக்கால் விட்டுப் பிசைந்து வேளையொன்றுக்குப் புண்ணைக்காய் யளவு கொள்ள மண்டலத்தில் கிடைத்தம் 96, வரதம் அதிசாரவரபு குன்மம் உப்பிசம் தீமும்.

வள்ளைப்பூண்டு லேகியம்.

நூறுபலம் வெள்ளைப்பூண்டைத் தூணி நீரிற் போட்டு வட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து அதில் 10-பலம் தீயியைப்போட்டு பாடுசெய்து பெருங்காயம் சுக்கு வல்லிளகு கடுகு இஞ்சுப்பூ மும் ஏலம் திப்பிலிளகு திரகம் திப்பிலி வெப்பாலைநிதி அதிவிடையம் வாய்விளக்கம் வகைக்குப் பலம்-1 எடுத்துப் பொடித்துத் தூவிச் சாற்படி ஆவி கொய்யை விட்டுக்கிண்டி மெழுதுபத்திரி வேலத்து வேளையொன்றுக்கு புண்ணைக்காய் யளவுள்ள வரபுமும் குன்ம மெட்டுமும் தீமும்.

கடுகு லேகியம்.

நூறுபலக் கடுகைத் தூணிநீரிற் போட்டு
 எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்
 பத்துப்பல கடுப்புக் கட்டியவைக் கரைத்துப்
 பாடுகெய்து ஓடும் சுக்கு திப்பிலி கிராம்பு
 காயம் கொத்தமல்லி கிராம் வாய்விளக்கம்
 மஞ்சள் அதிலிடைபம் லகைக்குப் பலம்-1
 இடித்துத் தூவித் காற்படி கல்லெண்ணெய்
 விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்தி வெடுத்துக்
 கொண்டே வேறையொன்றுக்குப் புண்ணைக் கா
 யவடி கொள்ள ஓலரோகம் வாயு உதிரத்
 திரட்டி புளித்தேப்பம் செறியாமையொரு
 மல் குன்மவாயு மலசலக்கட்டுத் தீரும்.

வெந்தய லேகியம்.

நூறுபல வெந்தையத்தைத் தூணிநீரிற்
 போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடி
 கட்டிப் பத்துப்பல பஞ்சுதாலை வைக்கரைத்
 தப்பாடுகெய்து அதில் மதுரம் கோஷ்டம்
 கிராம் கசகசா அந்நிலையும் ஒமம் சாந்திசாப்
 திராம்பு அயின் கஞ்சா சுக்கு குஞ்சாணி

லகைக்குப்பலம்-1 பொடித்துத் தூவி கரழி
 கதுகெய்விட்டுக் கிண்டி மெழுகுபதத்திலெ
 த்துவைத்துக் கரகாண்டு வேறையொன்றுக்கு
 ஒரு கழஞ்சு வீதம் சாய்விட்டவர கிராணி
 கடுப்பு தீரும்.

ஒம லேகியம்.

நூறுபல ஒமத்தைத் தூணி நீரிற் போட்டு
 எட்டொன்றாய்வற்றவைத்துவடித்து அதில்
 பத்துபலக் கடுக்கரைவைக்கரைத்துப் பாடு
 கெய்து அமுக்குறுக்கிழங்கு குக்கில் பாங்கிப்
 பட்டை சர்க்காலரிசி வகைக்குப் பலம்-1
 பொடித்துத் தூவி கதுகெய் கரழிவிட்டுக்
 கிண்டி வேறையொன்றுக்குப் புண்ணைக் கா
 யவடி கொள்ள ஓலரோகம் வாயு உதிரத்
 திரட்டி புளித்தேப்பம் செறியாமையொரு
 மல் குன்மவாயு மலசலக்கட்டுத் தீரும்.

பெருங்காய லேகியம்.

பெருங்காயம் பலம் - 25 தூணி நீரிற்
 போட்டு எட்டொன்றாய் பத்துப்பலக் கடு
 15

மொன்றுக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்களைவு கொள்ள புனைச்சல் இருமல் பித்தம் கொஞ்சொரிவு வாத்தி தொண்டைக்கட்டு தலைமொடு குன்மம் வரட்டி மலசலக்கட்டு உட்சாரம்தொப சோயம் வயிற்றிரைச்சல் பெருமல் சிழ இரத்தம் வாபு அக்கினியந்தம் அபானவாபு இராணி அநிசாரம் கழிச்சல் தீரும்.

இதுவுமது.

இஞ்சி கண்டைக்கத்திரி கொஞ்சி முள்ளவழி சலமிச்சம்பழம் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-1 ஆலின்பசல் படி-2 ஒன்றாய்கவந்து அதில் எட்டுபலக்கூடுப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப் பாடுசெய்து திரிகொடுசீரம் எலம் வாப்பிளங்கம் இரம்பு தாவிசபத்திரி வகைக்குப் பலம்-1 இராணித்தூத் தூவி அரைப்படி ஆயினெய்விட்டுக் கிணறு மெழுபுத்திவாட்டி தேன்விட்டுப் பிசைத்து வேளைமொன்றுக்குப் பாக்களவு மண்டலம் கொள்ள வா தம் பித்தம் வாக்கி இலை இரிவு அரோசியம் அன்னைத்துவெசம் குன்மம்

மொருமல் விக்கல் பித்த எரிவு கடுப்பு கபாலத்துக்குத்த மயக்கக் தீரும்.

அஷ்ட குன்ம வேகியம்.

இவைகளின் சாறு வகைக்குப் படி-1 ஒன்றாய்கவந்து அரப்பிசிக் குழம்புப்பருவத்தில் கல்வத்திலிட்டு பதிலைநீபல இலுப்பையரப்பைச் சுட்ட கரியையும் திரிகொடுசீரம் வகைக்குப் பலம்-1 கடுகொணை அன்ன பேதி குஞ்சாணி ஓமம் காயம் வகைக்குக் கழஞ்சு - 3 இவைகளையும் கூடப்பொட்டு மெழுதுபொலரைத்துப் பின்பு அஞ்சுபலம் பனைவெலத்தைச் சேர்த்துப் பிசைத்து தான்றிக்காய்ப்பொற் குளிகைசெய்து வேளை மொன்றுக்கு ஒருண்டைவீதன் சாப்பிட்டு வா அண்டவா தம் குன்மம் செண்டை உப்பிசம் சோரியாமம் பெறுவயிறு வாபுத்திராகுமிலக்கட்டு வாயால் நீர் இரத்தம் கடிதல் சகலவாபு தீரும் பத்தியம் கைப்புப் புளிப்புத் தள்ளவும்.

நாரத்தங்காய் லேகியம்.

காரத்தப்பழம் இருள் மூக்கரைச்சாரணை
கேர் இவைகளின் சாறு வகைக்குப்படி-4
ஒன்றாய்க்கலந்து ஐப்பதுபலக் கருப்புக்கட்
டியைக் கரைத்துக்காய்ச்சிப் பாடுகின்றது
அதில் திரிகடுகு எலம் அரிமூலம் தேசரவ
ரம் கோஷ்டம் சிற்றந்தை யல்லி தாளிச
பத்திரி முந்திரிப்பழம் வகைக்குப் பல்-1
அதிலீடையம் அக்கிரகாரம் வால்மினகு
தினாசாய்ப்பு சாதிக்காய் பத்திரி இராமபு
திரிபலை குஞ்சாணி ஓமம் சக்தணம் கரிய
இராமம் வகைக்குப் பல்-3 இவைகளை யிறு
த்து வடி கட்டினால் சந்தையும் பதினாந்து
பலத் தினியைக்கூலி ஒருபடி செய்பவை விட
இரண்டு மெழுகுபத்திரிவிட ஆற்றி
இரண்டு தேன்விட்டுப் பிசைத்து வேளை
வெள்ளுக்கு ஒரு புண்ணைக்காய் வீசுகொ
ண்ட பித்தம் கொடுக்கிவு அராமியம் காக்கி
தரபகரம் வகையித்தந்தை கிழங்குப்ப
வாபு தலைசேவு அக்கினிமந்தம் மலக்கட்டு
சாக்கல் தீரும் பத்திரியம் புளி கசப்புமேர்
சீக்கவும்.

பாக்கெட்டவயித்தியம்.

231

சிவதை லேகியம்.

பாலிலவித்துச் சத்திசெய்திடித்து வடி
கட்டின சிவதைச்சூரணம் சிவவாகைச் சூர
ணம் வகைக்கு விளக்கிவை-150 முத்தக்
சாக்ச்சூரணம் விளக்கிவை-33 திரிகடுகு
திரிபலை கண்டிப்பிலி இத்துப்பு ஓமம் கடு
குபோகணி வாய்விளக்கம் அதிலீடையம்
மரசக்காய் இவைகளின் சூரணம் வகைக்
குக் கழுஞ்சு-1 ஒன்றாய்க்கலந்து ஒருபடி
சிற்றாமணக்கெண்டெயில் அஞ்சுவைச் சரீக்
கரையையப் போட்டுக்காய்ச்சிக் கரைத்தபின்
இழுநீறகி அதில் ஷூ சூரணத்தைத்
தூவிக்கிண்டி ஒரு கொட்டைப்பாக்குப் பிர
மாணம் பத்திரியாய்ச் சாப்பிட்டுவர வாபு
வயிற்றாலி வசதம் குணம் அக்கினிமந்தம்
கிடுமி பாண்டு தலைமயிடுதிர்நல் பித்தம்
அரோகியம் கிருச்சணம் ஆனந்தவாபு அண்ட
வாபு மகேசரம் இவைவாதம் மலக்கட்டு
குதிவார்த்துக்கலிர்நொத்தை தேகத்திலு
வீழல் கருப்பு வரிவு தீரும்.

பஞ்ச தீபாக்கினி வேகியம்.

சுக்கு திப்பிலி மீளகு எலம் தீராம வணைக்
 குப்பலம்-1 வெதுப்பிப்பொடித்து இரண்டு
 படி-ஆவின்பாலில் எட்டுபலக் கருப்புக்கட
 டியைக் கரைத்துப் பாடுசெய்து அதில் குர
 ணைத்தைத் தூவி செய்படி அரைக்கால் லிட்ட
 டெக்கிண்டி மெழுகுபத்திவ் ஆற்றி தேன்
 படி மாகாணிவிட்டுப் பிசைந்து வைத்துக்
 கொண்டு வேளையொன்றைக்குக் கொட்டைப்
 பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டொவர வாய்
 வாதம் வணைநம் பித்தவாயு சரீரத்தில்
 உலோவுகுத்து வலி கடுப்பு எரிச்சல் பெய்தி
 பொருமல் வாயு நிராணி நீரும்.

முடக்கொத்தான் வேகியம்.

காற்படி விசக்கணைவேலில் முடக்கொ
 த்தானிலை பிடி வாலு கழ்ச்சிலினைப் பரு
 ப்பு-4 மூக்கரைச்சாரணைவேர்-4 திரிக்குரு
 திரிபலை வணைக்குப்பலம்-1 கருப்புக்கட்டி
 பலம்-6 இவைகளை யெனமாய்ப் பொடித்து
 அரைத்துப்போட்டு மெழுகுபதமாய் கிண்டி

கொட்டைப்பாக்கினிவ சொள்ள வெட்டை
 வெள்ளையணைகள் மெலிசிவ முடக்குசொரி
 வங்கு வழிநிறுவலி கண்பகைசால் மெக
 குலை மார்புத்துத்து மார்படைப்பு நீர்குத்து
 அண்டவாதம் உட்காந்தல் மலக்கட்டு தீரும்.

சுண்டமாருத வேகியம்.

கண்டவகாசி அதுவே மீளகு தக்காளி
 சங்கிலை ஆடாதோடை துளையிலை வணைக்
 குச்சாறு படி-3 ஒன்றாய்க்கவந்து அதில்
 அஞ்சுபலக் கருப்புக்கட்டியைக் கரைத்துப்
 பாடுசெய்து திப்பிலி ஆரத்தை சுக்குவணை
 க்குக்கழுஞ்சு-10 இடித்துச் சூண்டுசெய்து
 தூவி மாகாணிப்படி வெய்விட்டுக் கிண்டி
 மெழுகுபத்திவிற்றி ஆற்றி அரைக்காற்
 படி தேன்விட்டுப்பிசைக்கொண்டு தானை
 நிக்காய்ப் பிரமாணம்பத்தியமாய்க்கொள்ள
 சகல இருமணநீரும்.

மிக்குலாந்தக வேகியம்.

பரக்கிப்பட்டடை வால்மீனகு தானிசபத்
 திரி வணைவ சடாமாருதில் சந்தனை

வெட்டிவோர் வாரிசுப்புவேர் வலம் மீளகு
 தாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு கிரகம்
 கருஞ்சீரகம் அநிமலரம் சிந்திச்சுருக்கரை
 வகைக்குப்பலம்-1 சுக்கு லவங்கப்பட்டை
 வகைக்குப்பலம்-3 லவங்கப்பட்டிளி பலம்-2
 சாதிப்பட்டிளி பலம்-1 கூடைசேர் பலம்-2
 இவைகளை யிடித்துத் தூள்செய்து கரண
 பல இஞ்சிச்சாற்றில் முப்பத்திரண்டுபலச்
 சருக்கரைபை பாருசெய்து குரணத்தைத்
 தூவி பதிலேந்துபல னெடியைவிட்டுக்கிணை
 மெழுதுபகத்திலிழைக்கெழுந்திப் பத்துபலத்
 தேன்விட்டுப் பிசைந்துகொண்டு வேளை
 பெரன் துக்குக் கொட்டைப்பாக்குப் பிரமா
 ணம் சாப்பிட்டுவர மேக்கரணகையித்தகைந்
 தை தீரும்.

கலிங்காதி லேகியம்.

விளக்கெண்ணெய் தேங்காய்ப்பால் பெய்
 த்துமட்டி காய்ச்சாறு வகைக்குப்படி-1 ஒன்
 ருய்க்கவந்து அதில் சத்திராரம் எவச்சா
 ரம் பஞ்சலவணம் பெருங்கரணம் வாய்விசைந்
 தம் கரும்பிரகம் கிராப்பு அரத்தை ஆளைத்

திப்பிலி அரிசித்திப்பிலி திப்பிலிமூலம்
 அமுக்கிழுக்கிழுங்கு சதகுப்பைபொலிப
 பருப்பு மல்லி பொன்முட்டைவோர் வகை
 க்குக்கழுஞ்சூர் ஒமம் பலம்-1 சித்திரமூலம்
 வெந்தயம் வகைக்குப்பலம்-1 வெள்ளைப்
 பூண்டு பலம்-3 வெவலம் பலம்-4 கடுக்காய்-
 20 தரன்றிக்காய்-10 இவைகளை யிடித்துச்
 குரணித்துத் தூலிக்கிணை வேகியம்செய்து
 வேளைபொன் துக்குக் கொட்டைப்பாக்குப்
 பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வாய்குலை வாயுத்
 திரச்சி கொண்டை முதலான உதர போகந்
 தை தீரும்.

தூகூளை லேகியம்.

முருங்கைப்பு தூதுளம் பூ வகைக்குப்
 பலம்-4 சதரவேரிகிழங்கு பலம்-3 ரன்னுரி
 வோர் பலம்-2 கிவப்பனக்கிழங்கு கெருஞ்சி
 ருன் வகைக்குப்பலம்-1 இவைகளைச் சூர
 ணித்துக் குறுணி ஆலின்பாவிந்பெரட்டுக்
 காய்ச்சிக் குறுகிவரும்பொது பன்னிரண்டு
 பலச் சீனியைப்பொட்டு செய்யடி-1 தேன்
 படி-1 விட்டுக் கிணை தரன்றிக்கரணம் பிர

வெட்டிவேர் லாபிச்சிவேர் வலம் மீள்கு
 தாமரைக்கிழங்கு நிலப்பனைக்கிழங்கு சீரகம்
 கருஞ்சீரகம் அரிதமதரம் நீந்திக்கருக்கரை
 வகைக்குப் பலம்-1 சுக்கு லவங்கப்பட்டை
 வகைக்குப் பலம்-3 வகைப்பத்திரி பலம்-2
 சரதிப்பத்திரி பலம்-1 கூடைக்கீர் பலம்-2
 இவைகளை யிடித்துத் தூள் செய்து நாலு
 பல இஞ்சிக்காயில் முடித்துத் திரவண்பலச்
 சருக்கரையை பாடுகொண்டு தூண்களைக்
 தூவிப் பதினாறுபல வகையிலிருக்கின்ற
 மெழுக்குத்திவிழக்கி ஆற்றிப் பத்துபலத்
 தேன்விட்டுப் பிசைத்துக்கொண்டு வேளை
 யொன்றுக்குக் கொட்டிப்பாக்குப் பிரமா
 ணம் சாப்பிட்டுவர மேகசாங்கை பித்தகாங்
 கை தீரும்.

கலிங்காதி லேகியம்.

வின்கொண்டெய்தேங்காரப்பம்பாள் பெய்
 க்குமட்டிக்காய்ச்சாறு வகைக்குப் பலம்-1 ஒன்
 றாய்க்கலந்து அதில் சத்திராரம் எவகாசா
 ரம் பஞ்சவகைம் பெருங்காயம் லாபியின்க
 கம் கரும்பிரகம் கிராமபு அரத்தை அலைத்

திப்பிலி அரிசுத்திப்பிலி திப்பிலிசரலம்
 அமுக்கிறுக்கிழங்கு சத்துப்பைய கொல்லிப்
 பருப்பு மல்லி பொன்முசுட்டைவேர் வகை
 க்குக்கழஞ்சூர் மும் பலம்-1 நித்திராமலம்
 வெக்சயம் வகைக்குப் பலம்-1 வெக்சளைப்
 பூண்டு பலம்-3 வெல்லம் பலம்-4 கடுக்காய்-
 20 தான்றிக்காய்-10 இவைகளை யிடித்துச்
 குரணித்துத் தூவிக்கொட்டி வேகியம் செய்து
 வேளை யொன்றுக்குக் கொட்டிப்பாக்குப்
 பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வாயுநிலை வாயுத்
 திரச்சி கொண்டை முதலான உதர ரோகங்
 கள் தீரும்.

நாநுளை லேகியம்.

முருங்கைப்பூ தூளுளம் பூ வகைக்குப்
 பலம்-4 சதிராவேரிக்கிழங்கு பலம்-3 ரன்னரி
 வேர் பலம்-2 நீர்ப்பனக்கிழங்கு கொடுகுதி
 முள் வகைக்குப் பலம்-1 இவைகளைச் சூ
 ணித்துத் தூவிக்கொட்டி வேகியம் செய்து
 காய்ச்சித் தூவிக்கொட்டி பன்னிரண்டு
 பலச் சீனிசெய்யப்பாட்டுவாய்-1 தேன்
 படி-1 விட்டுக் கொட்டி தான்றிக்காய்ப் பிர

மாணக்கொள்ள பிரதியம் பேசும் எலும்பு
ருக்கி பிரமேகம் தீர்த்து தேசம் பலக்கும்.

சிந்தாதி வேதியம்.

ஈறுபாசக்காடி புளித்தமோர் வகைக்குப்
படி-10 அதில் இடித்த புளியிலை ஒரு ஊக்கு
துருப்பிடித்த இரும்பு இடை போட்டுக்
காய்ச்சி எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடி
த்து கையாந்தகரைக்காறு படி-2 இஞ்சி
எலுமிச்சம்பழம் கொடுக்கி கிழிச்சுரை செய்யுப்
படை தேன்னம்பூ கீழ்ச்சாய் கொல்லி இவ்வ
சுவின் சாறு வகைக்குப்படி-1 சுவின் பால்
படி-4 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில் பத்துப்பல
சுருப்புக்கட்டியை கரைத்துப் பாடுசெய்து
திரிசுடுகு ஓயம் திரியில கொல்கட்டம் மாடு
தில் கொகம் வால்பிளகு வலம் கிராம்பு தாமி
சுப்புத் திரி வகைக்கப்பட்டை ஈலைத்திப்பிலி
வகைக்குப் பல்-1 இவைகளை வெதுப்பிச்
சூரணம் செய்து சூலி ஒருபடி ஈலினைப்
விட்டுக்கொண்டு மெழுஞ்சுபுத்தி லீறக்கி
பாற்றி ஒருபடி தேவ்வீட்டுப் பிசைந்து

கைத்துக்கொண்டு வேளை யொன்றுக்குக்
கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் மண்டலம்
சரப்பிட்டிவா பரணை பிரித்தெட்டை வாயு
ஒக்கினி மத்தம் பெருமல் உடம்பினைப்பு
வெருப்பு சேரவை கிராணி நீங்கும்.

இதுவுமது.

சித்திரமூலம் வெள்ளமுது சிவன்வேம்பு
சங்கு சங்குக்குப்பி கொல்லக்கொவை அமுக்
குறு வெள்ளமுது சின்னி விளாத்தி குழி
யிளக்காரை செங்கத்தாசி ஒன்றி பிரப்ப
கிழங்கு பூதலிசூட்சம் வாக்கரப்பன் இவை
களின் ருலப்பட்டை முற்றின தேல்காய்
நீர்வெட்டிமுத்து வெப்பாலைபிடி கரியகிர
கம் காட்டுச்சொகம் கொத்தம் துருசுச் செங்
காரம் குதம் துத்தம் வகைக்குபலம்-1 பனை
வெல்லம் சாரைக்கு வகைக்கு ஒரு சேர்
சுத்திசெய்த தேங்கொட்டை தூது பரந்
கிப்பட்டை பல்-2 இவைபெயல்வார பெரு
குபொலிமுத்து வேளைபொல் துக்குக்கொட்
டைப்பரக்கு பிரமாணம் மண்டலம் கொள்ள

குலைகொத்தி முடக்கு கடுப்பு யிழப்புமேகம் வாசம் மேகஊறல் வெண்ப்பு அரிநிறங்கு புழுவிட்கு கடிவிஷம் தீயிர் முட்டம் கண்டமலை புற்று பிளலை முதலான ரணை கள்தீரும்.

தாறுபுத்து லேகியம்.

இரண்டுபடி பனைப்பினியில் காலபலக் கடுப்புக்கட்டையைக் கரைத்துப் பாடுசெய்து அதில் தேங்காய்ப்பால் இளநீர் கடுப்பம் சாறு ஆலின்பால் வெய் வகைக்குப் படி-1 ஒன்றுய்க்கலத்து காய்ச்சி கொப்பைய வடித்து விட்டு ஆல் காயுவி யரித்தி ஆலரை முறுவ் கை பூனைக்காலி இவைகளின் வித்து அமுர் தசர்க்கரை இராமபு சாதிக்காய் சாதிப்பத் திரி எலம் மிளகு வாலமிளகு இவைகைப்பத் திரி குராணி மும்மேகைட்டம் சடாமாடுகி வாலுளுவையரிசி சிறுசாறுபுது குண்டுபுது திரிகரகு திரிபலை தாளிசுபத்திரி சீரகம் வெக்தபயம் பிளப்பனைக்கீழ்க்கு பூமிச்சகரைக் கிழங்கு வெட்டிமேலே வாய்ச்சுவேர் முத்திரிப்

பழம் யேரீத்தப்பழம் சாறுபுதுபு ஒமம் கசகசா வகைக்கு விராகனிடை-3 கத்தி செய்த கஞ்சா விராகனிடை-16 இவைகளை யிடித்துச் சூரணம்செய்து சூலிக்குண்டி மெழுபுத்திவிழ்க்கி ஆற்றித் தேன் படி மசாணி அலித்த கோழிமுட்டைக்கடு-5 சர்க்கரைபல-5 இவைகளைச் சேர்த்துப் பிசைத்துகொண்டு வேளை யொன்றுக்குச் சண்டக்காய்ப்பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர மேகம் அறிசாரம் சரம் வாயுத்தும் வீரியலிடுத் தியுத் தேககாத்தியு முண்டாகு 0.

இதுவுமது.

பத்துபலத்திரியை இரண்டுபடி ஆலின் பாலிற் கரைத்துப்பாடுசெய்து அநில எலம் அதிமதுரம் கக்கு வகைக்கட்டை கோஷ்டம் வாலமிளகு கசகசா மிளகு கிற்றாத்தை குராணி ஒமம் தாளிசுபத்திரி சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி சடாமாடுகில் சாறுபுதுபு பரப்பாடகம் வகைக்கப்பத்திரி சீரகம் திப்பிலி இரம்பு மல்லி மழைபுது அபின் ராஸ் லுலை முகிமன்சுகி மகரப்பு வெட்டிமேலே

கேரளோசனே ஶுக்ரமூலம் பூனைக் காவீ
விரை மென்னைக் குங்கிலியம் இடுமேவரி
கைகார் ஆதிவிடையம் அத்திராகாரம் சுக்
ரோலம் சாராயிசரி வகைக்கு வீராகரிடை-
5 வெதுப்பி இடித்து வடிசுட்டின ருணத்து
டன் பாலிஸித்தசுக் சுத்திசெய்து உலர்த்தி
ஒன்பது புடம் செய்து கஞ்சாத்துள் வீசாக
கிடை-5 இவைகளை ஒன்றாய்க்கலந்து தூவி
நெய்படி கால்விட்டுக் கிண்டி மெழுது பத
த்தி லீறக் கி ஒற்றி தேன்விட்டுப் பிசைந்து
வேளையொன்றுக்கு ஒருசுழற்காய்ப் பிரயா
ணம் சாப்பிட்டுவர தானுவிரத்தியாகும்.

இதுவுமது.

விஸுவேவர் லா நகரம்மேர் ஶந்திரிவகைக்
குத் தூவாம்பி ஶுக்ரமித் தூணர்நிற்போட்டு
வற்றிவைத்து சாராயம் படி காலில் பத்துப்
பலத் தீவிரவைக் கரைத்துப் பாடுசெய்து
அதில் திரிசுகிடுகு தூமர் ஆதிமதூரம் கிராம்பு
அபிஸ் வரல்கின கு சீகம் வரலுணவையரிசி
சுரதிக்காய் சாதிப்ப திரிசுனைவைக்கப்பட்டு
டை ஶவகிப்பத்திரி மகரப்பி சிறுசுரப்பி

சுடாமாஞ்சில் சாரப்பகுப்பு செவ்விப்பகுப்பு
சுக்கசா சுத்திசெய்து கஞ்சா வகைக்கு வீராக
கரிடை-3 வெதுப்பிப் பொடித்துத் தூவி
ஒலிசெய்யடி-1 விட்டுக் கிண்டி மெழுது
பதத்தில தேன்படி அரைக்கால் விட்டுப்
பிசைத்து வேளையொன்றுக்கு ரொட்டைப்
பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர வயிற்று
கோடி மலக்கூழிச்சல் கைகாலெரிவு உயைமார
க்லை வாதம்-80 திரிவாதம் பித்தம் குன்
யம் விஷயாக லீக்கக் கீரும், தானுபுஷ்டி
புண்டாகும்.

இதுவுமது.

இரண்டிபடி ஆலின்பாலிற் பத்துப்பலத்
தீனியைக் கரைத்துப் பாடுசெய்து அதில்
பத்து அண்டத்தை புடைத்தலிட்டுத் திரி
சுகிடுகு சாரப்பகுப்பு சுக்கசா கிராம்பு வம்
சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி ஆதிமதூரம் கலை
தீர் கோஷ்டம் சடாமாஞ்சி சன்னவகைப்
பட்டை சுத்திசெய்து கஞ்சா வகைக்குப்
பலிட-1 இவைகளைக் குரணித்து ஶவி ஆவி

வெய்யடி-1 விடிகென்றடி மெழுதபத்தி
 லீறக்கி தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப்பிசை
 க்து வைத்துக்கொண்டு வேளையொன்றி
 குப் புண்ணைக்காய்ப் பிரமாணம் சரப்பிட்டிரை
 தரது விர்த்திக்கும்.

இதுபடி.

ஒருபடி ஆலின்பாலில் பத்துபலச் சீனி
 யைக் கரைத்துப் பாடுப்து திரிசாகம்
 திரகம் மூலம் எலம் ஆயின் திரிசாகு உழுந்து
 அதிமதரம் முத்தக்காசு கொல்லிமுள்ளி
 அகலகெத்திக்குழங்கு புளைக்காலி விரை
 இலவம்பிசின் வாய்வினக்கம் லவங்கம் சிவப்
 பனைக் கிழங்கு கொடுகிரவேர் கசகசா சுத்தி
 செய்த கஞ்சா வகைகெத்துக்கு-12 இவை
 களை இடித்துச் சூரணித்துத் தூவி வெய்
 படி-1 விட்டுக்கிண்டி மெழுதபத்திவிழித்
 தித் தேன்படி அரைக்கால்விட்டுப்பிசைந்து
 வேளை யொன்றுக்குத் தேற்றுவியைப் பிர
 மாணம் சரப்பிட்டிரை தரதுவிர்த்தி யுண்
 டாகும்.

மதுரை காமேசர லேகியம்.

இரண்டேபடி ஆலின்பாலில் பத்துப்பலச்
 சீனியைக் கரைத்துப்பாடுப்து திரிசாகு
 அதிமதரம் நெடுதெத்து கீழுள்ளிவித்துக்
 குடுகிரவேர் மல்லி சேஷ்டம் சா திக்காய்
 உழுந்துள்ளு முத்திரிப்படி உலம் முள்ளி
 லவம்பிசின் இத்துப்பு அதிலிடைவம் கஸ்
 தூரியலுசன் சுதலிக்கிழங்கு சாரணைக் கிழ
 க்கு அமுக்குறாக்கிழங்கு தண்ணீர்விட்டான
 கரிப்பான் சமுலம் கொடியெலிவேர் ஆனைத்
 திப்பிலி மருட்டுழங்கு கிழங்குப் புவைக்க
 யம் ஆயின் அப்பிரக சென்னம் திரிபலை
 லவங்கம் சண்பகவித்து ரந்திரகம் சுத்தி
 செய்த கஞ்சா பெரும் திரகம் நிலப்பனைக்
 கிழங்கு லவகைப்படை வகைக்குப் பலம்
 கால் இவைகளை யிடித்துச் சூரணித்து அதி
 ற்கு திரிசாகு புளைக்காலிவித்துப் பருப்பில்
 மரவு சேர்த்துத் தூவி வெய் விட்டுக்கிண்டி
 மெழுது பத்திவிழித்து ஆற்றித் தேனைவிட்
 டிப்பிசைத்து வேளை யொன்றுக்குத் தேற்

ரவிசைப் பிரமாணம் காப்பிடீவர வீரிய
வித்தியுண்டாரும். இத்திரியங் கட்டும்.
அதிராரம் திராணி பித்தம் திரேதம் வராய
தீரும். புளி கல்வெண்னைப் கடுகீக்கி
ஆவின்பால் செய் முருங்கைப்பிஞ்சு கட்ட
டிப்பத்தியங் கொள்ளவும்.

மதன காமேசுவரக் குளிகை.

வாலோரம் சுழஞ்ச-3 லிங்கம் சுழஞ்ச-1
முருங்கை வித்து சாதிக்காய் முத்தக்காக
நிராம்பு அபின் சுஞ்சா பூனைக்காலிவித்து
பூமிச்சுக்கரைக்கிழங்கு சிலப்பினைக்கிழங்கு
சுழுத்திராச்சோலிவிர சாதிய்த்திரி சார
ப்பகுப்பு வெங்காரம் வகைக்குப் பலம்-5
இவைகளைப் பொடித்து முற்றின தேக்கா
ய்க்குள் அடைத்து மூடிச் சாணியிற் பொதி
ந்து சாயவைத்து நிரட்டை கருகும்படி புட
ம்போட்டு ஆறலிட்டெடுத்திச் சிரட்டை
கீக்கி மெழுதவேலரைத்துத் தேற்றுவிரை
பிரமாணம் உருட்டி சுருக்கவரயிற் பொதி
த்து காப்பிடீவர பாணம் அன்னமுங் கொள்

சாத்தாதுபுழங்கும் கட்டுப் புணர்த்தாற்
கலிதமராதா. அதற்கு மாற்று எலியிச்சம்
புழம்.

இதுவமுது.

சிறுபூனைக்காலி கத்தைச்சூரி நீர்முள்ளி
முருங்கை அமுக்குறு செம்முள்ளி செக்குதி
ஊமத்தூ ஒரிஸுத்தாய்வரை சுஞ்சா ஆவரை
முள்ளி சங்கு பொசிமுக்கை அழிக்குதி வில்
வம் செல்லி அதித்தி அரக ஆல் அடியி
புரக முகட்டை கண்டை திரிமலை சுரு
வேல்வள்ளி மருதுமல்கொட்டை அகத்தி
தேற்று சிலண்டேவம்பு செங்குருவி பாற்
கொண்டி இவைகளின் வித்து தலப்பனை
சிறுக்கு அமுக்குறுக்கிழங்கு உண்ணியே
சுழுத்திராப்பழம் வாகை முறுங்கை விளா
வெலா வேம்பு இலவு இவைகளின் பின்
சாதிக்காய் சாதிய்த்திரி குராசாணி சூயம்
அயிரித சர்க்கரை சீனி கரகண்டு வெள்ளைக்
கும்மிலியம் மதனப்பு அப்பிரகசென்னரம்
வகைக்குக் சுழஞ்ச-1 இவைகளை முத்திரிப்
பழச்சாற்றுல் 40-காழிவைகவரைத்து எட்டில

பிராணம் உருட்டி வேளை யொன்றைக்கு ஒரு குளிகை வீதம் சூலின்பாலிலொருமண்டலம் கைப்புப்பிப்பு நீக்கி உட்கொள்ள யானைப்பல முண்டாரும். தானுவிர்த்திக்கும் கட்டும்.

இதுவுமது.

சேய்த்த உருக்குளியை வேசாய்த் தட்டி ளாய்த்தி வானழக்கிழங்குச் சாற்றில் துவைத்து நொரிக்கப்பெய்து அதுவேயைத் தக்க பாட்டைக்காயை யொழுத்து அதில் வருகிற பாலியலிட்டு உலர்த்திக் கல்வத்தி லிட்டு யாரயம்பாலால் மெழுக்கு போலரைத்து ஒன்றிப்போ லுண்டை செய்து வேளை யொன்றைக்கு ஒருமுண்டை வீதம் சூலின்பாலிற் கொள்ள தேசகம் பலக்கும். வீரியவித்தி புண்டாரும்.

இதுவுமது.

அயின் மதனப்பு கிராம்பு சாதிக்காரம் ராட்டிமுடிகக்கு தங்கப்பற்பம் சாம்பிராணிப்பு முருகை ஆல் அரக அத்தி இவைகளி சுவீத்து அத்திமுடாம் இவைகளை யொர்

கையாய் முருகைப்புச் சாற்றிலாட்டிச் கண்டைக்காய்ப் பிரமாணம் உருண்டை செய்து சூலின்பாலில் முருகைப்பு வைப்போட்டுக் காய்த்தி வழத்து அதில் ஒருமுண்டையுரைத்து ஒருமுண்டலம் புளி உப்பு நீக்கி பத்தியம் பாலும் அன்னமுங் கொள்ள தேசம் பலத்துத் தானு கட்டும்.

மதன காடுகார நெய்.

நீரிக்கு குழைப்பு கிராம்பு பத்திரி வாலியினகு திராகம் தக்கோலம் வகைக்குக் கழஞ்சு-4 கோரக்காமுலி அயின் வகைக்குக் கழஞ்சு-5 இவைகளை சூலின்பாலிலரைத்து சூக்காற்புடி கொட்டில் வேகவைத்து நெய் வடித்து ஒரு காரைடி சாப்பிட்டு புளித்தள்ளிப் பானும் அன்னமும் யொகித்துப் புணர்ந்தால் இத்திரியங் கவிதமரகாது.

மதன பூரண வய்லாதி.

என்ற பூயிச் சருக்கரைக்கிழங்கு சுத்தி செய்த சோடுகாட்டை வகைக்குப் பலம்-2

சமுக்குறுக்கிழக்கு பலம்-1 காயுருவி 6த்
 ஹைச்சூரி பார்த்துண்டி கஞ்சா துளசி தூசு
 அத்தி ஆல்முறுங்கை நீர்முள்ளி பூனைக்காலி
 ஆவரை தீருநீற்றுப்பச்சை கருவேல் சிறு
 தீரை பொன்னுரை தேற்றா இவைகளின்
 வித்து வகைக்குக் கழஞ்சு-2 திளிகுரு சாதி
 தசாயிராய்பு பத்திசி சோம்பு கருவாப்பி
 டை சாரப்பூப்பு வால்மினகு மதனப்பு
 சிறுசாகப்பு அபிஷ் கசகசா வலம் மூயம்
 வாலுறையை யரிசி கோஷ்டம் வகைக்குக்
 கழஞ்சு-3 குத்திப்பழம் பேரீத்தப்பழம்
 வகைக்குப் பலம்-1 கத்தச்செய்தி வழத்த
 கஞ்சா பலம்-4 இவைகளைக் கல்லூரலில்
 நாலுசாமம் இடித்துக் சீனி பலம்-5 கற்
 கண்டு பலம்-25 சேர்த்துக்கொண்டு வேளை
 பொன்னுக்கு திரைவிராகினை விதம் பா
 வித்தெள்ள வித்து கட்டும் மயங்கினால் எனு
 மிசும்பழச்சாறும் கருள்ளிச்சாறும் கொடு
 க்க மாறும்.

மதன சஞ்சீவி.

ஒருபடி ஆலின் பாலில்லா மூபலம் கோதும்
 பை மாவையும் இருபதுபலச் சீனியையும்

போட்டுக் கிண்டிக் காய்ச்சிப் பானுபத்திவில்
 தீர்முள்ளிவிரை சிலப்பனைக்கிழக்கு வவந்
 தப்பட்டை பனைவார் வகைக்குப்பலம்-4
 வேலம்பினை கஞ்சா வகைக்குப் பலம்-2
 சக்கனம் சாநிக்காய் கிராய்பு பெருங்கோகம்
 வகைக்கு விராகினிடை-2 திப்பிலி பலம்-4
 இவைகளை யிடித்துக் குாணித்துத் தூவி
 வெய் படி-3 விட்டுக்கிண்டி மெழுபுததில்
 இறக்கி ஆற்றி 3பரீத்தப்பழம்பலம்-4 தேன்
 படி-10 சேர்த்துப் பிசைத்து வேளை பொன்
 றாக்கு கொட்டைப்பாக்குப் பிரயானைஞ்சாப்
 பிட்டுவா விச்சாறும் போகம் மிகும்.

மதனப் பால்.

சத்தனம் தேற்றுவிரை முறுங்கைகேவாப்
 பட்டை இவைகளையோர் சிறையாய்த் தேன்
 காப்ப பாலிலரைத்து உட்டுகளால் வித்து
 கட்டும் புளித்தன்னவும் பூனைக்காலி நிலப்ப
 னைக்கிழக்கு பூமிச்சார்க்கரைக்கிழக்கு இம்
 முன்னையும் ஆலின் பாலிலாவது திரைச்சா
 ண்டாலும் விழிக்கிழக்கையும் ஆலின் பாலி

வரைத்தண்டனம் சீராக செங்கழுநீர் குட்ட
டைவேர் இவைகளை மூர்நிரையாய்ப் பாலில்
அரைத்து டீக்கொண்டானும் தாதுவிந்தி
யுண்டானும் நீர்முள்ளிமுருங்கை முட்டிடை
பாற்றூர்ண்டி இவைகளின் வித்து சூசார
வகைக்கு விராகத்தை இவைகளைப்பொடி
த்து வடிக்கடி ஒருபடி ஆலின்பாலிற்சேர
ட்டுச் சிறு யோயெரித்து அரைக்காற்படி
யாய் வற்றவைத்துச் சீனிவத்து இச்சுப்
படி பத்தினாட்டுகளின் வேயல் முண்டா
குள் ஆலின்பாலில் சேரிஞ்சிப் புவையும்
முருங்கைப் புவையும் போட்டுக் காய்ச்சிக்
காலையிலும் மாலையிலும் சூப்பிட்டுவர தானு
விந்திக்கும்.

ஸ்தம்பன வெண்ணெய்.

சிவந்த ஆலின்பால் படி ஒன்றில் அறுபது
வெண்ணெயுக்கம் புவைப்பட்டுக் காய்ச்சிப்
புக்துழைந்த பின்பு எடுத்துப்போட்டு நன்
றாய்க்காய்ச்சிப் பிறை குற்றுக் கடைத்த
வெண்ணெய் பச்சைப்பூண்டு கோரேரகளை
இவைகளை யோர் கிரையாய் மத்தித்து விந்
துத்திற் பூசிப் புணர பூசிக்கும்.

கந்தாதி லேகியம்.

வல்லாரை புளியாரை கண்டகத்தரி
தாதுளை பொற்றலைக் கரிப்பான் இவைக
ளின்சாறு தேங்காய்ப்பால் ஆலின் பால்
வகைக்குப் படி-1 ஒன்றாய்க்கலந்து அதில்
காற்புதுபலச் சீனியைக் கறைத்துப் பாரு
செய்து யோற்றி அதில் கரணை வெருகு
காட்டுக்கரணை சாரணை அமுக்கு பிசண்
டை மரள் சேணை அழிந்தவல்லி புளியடல்
ஆனையருகு கொட்டி ஆம்பல்வெய்தல் கோ
ரைமுள்ளைடி கலப்பணை பூரிக்கக்கரை மா
துளை செங்கழுநீர் இவைகளின் மூலப்பிடி
கிழங்கு ஆவரை பஞ்சாங்கம் வெள்ளாள்
கொருகுநீர்முள்ளி வாழ்த்து மாயுருவி கரு
சா கழற்கி முருங்கை பூணக்காலி கத்தக்குரி
இவைகளின் வித்து வகைக்குப் படி-1
இவைகளை ஆலின் யோரி லித்துவல்த்தி
இடித்து கடிக்கடிபுன் பாணத்தையும் திளி
கடுகு நறுக்குமுலை பாணத்தையுட கொங்க
ரத்தை வலம் திரிபலைக் கல்மகம் சாதுக்
டம் மதுரம் கருங்கிரகம் கந்திரகம் சாதுக்

காய்சாதிப்பட்டிரி தேற்றுவிரை கிரம்பு
காரகோலரினிலும் கொட்டபட்டிக்குக் கல்
கார கருகா கற்புரக பச்சைச் சந்தனம் தாளி
சப்பத்திரி இஞ்சி வகைக்குப் பலம்-1 அயின்
விரகஸிடை-1 இவைகளை ரவியலர்த்திற்
த்து வஸ்திரகாயம் செய்து ஆவீன்பால்விட்
டுப் பிசைந்து ஒருசட்டியில் இரண்டுபடி
ஆவீன்பால்விட்டு வரவில்லையென்று ஆதின
மேல் மருந்தைவைத்துப் பிட்டலித்துவர்
தின உணச்சைத்துலி ஆவீனெய் படி-2
விட்டுக் கிண்டு யெழுபதுசத்தி வறக்கி
தேன் படி-1 விட்டுப் பிசைந்து வேளையொ
ன்னுக்குக் கொட்டைப் பாக்குப்பிரகாரம்
சாப்பிட்டேவர மேகம் மூலம் கிராணி கபா
லச்சூடு முதலான விபர திசுள் திரும். தானு
புக்குக்கும் தேகம் பூசிக்஑ும்.

மன்மத சிந்தாமணி.

அரைப்படி ஆவி செய்யில் பச்சைப்பலக்
கிரீணியைப் போட்டுக் காய்ச்சிக் கரைத்தின்
இரகநியதில் திரிசூடு ஏலம் கள்ளு கிராம்பு
உழுத்து கோல்ட்டம் வெந்தியம் இலவம்பிசின்

அதினவிரை ஒருகாணி மூம் மல்லி அதி
மதாரம் கக்கோலம் சாதிக்காய் இத்துப்பு
சிலுத்திக்கு அக்சோய்ப்பு கந்திரகம் கரும்
கிரகம் மூம் லவம்பிட்டை லவங்கப்பத்
திரி மரணப்பு அத்தித்திப்பிலி முத்திரிப்
பழம் வசம்பு கடுக்காய் கெல்லிவற்றன் தரன்
நிக்காய் இலுப்பைப் பாக்கெடுக்கீர் அழுக்
கரு குத்து கொழுக்கி யமுபாகல் சிவப்பின
கீர்ப்பினே கீர்முள்ளி வாழை தண்ணீர்விட்
டான ஆவரை சத்திச்சாரணை கிழுகாடு
கோரி இவைகளின் மூலம் வகைக்குப்
படி-1 அயின் விரகஸிடை-1 ரவியலர்
த்தி பிடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து மூன்
போற்பாலில் பிட்டலித்துவாத்தினை ஒரு
ணத்தைத் தூவிக்கிண்டு ஆற்றித்தேன்
படி-1 விட்டுப்பிசைந்து வேளையொன்றுக்
கொட்டைப்பாக்குப் பிரமாணம் சாப்பிட்
டுப் பத்தியம் பாதும் அன்னமும் கொள்ள
தேகம் பகல்கும் தாதுப்புடி புண்டாரகும்.

இலவம்பு.

வில்வம் பாத்திரி பொன்னுக்கோணி கண்
குசி கத்தைச்சூரி கிழுகெடுக்கி கீழ்க்காய்

கொல்லி சிறுவரை மாதனை இருவலி அம்
மரணபச்சரிசி ஆரை அத்தி இவைகளின்
மூலம் சுருசா சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி
கூடைகள் கொம்பு எலம் முக்கிரிப்பழம் கற்
கண்டு சிற்றரத்தை கல்சார் கல்மதம் மல்லி
தாவிசயத்திரி திரிசுடு அஹமதூரம் வகை
க்குக் கழஞ்சூ கரும்பேரகம் கற்கீரகம் குரு
சாணி மூம் வவகப்பத்திரி சிறுசுக்கு
கோவட்டம் விளாவிரி தேவதாரம் தக்கோ
லம் கஸ்தூரிமஞ்சள் திப்பிலிமூலம் வால்
மிளகு தேசாவயம் செவியம் கச்சேரலம்
அன்னபேதி மானுளந்தே தாலு அக்ரோசாரம்
வாய்வளம் மரப்பூ வகைக்கு கழஞ்சூ-1
அபிஸ் குண்டாப்பு கோபேரகளை கஸ்தூரி
கெற்பொரிபரித்திலிவைப்புகுப்பு வகைக்கு
சுழஞ்சூ-2 இவைகளை இடித்து வஸ்திரகா
யம் செவியம் அத்திப்பாதி சினி கூட்டித்
திரிகுப்பிரயானம் ஆலிவெய் பால் மாத
னம்பழத் சாற்றிற்சொவ்ள மெகெவெட்டை
தானுகெட்டம் கீனும் கிரியவிர்ச்சி யுண்டா
கும் பத்தியம் பாலும் அன்னமுங் கொள்ள

வும் இந்நிச்சாற்றிற் கொள்ள சிதவாதம்
பித்தம் குடைச்சல தீரும்.

சித்திரமூல லேகியம்.

கொடுவெலிவேர் பலம்-100 இடித்துக்
கலத் தண்ணீர் போட்டு எல்லெனாண்டுல்
வற்றவைத்துப் பாருசெய்து திரிசுடு திப்
பிலிமூலம் வெள்ளி வெப்பாலைப்பட்டை
தாரம் ஆயம் கிற்றரத்தை இத்துப்பு தேவ
தாரம் செவியம் வட்டத்திக்குப் பி மஞ்சள்
மரமஞ்சள் கருவேளகணி புளியமடற்கிழ
ங்கு சிறுமழுதலைவேர் கவாச்சாரம் வவாச்
சாரம் குயட்டி மாதனைவேர் பெருங் காயம்
வகைக்கு பலம் 1 இடித்துச் சூரணித்துக்
கூலி செய்யுடி விட்டுக்கிண்டி மெழுகு
பதத்திலிநக்டி ஒற்றி தேன்படி-1 விட்டுப்
பிசைத்து வேளைவாண்துக்கு ஒரு பாக்கை வ
கொள்ள குன்மம் மூலகிராணி அக்கினிமக்
தம் அருவையிலிவை வரதம் வரபு குடல்வா
தம் தீரும்.

சிறு கூழ்பாரண்ட லேகியம்.

இவ்வெயர் ஆலிவெய் இரூபதபலம்
சினியைக் கரைத்துப் பாருசெய்து அநில

பெரும் பூசனிக்காயை மேற்கூறலிவி கறுக்கி யுலர்ச்சி இடித்து வடிக்கடின பெடிபடி-1 சோஷ்டம் வைக்கம் கண்டி மஞ்சள் இக்கடி நிபியை அநிமதாரம் சாதிபத்தி நிசிகடு வகைக்குக் கடினா-1 இடித்துக் குரணித்து இருவகைச் சூரணத்தை சடிமஞ்சள் ராய்க்கவந்து சூலி அரைப்படி வெயிலிட்டுப் பிண்டி பெடிபடிபத்திவிற்றக்கிவேளையோன் மக்கு ஒரு கொட்டைப்பாகூப் பிராரணம் சாப்யிடுவர தேகவரட்சி எழுப்புகுக்கிசிர ம்கு கீர்க்கடுப்பு கல்லடைப்பு வெட்டைத்திரும் தேகம்குளிரும்.

தெய்வகைகள்.

சந்தன நெய்.

சந்தனக்கட்டை பலம்-4 அரத்தை பலம்-3 மிளகு பலம்-2 வில்வகைர் பலம்-1 இடித்துப் பத்தாபடி தண்ணீர்நிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வழற்றவைத்து வடித்து கஷாயத்தில சூலிநெய் படி-1 சூடாதோடை மெளகி

முக்கை இருளி இவைகளின் சாறுவகைக் குப்படி-3 கூடவிட்டு அநிமதாரம் துத்தி வினாகலன் கொம்புவகைக்குப் பலம்-3 தாளி சப்பத்தி நிபியை சோஷ்டம் கிராம்பு கொரோ வினாப்படுப்பு கொஷ்டம் கிராம்பு கொரோ சூளை கொல்லமுள்ளி அக்ஷரகாரம் வலம் வகைக்கு விராகிடை-2 அறைத்துப்போட்டுக் காய்ச்சிப் பத்திற் கடுட்டனிற்றக்கி இரண்டிபலச் சூரண்காரையக்காலத்து வேளை நெய் னுக்கு ஒரு காண்டிவிதம் சாப்யிட்டு வர இருரல் வீக்கல் சுவாசமேசம் பித்தம் வாந்தி திரும்.

புளியாரை நெய்.

புளியாரை பலம்-20 தண்ணீர்விட்டான் கிறக்கு பொன் முகட்டைகோர் ஈர்னி கோர் கடுவெப்பியை துதிசீர்க்கு கோராக் கிழக்கு வாய்ச்சுவோ வில்வகைர் வகைக்குப் பலம்-30 இடித்து முப்பதுபடி தண்ணீர்நிற் போட்டு எட்டொன்றாய் வழற்றவைத்து வடித்து கஷாயத்தில சூலிநெய் படி-1 விட்டு

யத்தில் ஆலிவெப்பால் வகைக்குப் படி-1 வீட்டு திரிபலை திரிவிடு கோவட்டம் தரணிசு பத்திரி கொடுவெலிவோர் ண்ணரிசுவர் சிறு றாகப்படி வகைக்குக்கழஞ்சு-1 சிறுமாரஞ்சோளி வோர் ஆடாதோடைவோர் அறிமதூரம் நற்சீர கம் தேற்றுவீரை சடாமாடுதில் செவ்வல் வீக்கொடி வகைக்குப் பல்ம் 1 மொசுமுசுக் கைவோர் கண்டங்கத்திரி விரை வகைக்குப் பல்ம்-4 அரைத்துப்பாட்டு இஞ்சிந் சாறு படி-1 வீட்டுக் காய்ச்சிக் கடுகுடன் தேன படி அரைக்கால் சர்க்கரை பல்ம்-1 சேர்த்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி வித்தெகா ண்ண சூளை இறியல் காசம் சுவாசம் உப்பிசும் இரத்தகாசக் தீரும்.

விஷ்ணுகாந்தி நெய்.

விஷ்ணுகாந்தி பல்ம்-8 வீல்வோர் இரண்டு மட்டும்வோர் வகைக்குப் பல்ம்-2 பத்பாடகம் பல்ம்-4 கீழ்த்தகப்பதினறுபடி தண்ணீரிற் போட்டு வட்டென்றும் உற்றிவைத்து வறுத்து அதில் அறிவெப்பால் வகைக்கு படி-1

அறிமதூரம் தீரகம் வகைக்குப் பல்ம்-1 திட்டலி மினகு இரம்பு சாதிக்காய் சூதிப் பத்திரி தாவிசுபத்திரி வகைக்கு விசாக தடை-2 வலம் சிறாகப்படி சண்பகப்படி கோவட்டம் சந்தனம் லாயிச்சீய்வோர் ஓரிலை த்தாமரை சூழ்த்தூலம் கடுகு ரோகணி வகைக்கு வீராசேரிடை 1/2 கொசோலை பசு வைக்க கப்பழம் வகைக்கு விளாகதிடை-1 இவைகளை யரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வறுத்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டி விதம் சாப்பிட்டுவா உட்காப்ப்சல் வாட்டி சுரம் இறியல் சோகை காமாலை வகையெலி சிவு தளம் வலிவெற்றிவு தீரும்.

சுறாவேரி நெய்.

சுறாவேரிக்கிழங்குச்சாறு படி-12 குழி வீட்டான் இழங்குச்சாறு வெல்லிக்காய்ச்சாறு பெரும் புகளிக்காய்ச்சாறு கடுங்கப்பூசாறு வகைக்குப் படி-1 குலிசெய்படி-4 ஒன்றுக்கு சலர்சூ திரிவிடு திரிபலை மெய்ப்பாலையரிந் கொத்தமல்லி வலம் இவைவகை வகைக்குப்

குப்படி-5 கிரகம் மாசகாய் அநிமலாம்
வணக்கஞ்சு கழஞ்சு-4 ஆலின்பாலாவரைத்
துப்பேயட்டுத் கார்ச்சி வடித்து கழல்கு
பவம்-1 பத்திரி எலம் வணக்கஞ்சு கழஞ்சு-2
யொடித்துத்து வி வேலிபொன் துக்கு ஒரு
காண்டவிதம் சாப்பிட்டிலா பித்தவெட்டை
பித்தவாடி எரிச்சல் கீச்சுக்கு மயக்கம்
பித்தம் வாந்தி அரோசியக் தீகும். தேகம்
மாறுப-

கூழ்ப்பாண்ட திருதம்.

பெரும் பூசனிக்காய்ச்சாறு படி-2 தாண்டி
லியூகச்சாறு தென்னம்பச்சாறு குமரிச்
சாறு செவ்வீகைர் வணக்குப்படி-1 ஆலி
னையால் வணக்குப்படி-2 ஒன்றுய்க் கவ
ந்து காதிக்காய் எரிப்பத்திரி மாசக்காய் திரி
பலாதி இரசம் வலம் வாலிளகு காட்டாற்
தப்பி கழல்கும்கிம் கி மல்லி குறாணி மூம்
வணக்கஞ்சு கழஞ்சு-3 இவைகளை ஆலின்
பாலாவரைட்டைப் போட்டுக்காய்ச்சி வடித்து
இரண்டெலகிழ்க்கண்டைப் பொடித்துத்து வி
அப்பிரக செந்துரைக்கலத்து காண்டவிதம்

சொன்ன கோகம் பிரமியம் ஊஷணம் எரிவு
சாந்தல் கீச்சுத்து எரிவு அனதவெட்டை
அந்திகாறுவை வடித்துக்கி காயலை கிரா
ணி பித்தாக்கீகும்.

இறுமது.

பெரும் பூசனிக்காய்ச்சாறு படி-1 வென்
னிக்காய் பொத்திலைக்கரிப்பான் இளநீர் கீர்
வள்ளிக்கிழங்கு கீச்சு தேவலியர் செக்கமு
கீர் தாமரைக்கிழங்கு தாண்டலியூது முடக
செத்தான் இவைகளின் சாறு வணக்குப்
படி-2 ஆலின்பால் செய்ய வணக்குப்படி-8
வலம் வலக்கீர் கோவட்டம் மதுரம் கச்சு
லம் பிச்சை கிரகாய்ப்பு செவ்வீகைர் கொடி
ஆனைத்திப்பிலி எரிக்காய் முத்திரிப்பழம்
பேரித்தம்பழம் இத்தூப்பு சண்டகப்பூ நறம்
பிசன் அஞ்சு சந்தணம் செஞ்சுந்தணம் இல
ப்பைப்பூ கிராய்ப்பு மஞ்சிட்டிடிவள்ளிக்கிழங்கு
நிலப்பனைக்கிழங்கு செக்காய்குலிவேர் கரிப்
பாலாவரை சத்திக்காய் வேலிவர் செக்கமு கீர்
பூ முத்தக்காய் கன்னூரிவேர் கோஷ்டம்
லாயிச்சுவேர் வெட்டிவேர் பொன்னு

வகைக்கு பலம்-1 அரைத்தி போட்டுக் காய்
சதி வழத்தி வேளையொன்றுக்கு இருகழ
ஞ்சு வீதம் சாய்ப்பீட்டுவர டேம்பு வீக்கம்
பித்தசோகை உடம்பொளிவு அக்கினிமந்தம்
மல சுவச்சட்டு இளைப்பு பித்தம் சீங்கும்.

சுக்கு நெய்

சுக்கு பலம்-2-1 இடித்துத் தூணிக்ரித
போட்டு காலிவொன்று வற்றவைத்த
கஷாயத்துடன் குவியெய்ப்படி-2 வெள்ளா
ட்டு கீர்ப்படி-1 ஒன்றும் கலந்து அதிவிடை
யம் சாட்டாத்திபூ பெருங்குடும்பை கொடு
வேலி பெருங்காயம் முத்தக்காக திரிக்கு
திரிபலை சிறுதெக்கு தியிலிமுலம் விளும்
பிசின் குறிதெண்டாப்பாளை இத்துப்பு சாகம்
மஞ்சள் தீயம் வெலியம் வகைக்குக்கழுஞ்சு-1
அவர்த்துப்போட்டுகாய்ச்சிவடித்து வேளை
பொன்றுக்கு ஒரு சவண்டி வீதம் சாய்ப்பீட்டு
வர குன்மம் இராணி வயிற்றுக்கரிச்சல் கரி
ப்பு அரிசாரம் மூலக்கடுப்பு சீரும்.

பிரமி நெய்

பிரமிநெய் 4 ஆவ்வெப்படி-3 பாங்
படி-1 ஒன்றும் கலந்து கிணைத கந்து திப
பிலி வெல்லிவற்றல் இத்துப்பு விளாவரிளி
யற்கண்டு வசம்பு கஸ்தூரி மஞ்சள் வகைக்
குக்கழுஞ்சு-3 அரைத்தப்போட்டு முன்று
சால்வரை சிறு கொகியிட்டி காலாகாண்
சாய்ச்சிவடித்து கைய்ப்புகிக்கு வேளை
பொன்றுக்கு ஒரு சவண்டிவீதம் கொள்ள
வாபு அக்கினிமந்தம் சீங்கும். சீபண்டண்
டாகும். சயம் அறும். தேசகம் பொன்னிற
மாடு புத்தி வீர்த்தியாகும்

ஷாப்பத்து.

நண்ணி ஷாப்பத்து.

37-1 ரூபாயிலை நண்ணிவேலா விடித்து
1-1-படி வெக்கீரில் குறுவெண் சேயம் வரை
வற்றவைத்து வடி சட்டி முக்காற்படிபாய்
வற்றவைத்து வடிசட்டி. 37-2 ரூபாயிலை
சீனியைக் கரைத்துக் காய்ச்சி ஒருது வியை

ஆவரை நெய்.

ஆவரைவெர்பட்டை தென்னகருப்பை வகைக்குப் பலம்-20 நாவநப்பட்டை அத்திப் பட்டை கீர்ப்பூலாவேர் வகைக்குப் பலம்-10 இவைகளை மீடித்து இருபதுபடி தண்ணீர் சிற்பொட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து டெய்த்த கஷாயத்தில் ஆவினெய்படி 2 இஞ்சிசாமுபடி-1 மொகிரூசக்கைச்சாமுபடி-1 விட்டு அதிமதரம் கற்கிராம் மிளகு துத்திவேர் பழம்புகிலேர் காகவல்லிலேவர் வகைக்குப் பலம்-1 செங்கழுநீர்க்கிழங்கு தாமரைக்கிழங்கு கிராம்பு சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி கிறிஸ்தாவேர் பாசலிவேர் செவ்வீவற்றல் எனம் வகைக்குப் பலம்-1 புளியங்கொட்டை நோல் ஆவரையரிசி வாப்பூலாக் கொழுத்து வகைக்குப் பலம்-2 கருவேலம்மீசின் வெய் வேலம்மீசின் விளாம்பிசின் வெய்யப்பிசின் மாம்பிசின் வெட்டிவேர் வாயிச்சுவேர் மூலக்கிழங்கு வகைக்குப் பலம்-1 இவைகளை யரைத்துப்போட்டுச் காய்ச்சி செய்யுபடி உறு.

த்து ஆற்றி காற்பலத் திப்பிலிப்பொடியும் இரண்டிபலச் சூடுக்காரையும் காற்படி தேனும் சேர்த்து வெளியொன்றுக்கு ஒரு காரண்டி விதம் சாப்பிட்டுவர சகல மேகரீரீழிவுகளிவு அடைப்பு தாகம் மூத்திரக் கிருச்சணம் ஏறுப்புருக்கி பெருப்பாடு கிராணி தீரும்.

கொண்டை நெய்.

கொண்டைநெய் பட்டை பலம்-16 இடித்துப் பதினாறுபடி தண்ணீர் திப்போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்து கஷாயத்தில் இஞ்சிசாமு ஆவிசெய் வகைக்குப் பலம்-1 மணத்தக்காளி கத்திரைக்குளி கிழங்காய் கொல்லி கொடுவேலி கண்டைகத்திரி கொல் மூசட்டை சமுதாழை வில்வம் கைவேளை சாதி சாரணை கொழிஞ்சி கிற்றாமூட்டி பாநிசி இவைகளின்வோர் விளாம்பட்டை ஆவி செய்யப்பட்டை முடக்கொத்தாளிலை எய்யுருவி யிலை வகைக்குப் பலம்-1 திரிசுருகு திரிபிலை கொலியம் வாய்வீணகம் சூட்டுமூலம் தகாரம்

எழுதிச்சம்பழ ஷர்பத்து.

சேரின வலமிச்சம் பழாச்சீனிடைக்கு
இன்னைபுகு அல்லது தீர்ணைடைப்புகு
நீரியாவது சுற்கண்டாவது கலத்து காய்ச்
சிப் பாகுபச்சில் சீசாவி லடைத்துக்கொ
ண்டு முன்னிடைப்படி சாப்பிட்டு வந்தால்
பித்தகீழும்.

எசுத்திம்பழ ஷர்பத்து.

சாசுத்திம்பழ ரசத்திடைக்கு இரட்டிப்பு
சீனிவைத்து காய்ச்சிப் பசுத்தில் சீசாவி
அடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவந்தால் பித்
தத்தைத் தணிக்கும்.

கொம்படி மாதுளம்பழ ஷர்பத்து.

கொம்படி மாதுளையை சேற்றி குளிசேகி
இமத்துச் சாறுபிழிந்து அத்தினைக்கு முக்
காலையறைக்காலாவது சீனிவாவது சுற்ண்
டாவது கலத்து காய்ச்சிப் பாகுபச்சில்
சீசாவிடைத்துக்கொண்டு ஒரு ரூபாயிடை
யில் இரண்டு ரூபாயிடை தண்ணீர்சலத்து

சாப்பிட்டு வா பித்ததையும பித்தசூட்
டையும் தீக்கும்.

மாதுளம்பழ ஷர்பத்து.

மாதுளம்பழ ரசத்தினைக்கு ஒன்றரை
பக்கு சீனிவைத்து முன்போற் காய்ச்சிப்
பாகுபச்சில் சீசாவி லடைத்துக்கொண்டு
சாப்பிட்டுவா பித்தம் தீக்கும்.

இஞ்சி ஷர்பத்து.

குறைகால ரூபாயிடை இஞ்சியைத் திண்
டுதுண்டாய் நறுக்கி மும்மாசாண்ப்படி கூடு
தண்ணீரில் நாறுமணி கொட்டலவை உரூபவை
த்து வடிக்கட்டி 75 ரூபாயிடை சூத்தரை
யைக் கரைத்துப் பாகுபச்சில் சீசாவிடை
த்துக்கொண்டு சாப்பிடலாம்.

சாடி ஷர்பத்து.

ஒரு சீசாக்காடியை ஒரு பீங்காளில் விட்டு
14-ரூபாயிடை சூக்கரைவைப் சேபட்டுக்
காய்ச்சிப் பாகுபச்சில் சீசாவி லடைத்துக்
கொண்டு சாப்பிடலாம். இடி ஷர்பத்துக்கள்

த்து வேளையொன்றுக்கு ஒருசரணமுதலிதம் கொள்ள சளை இருமல் தெரண்டைக்கம்பமல் சில்லிஷகடி உடம்பிற் காத்தல் காறாட்சி தீரும்.

இதுவுமது.

வல்லாரை பொண்டூக்காரை பொருதலை வரைக்குச்சாறு படி-1 எனும்படிச்சம்பழச்சாறு படி-1 ஆயின்பரல் நெய் வரைக்கப்படி-2 காழிச்சாய் சரபத்திரி யாசக்சாய் கடுக்காய் பழு காட்டாத்தப்பூ வாய்மனகு ஏலம் கிராம்பு மனாழம் வரைக்குச்சாறு-2 ஆவின் பரலா வரைத்துப் பாட்டு மெழுபதுத்தலை வழித்து இரண்டுபலச் சீனிவையப்போட்டுக் கொண்டு வேளை ஒன்றுக்கு ஒரு சரணமுதலிதம் இரசப்பதம் வைத்து உட்கொள்ள சகல மெகம் ரணகிரத்தி யரமியம் மெகலை உட்கொள்ளுகள்கு காய்க்கெய்யேயாணிப்பிற்று நீர்க்கலிப்பு வரிப்பு கிறப்புத் தீரும்.

இதுவுமது.

வல்லாரைச்சாறு படி-2 சீர்த்திச்சுண்ணெய் சாறு படி-1 வெய்யபடி-1 திரிபலை திரிகடுகு

சீரகம் கிராம்பு தாளிசுபத்திரி அறிமதுரம் கோக்டம் பேரித்தம்பழம் முத்திரிப்பழம் கிறுதெக்கு கல்கொணரி சிறுக்குமுலம் கண்டரிவேள் கிறுக்குட்டிவேள் வரைக்கு விராககிடை-2 அரைத்துப்போட்டுக்காய்ச் சிவடித்து இரண்டுபலகற்கண்டைப் பொழுத்துத்து விவேளையொன்றுக்கு ஒரு சரணமுதலிதம் கொள்ள பழய்க்காய் வரட்டி இருமல் அரைசரம் மரக்கசரம் காழலை பாண்டு உடம் பெரிவு வயிற்றெரிவு பித்தம் தீங்கும்.

கடுக்காய் நெய்.

இருதுது கடுக்காயை விரைக்கிப் பசுக்குத் தண்ணீரிந்நிபாட்டு கால்கொண்டுப் வற்றவைத்து வடித்து கஷாயத்தில் வைக்கார ந்சகரை சீழ்த்தகாய் கொல்லி அவிப்பொருதலை முறுக்கு இப்பையேணி கிறு செருப்படை ச்சு திரிசாரலை இவைகளின்சாறு வெண்ணாட்டுகீர் ஆய்கெய் வரைக்குப் படி-1 கட்டவிட்டு சிவரைமகலேவர் முககுரட்டைகொள் கீழ்த்தகாய் கொல்லிவேள் திரிகடுகு சீரகம்

இந்தப்பு திரிசூலம் கொடுவேலிவர் பங்கம்பாளையே வரைக்கும் சமுதேச-டி வே ன்ளாட்டும் பரவலரை த்தியப்போட்டுக் கரிய ச்சி-கடித்த வேலை யொன்றுக்குக் கரன் டிவிதம் கொள்ள ராசாசம் லிச்சக் விஷ கடி குடல்வாதம் பீலிகை கொப்பலிப்புகுதி பெருவழிது பலத்திரம் கல்வடைப்பு யொளிக்குலை நீராமை குறைவாய் தீரும்.

முடக்கொத்தான் எண்ணெய்.

முடக்கொத்தான் சாறு சள்ளியை வாட் டிப் பிழித்தாறு வரைக்கும்புடி முச்சால் சிற்றுண்ணிக்கெண்ணெய் படி-1டி சிவதை வேர் கொடுவேலிவேர் கொள்ளைக்கரக்கைய வேர் சிந்தாதலை சத்தும்பை தேவதாரம் இத்தப்பு நியிலி பெருகாயம் கடுகுரோ கணி கடித்திப்பாறுப்பு வரைக்கும் படி-1 கடித்தெய்து கொள்ளை முத்தை-20 வெண் ண்ளி பல்-1 இவ்வரை அரைத்துப் பொட் டுக் கரப்பச்சிடித்து கடுபித்தியவர்க்க் கர ணெழுத்தம் கொடுவது உடைவாதக் குடல் வாதம் வாயு வளி தீரும்.

கொடுவேலி எண்ணெய்.

எவ்வெண்ணெய் படி-1 கொடுவேலிவை பட்டை பல்-1 சூட்டுக்கட்டி பல்-1 அரைத்துப்போட்டு பெருகுபத்திற் காய் ச்சிட்டுடன் வேலை யொன்றுக்கு ஒரு கர ண்மலிதம் கடுமத்தியவாய் முண்ணாள் கூறுபோது சாய்ப்பிட்டு காலாள் சலைக்குத் தண்ணீர் வார்த்து உப்பை வழ்த்தி கூட்ட அரையாய்ப்புத் தீரும்.

மேக ராஜாங்க யெண்ணெய்.

நிறுமணக்கெண்ணெய் படி-1 ருன்னி கழுதைலத்தி வரிச்சொட்டி கையாந்த கரை புலியாரை சங்கு வல்லாரை பிராமி பொடுதலைக்குப்படை கடுகொக்கிபொன் னுக்காரை அணு ஆடாசொடை திரத்திய கம் வெள்ளைகு சிவன்கொம்பு வரைக்கும் சாறு படி-2 ஒன்றுய்க்கலித்து கொடுவேலி யுரைச்செவ் வரைகொண்டேவர் கடுதாசுந்திவர் திலியுக்குக்கிழங்கு வார்த்துமுத்திமுக்கு அப்பைக்கிழங்கு சுகைககுப்பிவேர் வரைக்

காண்டவீதக கொள்ள உடம்பெரிவு பிரய
யம் இரத்தியத்தம் நீர்க்கடுப்பு தாகத் தீரும்.

சமுத்திராப்புழ நெய்.

சமுத்திராப்புழம் இஞ்சி வெள்ளெள்ளி
வகைக்குப்பல-10 இவைகளை யிடித்து முக்
குறுணி நெலத்திற்போட்டு எலிவெரன்
ராய் நறவைத்துப் பிழிந்துகடித்து அதில்
முருஞ்சைவேள் கொடுவலிவேள் மூம் இக்
துப்பு நிசுகடு காயம் செலியம் கவாச்சாரம்
சுமரகம் கற்சிரகம் புரியமடற்குழக்கு
வகைக்குக் சமுஞ்ச-2 அரைத்துப்போட்டு
ஆலியெய் படி-2 விட்டுக் காய்ச்சிவடித்து
வேளைவென்றுக்கு ஒரு காண்டவீதம் சாய்
பட்டுவர தன்மம் ஁தரகோகம் கீர்க்கொள்
வை பீலினை செண்டை பெருவயிற் தீரும்.

கண்டங்காரி நெய்.

கண்டங்கத்திரி எழுமை பலம்-32 லீக்
வம் அமுக்குறு ஆடாதோடை சக்கு திறு
வழுதலை இவைகளின் மூலம் பெய்ப்புடல்

வகைக்குப் பலம்-1 இடித்துக் குறுணிநீரிற்
போட்டு எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து உடி
த்து அதில் ஆவிசெய் பெரும் பூசணிக்காய்
சாறு ஆவின்பாஸ் வகைக்குப்படி-1 ஒன்றாய்
லைத்து தாவிச பத்திரி மினகு செலியம்
வகைக்குக் சுமுஞ்ச-3 வலம் வவகைப்பத்திரி
வவகைப்பட்டை திப்பிலி வாய்ச்சுகியாக
ப்பு சடாமரஞ்சில் சுற்சடவளின்டி வகைக்கு
சமுஞ்சி-1 ஆவின்பாலா வாட்டிப்போட்டு
பதமாய்க் காய்ச்சி வடித்து திப்பிலி பேர்த்
தப்புழம் வகைக்கு முன்று கதுஞ்சு பொடித்
துப்பிப்போட்டு வேளை பொன்றுக்கு முன்று
சமுஞ்சு விதம் சாய்ப்புட்வா உழையாரதை
கவாச்சாரம் நனை சுடியத் தீரும்.

துதுளை நெய்.

துதுளை மூலம் பலம்-20 அநிமுள்ளிவேள்
கண்டங்கத்திரிவேள் வகைக்குப் பலம்-10
இடித்துப் பதினாறுபடி நண்ணிரிற்போட்டு
எட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்த சுடியா

யத்தில் ஆலிவெய்யால் வரைக்குப் படி-1 விட்டு திரிபலை திரிக்கிற கோல்டம் தாளிசு பத்திரி கோலிவேலிவேர் கன்னிரிவேர் சிறு நாகப்பூ வரைக்குக்கு-1 சிறுகாஞ்சோளி வேர் ஆடாதோடைவேர் அழிமதூரம் கற்கீர கம் தேந்றவிரை சடாமாஞ்சில் செவ்வல் விக்கொடி வரைக்குப் பலம்-1 மொசிறுசுக் கைவேர் கண்டங்கத்திரி விரை வரைக்குப் பலம்-1 அரைத்துப்போட்டு இஞ்சிச் சாறு படி-1 விட்டுக் காய்ச்சிக் கடுகுடன் தேன் படி அரைக்கால் சர்க்கரை பலம்-1 சேர்த்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகாண்டி விதற்கொ ள்ள சனோ இருமல் காசம் சுவாசம் உப்பிசம் இரத்தகாசத் தீரும்.

லிஷ்டணிகாந்தி நெய்.

லிஷ்டணிகாந்தி பலம்-8 விஷ்கோர் சிற்றூ முட்டிவேர் வரைக்குப் பலம்-2 பர்ப்பாடகம் பலம்-4 இடித்துப் பதிலுறுபடி தண்ணீரிற் போட்டு எட்டொன்றாய் நெற்றவத்தி வடி த்து அதில் ஆலிவெய்யால் வரைக்கு படி-1

அழிமதூரம் சீரகம் வரைக்குப் பலம்-1 திப்பிலி மினகுசிரம்பு சாஜிக்காய் சேதிப் பத்திரி தாளிசுபத்திரி வரைக்கு விசாக தடை-2 வலம் திறகாப்பூ சண்பகப்பூ கோல்டம் சக்தணம் லாமீச்சம்வேர் ஓர்லை த்தாமரை கலுக்குழலம் கடுகு ராகனி வரைக்கு விராகிடை-1 கொரோலினே பசுரைக் கர்ப்பூரம் வரைக்கு விராகிடை-1 இவைகளை யரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி வடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு காண்டி விதம் சாப்பிட்டுவர உட்காய்ச்சல் வரட்டி கரம் இருமல் சோகை காமாலை கைகாலெ றிவு தாகம் வயிற்றெறிவு தீரும்.

சநாவேரி நெய்.

சநாவேரிக் கிழங்குச்சாறு படி-12 குழி மீட்டர்வான் கிழங்குச்சாறு ரெல்லிக்காய்சாறு பெரும் பூசணிக்காய்ச்சாறு கரும்புச்சாறு வரைக்குப்படி-1 ஆலிவெய்யடி-4 ஒன்றாய்க் கலத்து திரிகிற திரிபலை வெப்பாலையரிடு கொத்தமல்லி வலம் இலவங்கம் லவங்கப்

பத்திரி கிழகாகப்பூ ஐசகம் வாய்ச்சம்பவோ
அரிமதூரம் கூடைநீர் முத்திரிவை பெயீர்த்து
இத்தப்படிமம் கொங்கிழங்கு கிழகேதக்கு
சோஷ்டம் சித்தணம் வகைக்குக் கழஞ்சு-3
அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து
வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிசம் ஓரப்
பிட்டுவர முத்திரப்பாளை நீர்நிப்பி குத்து
எழுப்புருக்கி மேககாரம் கைகாவெரிவு நீங்
கும் தேசுவுவ்வு தாதுவிர்த்தி உண்டாகும்.

கதலிகுந்து நெய்.

கதலிக் கிழங்கு அதின்பு வகைக்குத்
துலாம் 1 இடித்துப் பதக்கு நீரிநீப்போட்டு
காவலொன்றாய் வழிவைத்து ஆவியைப்
பால் வகைக்குப்படி-1 கும்புச்சாறு நெல்
விக்காய்ச்சாறு வகைக்குப் படி-4 ஒன்றாய்க்
கலந்து ஏலம் லவங்கம் சந்தணம் சடாமாரு
கில் திரிபலை ஏலவிழுது கொங்குரீர்த் கிழ
ங்கு ரெய்சுத்திழங்கு வகைக்கு கழஞ்சு-3
இவைகளை பரைத்துப்போட்டு காவலொள

கிழையொயளித்து ஐந்தாகான் சாய்ச்சிவடி
த்து வேளையொன்றுக்கு ஒருகரண்டி விதம்
கொள்ள எழும்புகிசுகி மேசுவெட்டை பெ
ரும்பாடு திரிழவு தீரும்.

முலைப்பால் நெய்.

முலைப்பால் படி-2 ஆவியெய் படி-1 ஒன்
றாய்க் கலந்து கொடுப்பவோ வெள்
ளரிவித்து பூசவிவித்து நெல்லி முள்ளி
மதூரம் வகைக்குக் கழஞ்சு-2 அரைத்துப்
போட்டுத் தாய்ச்சி அடித்து வேளையொன்று
க்கு ஒரு கரண்டிவிதம் கொள்ள சட்டாசாள்
தல் மெல்லிவ எழும்புகிசுகி கணம் வரட்டிபிடி
மேகம் வெட்டை தீரும்.

கடுக்காய் நெய்.

கடுக்காய்-100 கிழங்காய் கொல்லி பஸம்-20
இடித்துத் துணிநீரிற் போட்டுக் காய்ச்சி
இரண்டு படியாய் வழிவைத்து வடித்து
ஆவியெய் படி-1 பால் படி-2 கலந்தநிலம்
சண்பகப்படி ஏலம் கிவதை கத்து மஞ்சள்
திரகம் கடுக்காய் கடுக்காய் நிபியி

வகைக்கு பலம்-4 அரைத்து போட்டுத் தாய்
 சரி வடித்து வேளையென்றுக்கு இருகழ
 ள்சு விதம் சாய்ப்பீட்டுவா உடம்பு வீக்கம்
 பித்தசோகை உடம்பெரிவு அக்கினிமத்தம்
 மல சலக்கட்டு இளைப்பு பித்தம் நீங்கும்.

சுக்கு நெய்.

சுக்கு பலம்-24 இடித்துத் தரணிசிறிற்
 போட்டு நாலிலொன்று வற்றவைத்த
 கடியத்துடன் ஆலினெய் படி-2 வெள்ளா
 ட்டு சீர்ப்படி-1 ஒன்றாய் கலந்து அதிவிடை
 யம் காட்டாத்திபூ பெருங்குரும்பை கொடு
 வேலி பெருங்காயம் முத்தக்காக திரிக்கு
 துசிபுலேஹதேத்துநிப்பியீழுவம் விளாம்
 பின் ஆலினெய்யாப்பாளை இத்துப்பு சீரகம்
 மஞ்சள் ஓயம் செவியம் வகைக்குக்கழுக்கு-1
 அரைத்துப்போட்டுசாய்ச்சி வடித்து வேளை
 பெண்டுக்கு ஒரு காரண்டி விதம் சாய்ப்பீட்டு
 வர குன்மம் இராணி வயிற்றுக்கழிச்சல் கி
 ட்பு அதுசாரம் சூலக்கடுப்பு திரும்.

பிரமி நெய்.

பிரமிச்சாறு படி-4 ஆலினெய் படி-3 பால்
 படி-1 ஒன்றாய்க்கலந்து சுவைத சுக்கு திப்
 பிவி நெல்லவற்றல் இத்துப்பு விளாவரிளி
 சுற்கண்டு வசம்பு கள்ளாசி மஞ்சள் வகைக்
 குக்கழுக்கு-3 அரைத்துப்போட்டு மூன்று
 நால்வரை சிறு கொதிப்பீட்டு நாலாநால்
 காய்ச்சிவடித்து கைப்பு புளிப்புக்கி வேளை
 யொன்றுக்கு ஒரு காரண்டிவிதம் கொள்
 வாபு அக்கினிமத்தம் நீங்கும். திபனமுண்டா
 டாகும். அயம் அறும். தேசம் பொன்னிற
 மாசி புத்தி வீர்த்தியாகும்



ஷாப்பத்து.

நன்னீர் ஷாப்பத்து.

374-ரூபாயிடை நன்னீர்வேரை பிடித்து
 14-படி வெக்கீரில் ஆறாமணி கோயம் கரை
 ணுறவைத்து வடி கட்டி முக்காற்படியாய்
 வற்றவைத்து வடிக்கட்டி 375- ரூபாயிடை
 சீனியைச் சுரைத்துக் காய்ச்சி ஒருது விடையு

விசுவாஸ்யத்திப்பார்த்தகப் பிளியோ லிருந் தரலாதப் பதத்தில்திசாவிலடைத்திக்குவா ண்டு இரண்டு ரூபாயிடை வுட்பத்தில்திசா ரூபாயிடை தணைக்கலானு சாப்பிட்டிவர மேகாங்கை பிரமேகம் தீர்க்குக்கு தீர்க் கட்டு தீர்ப்பினைப் புகளீர் லைக்கால் காந் தலகண்டெனியு காவுரட்டு தாகத்தீரும். தேவங் குவிரும் மருத்திடு கீங்கும்.

சந்தனை வுட்பத்து.

முத்தின இரண்டுபலச் சந்தனைத்துளைப் பத்துபலத் தணைக்கில் ஒருவாறுவதை மறுகார் எய்துகி னாலுபலதீர்வெற்றினபின் வடிக்கட்டி. அதற்கு 12-பங்கு கற்கண்டையும் இரண்டுபல பனிக்ளையும் தேர்த்துக் காய் சரிமேற்சொல்லியபதத்தில்திசுக்குவாவி லடைத்துக்கொண்டு இரண்டு ரூபாயிடை விதம் தணைக்கிற் கலந்து சாப்பிட்டி வர முலக்கு 12-மேகக் தீரும்.

ரோசாப்யு தாமரைப்யு லல்லாரை வுட்பத்து.

பதினெட்டு ரூபாயிடை சாய்க்க ரோசாப் யுவை திரைமாகாணிப்படி வெக்கிளில்-12

மணி ரோர்வரை வறவைத்து மெகட்டி காலே உரைக்கால் படியாய் வற்றகவந்து தரைப்பலம் பனிக்ளும் 180 - ரூபாயிடை திசியுக்கலத்து சாய்சரி ரோர்சொல்லியபடி பதமறிந்து சோவிலடைத்து திசொண்டு ஒரு ரூபாயிடை இரண்டு ரூபாயிடைத் தணைக்கிற்சலந்து சாப்பிட்டிவர தீர்க்கட்டு மலக் கட்டு தீர்ப்பினைப் புகள்கை முலக்குகிடுகிடு தேகக் குவிரும் இதுபோல் உலர்ந்த தாமரைப்யுவைவாது உலர்ந்த லல்லாரைபய யாவது வுட்பத்துக்கொத்து சாப்பிட்டி வந் தால் மேககால்கை தீரும்.

திராக்குபுற வுட்பத்து.

திராக்குபுறத்தைச் சாமுழித்து உலர கொண்டு அதற்குச் சரியிடை திசியாவது சற்கண்டாவது தேர்த்து 24-பலம் பனிக்ளில் 12-பங்கு சாய்சரி மேற்கொல்லிய பருபத்தி திவற்றுகிடு சாய் லடைத்துக்கொண்டு புகள்கை ரூபாயிடை வுட்பத்து வுறு ரூபாயிடைத் தணைக்கிற் கலந்து சாப்பிட்டி வந் தால் பித்தக்குடுகைகொடுக்கி வுட்பத்து.

எலியிச்சம்பழ சாப்பிடு.

தேறின எலியிச்சம் பழரசத்தினிடைக்கு இரண்டுபங்கு அல்லது இரண்டரைப்பங்கு சீனியாவது சுற்கண்டாவது கலந்து காப்பிப் பாகுபதத்தில் சீசாலி லடைத்துக்கொண்டு முன்னிடைப்படி சாப்பிட்டு வந்தால் பித்தத்தீரும்.

நாரத்தம்பழ ஷாப்பிடு.

நாரத்தம்பழ ரசத்திடைக்கு இரட்டிப்பு சீனிகலந்து காப்பிப் பதத்தில் சீசாலி அடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவந்தால் பித்தத்தை தணிக்கும்.

கொம்படி மானுளம்பழ ஷாப்பிடு.

கொம்படி மானுளையை மேற்றேலிகேக்கி இடித்துச் சாறுபிழிந்து அடித்த நீரைக்கு முக்காலே உறைக்காலளவு சீனியாவது சுற்கண்டாவது கலந்து காப்பிப் பாகுபதத்திற் சீசாலி லடைத்துக்கொண்டு ஒரு ரூபாயிடை யில் இரண்டு ரூபாயிடை தண்ணீர்கலந்து

சாப்பிட்டு வர பித்தத்தையும் பித்தச் சூட்டையும் நீக்கும்.

மானுளம்பழ ஷாப்பிடு.

மானுளம்பழ ரசத்தினிடைக்கு ஒன்றரை பங்கு சீனிகலந்து முன்பேற் காப்பிப் பாகுபத சீசாலி லடைத்துக்கொண்டு சாப்பிட்டுவர பித்தம் நீக்கும்.

இஞ்சி ஷாப்பிடு.

இஞ்சிக் குவாயிடை இஞ்சியைத் துண்டு துண்டாய் நறுக்கி மும்மாகாணிப்படி சுருண்டணீரில் காணாமணி சோம்வரை ஊறவைத்து வடிக்கட்டி 75 ரூபாயிடை சுருக்கரை யைக் கரைத்துப் பாகுபத சீசாலி லடைத்துக்கொண்டு சாப்பிடவும்.

காடி ஷாப்பிடு.

ஒரு சீசாக்காடியை ஒரு பிங்கானில்விட்டு 14-ரூபாயிடை சுருக்கரைபைப் ரூபாயிடை காப்பிப் பாகுபதத்திற் சீசாலி லடைத்துக் கொண்டு சாப்பிடவும். ஷாடி ஷாப்பிடுகல்

சாட்டபடலிஞ்சுதால் புளித்தூக் குணத்திற்
வேறுபட்டுப் போனாசால் தேவையா
னல் அப்போதைக்கம்போது செய்து உப
யோகப்படுத்திக் கொள்ளவேணும்.

செங்கத்தாரி பெண்ணைய்.

நிற்றாமணக்கெண்ணைய் படி-1 செங்கத்
தாரிப்பட்டடை புதகரப்பன்ப்பட்டடை வேர்
பாடம்பட்டடை பெருமரத்துப்பட்டடை கண்
டல்கத்தரிவேர் கன்னரிவேர் கழச்சரிவேர்
நிரத்தி சாயகர் வேலியபருத்திவேர் சடுத்
சரய சுக்கு திப்பிலி வணக்கை சுக்கு-2
அரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி விடுத்த வெ
ண்பொன் மக்கு ஒருகாங்கடலிசும் சாய்
பல் பதார்த்தம் கீக்கிச் சாய்ப்பிட்டுவர சொப்
படைப்பற்று காவப்பற்று வாய்ப்பற்று
காக்கு வெடிப்பு உதடுகொடுப்பு காக்குக்
சொப்பனம் பல்லிவசுராட்டிச்சுழுவடிசல்
வாய்நற்றம் வாய்நிரந்து தீரும்.

கொம்பட்டிக்கா பெண்ணைய்.

கொம்பட்டிக்காய்ச்சாறு ஆலின்பால் கைச
சூப்ப படி - 4 தேக்காய்ப் பால் படி - 1

நிற்றாமணக்கெண்ணைய் படி-2 சுருள்விச்
சாறு படி-3 கடுகு வெள்ளுள்ளி பஞ்சவா
ணம் கடுகன்ய் கடுகுராகணி மதுரம் திரி
கடுகு மூம் வாய்விளக்கம் சிரகம் அரத்தை
கொக்டம் சிறகாகப்புச்சுன்னவவகம்பகை
க்கு சுழஞ்சு-3 ஆரைத்துப் போட்டுக் காய்ச்சி
வடித்துக் காலையில் ஒரு சுரண்டிசும் சாய்
பிட்டவா வாசநீர் சிதக்கட்டு கிரமி பீலிகை
நீர்சொவை உசாரோகம் பெருவலிது கெண்
டைவாய் தீரும்.

உள்ளி ஆமணக் கெண்ணைய்.

வெள்ளிள்ளி பவம்-100 நிற்றமுட்டி பெ
ராமுட்டி சிறுமழுதலை ஆறுளை கண்டம்
கத்தரி புங்கு ஆழிலியம் சொச்சி மாலிலிக்கு
பேராமணக்கு முருகைக் இவைகளின் வேர்
பட்டடை வகைக்குப்பலம்-3 இடித்து எட்டு
மடக்கால் ஜெலத்திற் போட்டு குழணியாய்
வற்றவைத்து விடுத்து அதில் நிற்றாமணக்
கெண்ணைய் படி-4 கூடலிட்டுக் கலக்கி
உசாய் சொலியம் சுவத்தை சீரகம் கடுக்காய்

இத்தப்பு நிரிகெடு றமம் கொடுவெலிவோர் பங்கம்பாளிவேர் வகைக்குக் கழஞ்சு-1 வெள்ளாட்டுப் பாலலாராத்தப்போட்டுக் காய்ச்சி அடித்து வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிதம் கொள்ள வாத்தகாசம் லிச்சல் விஷ கடி குடல்வாதம் பீலிகை கொப்பியிப்புகுதி பெருவழிது பவுத்திரம் கல்லடைப்பு ரோணிக்குலை நீராமை குலைவாயு தீரும்.

முடக்கொத்தான் எண்ணெய்.

முடக்கொத்தான்சாறு கள்ளியை வாட்டிப் பிழிச்சாறு வகைக்குப்படி முக்கால் நிறுமணக்கெண்ணெய் படி-1 1/2 சுவதை வேர் கொடுவெலிவேர் வெள்ளைக்காகணைம வேர் நிறநாத்தை சத்துப்பை தேவதாரம் இத்தப்பு நிப்பிவி பெருவகாயம் கடுகோர் கணி சுழற்கிப்பருப்பு வகைக்குப் படி-1 சத்திபைத் கோவாணமுத்து-20 வெள்ளைக் காய்ச்சி-1 இவைகளை அரைத்துப்பொட்டுக் காய்ச்சிவடித்து கெம்பத்தியொடுக்க கரண்டிதம் கொடுக்க அண்டைவாதம் குடல் வாதம் வாயு கவுதி தீரும்.

கொடுவெலி எண்ணெய்.

கல்லெண்ணெய் படி-1 கொடுவெலிவேர் பட்டை பலம்-1/2 கடுப்புக்கட்டி பலம்-1/2 அரைத்துப்போட்டு மெழுபத்ததீர் காய்ச்சிக் கடுகுடன் வேளையொன்றுக்கு ஒரு கரண்டிதம் கெம்பத்தியமாய் மூன்றுநாள் ஆழியோது சாப்பிட்டு எல்லாநாள் தலைக்குத் தண்ணீர் வார்த்து உப்பை வழித்து கூட்டி அரையாப்புத் தீரும்.

மேக ராஜாங்க யெண்ணெய்.

நிறுமணக்கெண்ணெய் படி-1/2 கடுவ்வி கழுதைலத்தி வரிக்கொமட்டி கையாத்த கரை புளியாரை கண்டு வல்லாரை பிரமி பொருதலைசெருப்படை கடுகோச்சி பொன் னுங்காணி துணைகூடாதேடை கிரத்தி ராய கம் வெள்ளைகு சிவன்வேம்பு வகைக்குச் சாறு படி 2 ஒன்றாய்க் கவுது கொடுவெலி புலரகவேர் நிரலாரைகவேர் கடுதாரத்திவேர் கிளிமுக்குக்கிழங்குகொன்றக்கற்றுழைக்கிழங்கு அப்பையைக்கிழங்கு சுகைக்குப்பிடுவேர் வகைக்

இத்ப் பஸம் 1 இரத்தைக் குதணிநீரிற் போட்டு
பந்த்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடித்தகட்கா
பயனததுவ கூடவிட்டு சாறுக்காய் பிராய்ய
மைக்கன்ன வயர்க்கப்பட்டை வரலிளகு
அந்நிமலாம் குளவுட்டம் நிப்பிலிமுலகமென்
சரம் குருசாணி ஓம் சரன் திக்காய் கடு
காய் விபுரிசகம் காடுகாலிநி கண்டரிமஞ்
சன் அரத்தைக் கக்கு அதிலிடைபம் அக்ஷ
ராக்காரம் விடுநீரணி சடாமாடுகில் தரளி
சப்பத்தி சகரா கஞா வலம்புரிக்காய்
பயன்கப்பட்டை அழிக்குப்பட்டை வரண
குலையினி நிறையபு தக்கோலம் வகம்பு
கக்கு அபின் வசவாநி சிபகம் ஆனைத் திப்பிலி
குளுமப்பு சரன் திரவேதி வரணம் சேக்
கொட்டை சத்திராயம் வராசகரம் சவச
சரம் வகைக்கு விரகக்டைட்டி பொடித்து
பொட்டுக்காய் நெடுகுபத்தில வடித்து
கோலியொண்டிக்கு ஒருகரண்டி தம் கடும்
பத்தியாயம் மூன்று வரணமென்கொண்ட
இரத்தி அனையாப்பு குல விப்புநுத் கண்ட
யாலை மேகம்-21 குடிடம் சோனக் பாண்டு
கழல்வரதம் அண்டவரதம் காலவரதம் பக்க

காதம் பவத்திரம் முலப்புந்து மண்டை
குலை குலைவாய் மணம் குலை நீரும். தவ
யைப்பருப்புந் வடித்த உப்புக் கூட்டிற்
கொள்ளாரம்.

இந்தெண்ணெய்த் தயிலம்.

எனரு ஏண்டம் இலப்பைவேம்பு புற்று
இவைகளின் எண்ணெய் வகைக்குப் படி-1
நீட்டானைக்கு திருஞ்சள்ளி வேளைமேனி
காட்டானைக்கு திருஞ்சள்ளி வேளைமேனி
மாலிலிக்குக் குருசாக்கிவாய்ப்பு புக்கு
கொடுவேலி குருசாக்க சங்கு காட்டு முருங்
கை ஆதனை இவைகளின் முலம் மாம்பட்
டை வகைக்குப் பவம்-5 இடித்து ஆணிநீரிற்
பொட்டு வட்டிபாண்டாய் வற்றவைத்த கவா
யத்தைபும் மூன்று வகைக்கு அரத்தைக் கடு
மும் திப்பிலி நிப்பிலிமுலம் ஆனைத் திப்
பிலி காயம் சகுருசாக்கம் சசுப்பை தேசா
வரம் குருசாணி வெண்ணெய்ப்புண்டு வெளிச
நிப்பிலின் வசையு மூன்றுக்கு ஆடுகி சடா
மாடுகி நிரம்பு குக்கல் வகைக்குப் பவம்

கால் இடித்துப்போட்டுக் காங்கி யொழுது பதத்தில் வடிந்து முன்றுகள் காசிடையே உள் னுக்குக்கொடுத்த உடம்பெங்கும் புகினால் சன்னிதொகதம் வலியு அண்டவாதம் வா தம் தீரும் நாலாநான் தலைக்குந் தண்ணீர் வார்த்து உப்புக் கூட்டவும்.

சுத்த வல்லாதி யெண்ணெய்.

சிற்றுமுட்டிவேர் பலம்-32 இடித்து இரு தண்ணீரிற் போட்டு காலிலொன்றுப் வற்ற வைத்து வடிந்து அதில் ஆலின்பால் ஏறு யிச்சயம்புரசாறு வரைக்குப் படி-1 ஐத்தெ ண்ணெ கெத்தி துறும் திரம் கொஷ்டம் சாநிக்கரய சாநிப்பத்திரி ஏலம் வைக்கப் பட்டை திர்த்ததை சுக்கு தக்கொகாரம் சடாமாருநில தாவிசுபத்திரி வாய்வினங்கம் தூறோத்திப்பிலி ரிப்பிலி கடுகுரோகணி வாய்வின குழும் குறுமப்பி கடுகுநீரகம் கடுகராய் தான்றிக்காய் உண்பகப்பி ரொத்த மல்லி யாறுவையையிசி கிறாசுப்பி ரெயி யப் வரைக்கு சுழஞ்சு-1 யொடித்துப் போட்ட

இக் காங்கி வடித்துப் பனுகு கன்னி வரைக்குக் சுழஞ்சு-1 போட்டு முன்று தா னாறுவேளை காசிடையே உள்னுக்கு கொடுத்து ஒருநாளி காசியில்லிட்டு உடம்பிற் புகிவா முகவாதம் அண்டவாதம் பித்தம் நீலகாசம் பீனிசம் வாயுக்குலை கொரி நீங்கும் பத்தி யம் பகம்பயறும் உப்புந் கூட்டி அவ் து எவா நள் சிக்காய்த்தெய்த்து வெக்கீரில் எவானை கு செய்யவும்.

முடக்கொத்தா னெண்ணெய்.

முடக்கொத்தான் சமூலம் பலம்-30 சிற்று முட்டிவேர் பலம்-15 சிற்றுமணக்கின்னவேர் பலம்-7 துமுக்கினவேர் இலவம்பட்டை முருங் கையப்பட்டை செவியம் சிவலைவேர் வீழிக் கிழிந்து வெள்ளைச்சாணவேர் சுழற்பூப்பி குள்ளுப்பூப்பு முதிமரகத்தல் செம் முள்ளிவேர் கொடுவேலிவேர் தேவதாரம் வெறுக்குவேர் தண்ணீர் விட்டான் திறல்கு வரைக்குப்பலம்-3 இடித்து இருநாணி சிற்று போட்டு வட்டொன்றாய் வற்றவைத்து வடி த்து சுஷாயத்தில கொடிக்கன்னிப்பால்

ரக்கள்ளிப்பால் வகைக்கும் படி-1 ஆலின் பால் வாண்டத்தெண்ணை நாயரைத்திழுக குச்சாது பெயர்க்கொட்டி காங்கீசாறுவகைக் குப்படி-1 ஒன்றாய்விட்டு திரிசெகு சித்திர மூலம் சாதிக்காய் செலியம் வலம் பெருக காயம் வகையு ஓயம் மல்லி சத்குப்பை இத் தப்பு பொட்டிடிப்பு அழுக்குவோர் அந் தபுமலவகைப்படை சடாயானுகில வரண மதுவாயிசி சிவதை வெப்பாயிசி சிற்ற ரத்தை சந்தனம் ரன்னிவேர் ஆகில் கண்ட திப்பிலி வகைக்கும் கழஞ்சு-3 அமைத்துப் போட்டு ஐந்துரான் ரவிமூரையைத்து காய் ச்சிவடித்து கோயில்பலம் கோயரளியின் தேகபலமறித்து ஒரு சத்குச் சிலகி இர ண்கெழுஞ்சு கொடுக்க நீர்க்கட்டு மலக்கட்டு மகேரதாய் குட்டம் குன்யம் விஷபரகலக் கம் கவுநிகெண்டை வெப்புப்பாவை அடு வைகேரம்பல் பெருவழி விப்புநிபானை இளைப்பு உடிரக்கட்டாயவோயிடு சுவைப்பா கமுக் திருவ பத்தியு திரிசெகுக் கொண்டு யின் குக் கோழிசகம் சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

விப்புநி யெண்ணைப்

விகைச்செண்ணைப் படி-1 திலவாசை க பிரயி பொருதலை கோழியவரை சின்னி அவிநி வெள்ளைமரு மலைவெட்டி சங்கக்குப்பி சுழந்தி காட்டாயணக்கு வகைக்குச் சாறு படி அரைக்கால் ஒன்றாய்க்கலத்து அதில் திப்பிலி சருஞ்சிரகம் கண்டாயிமஞ்சள் கடுகு ரோசணி வசம்வ கீர்வெட்டிமுத்து கோர்வா னம் காட்டுச்சிரகம் வகைக்கு விராகவிடை-5 வெள்ளூள்ளி சுடுக்காய் வகைக்குப் பலம்-1 இமத்துப்போட்டு காய்ச்சிவடித்து எட்டு ரான் காலையில் ஒரு கரண்டிசகக் கொள்ள விந்தியானநின்பேரில் பத்தியக்கொள்ள தேகத்தில பலவிசமயத் கூட்டுகிற விப்புநி துக் கூட்டையும் அதிலுண்டாகும் புண்ணும் அரையாப்பு பலத்திரக் திரும். பத்தியம் உப்புப் புளி நீக்கவும்.

இதுமது.

வெப்பெண்ணையராதல் விளக்கெண்ணை யாதல் படி-1 ஆடுகோழிப்பாயிர சக்கிற்

குப்பி கார்ட்டாமணக்கு தின்னி திவளி வெள்
 னறுகு வேலம்பட்டை இவைகளின் சாறு
 புங்கம்பால் திலம்பால்வலைக்குப்படி ஆரை
 த்கால் ஒன்றாய்க்கலந்து துத்தம் சாநிலிக்
 கம் மிருதாரிங்கி செந்தம் சைக்கரம்
 கருஞ்சாகம் வகைக்கு விராகிடை-3 கார்
 கோலிளி வெள்ளைக்குக்கிலியம் வகைக்கு
 கோலிளி பொழுத்துப்போட்டுக் காய்
 விராகிடை-5 பொழுத்துப்போட்டுக் காய்
 சிவடித்து ஷே எண்ணெயை உன்னுக்குக்
 கொடுத்து இந்த எண்ணெயை யேயிலேபோட
 விப்பகுதிபுண்ணும் புறையி முத்த ச புண்
 னும் இலை திரையாப்பு வலுத்திரப் புண்
 னும் மற்ற ஆறுதகணைநகரும் ஆறும்.

நீரடைப்புக்கு எண்ணெய்.

விளக்கெண்ணெயை படி காலில் நடுவளி
 பலம்-1 சுவைத்துப்போட்டு பொண்ணிறயா
 ய்க் காய்ச்சி வடித்து பொரித்த வெங்காயம்
 கடுக்காய்த்தின் வகைக்குக்கழுஞ்ச-1 போட்
 டுக் கலக்கிக்கொடுக்க திரையாங்கிரப் நீரடை
 பு கல்லைப்பு திரும்.

சாதிக்கா யெண்ணெய்.

கல்லெண்ணெய் படி-1 குலைப்பால் படி
 திரைக்கால் ஆலின்பால் படி-1 ஒன்றாய்க்
 கலந்து சாதிக்காய் பலம்-2 சாதிப்பத்திரி
 வெந்தயம் வகைக்குப் பலம்-1 குயிச்சாற்று
 லாட்டிப்போட்டுக் காய்ச்சிவடித்து குளிர்
 ந்த தண்ணீரிலாவது கடு தண்ணீரிலாவது
 குலைப்பால்வது ஒருதுளி ரெண்டுதுளி
 விட்டுக்கொடுக்க கணம் தோஷம் இரத்த
 வார்த்தி இரத்தகாசம் வார்த்தி இருமல் கக்கு
 வான் இருமல்சீதபேதி இரத்தபேதி திரும்-

லவங்காதி யெண்ணெய்.

வங்கம் சுந்தண்டு வகைக்குப் பலம்-2
 சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி வகைக்குப்பலம்-1
 இவைகளைப் பொழுத்து ஒருபடி கல்லெண்
 னெயிற் போட்டு குயலித்தம் பலன் கால்
 கூடவிட்டுக் காய்ச்சி வடித்து அநில குக்கு
 மப்பு கோரோசனை வகைக்கு ஒரு கழுஞ்ச
 பொழுத்துப்போட்டு வலத்துக் கொண்டு
 வேளையென்றுக்கு ஒருதுளி யல்லற இர

ண்டுள்ளி வெள்கீரலாவது முலைப்பால்லா
வது கொடுக்க கடியம் சாசம் சீனை இருமல்
உபபிசந் தீரம்.

சந்தனை எண்ணெய்.

சக்தணத்தினள் பலம்-3 நல்லெண்ணெய்
பலம்-10 இவைகளைப் பதக்கு நீரிற்சுவந்து
நீர்வற்றக் சாய்ச்சி வழத்து சிசாவிலடைத்
துக்கொண்டு பஞ்சுந் தோய்த்து கையிலி
வைத்திருக்க தேகத்தில்தவாயையெறிச்சுக்
த்கைத்தரும் கொரி சிரங்கு உரப்பன் பண்
தளிற்றடவமாளும்.

மதன சுமேசரப்பூ எண்ணெய்.

இரண்டுசூள் மதன எரமேசரப்பூவை
மலருமுன் நெருத்து பதக்குக் குழைத்திற்
போட்டு வைத்திருந்து மலர்ந்தபின்பு ஈரனு
பலம் கல்லெண்ணெயிலீட்டு வேசவைத்திற்சு
எண்ணெயைத் துண்டாப்பிபிசித்துக் சிசா
வில் அடைத்துக்கொண்டு உடம்பிற் பூசிக்
கொள்ள சுகால்கும் வசியமாரும்.

நாளிசபத்திசி வடகம்.

நாளிசபத்திசி கண்டங்கத்திசிகேசர் வணக
க்குப் பலம்-1 தாளிசபத்திசி பலம்-2 கொல்
லீழைள்ளி தாண்டிக்குச் சாய் திப்பிலீழை
வகைக்குப் பலம் முக்கால் சந்திரசம் ஓமவரிசி
வாய்க்கிணக்கம் கூரைசீர் சந்திரப்பை வகைக்
குப்பலம்-1 வலம் கொழுந்தம் சன்ன வலு
பய்யட்டை சாதிக்காய் சிராப்பு சிறுசாகப்பூ
அதிமதுரம் வெப்பலையிசி வகைப்பத
திசி வகைக்குப்பலம்-1 சாதிப்பத்திசி பலம்
அரைக்கால் இவைகளை யீழ்த்துச் குரண்கு
டெய்து ஒருபுணையி லிரண்டுபடி ஆலின்
பாலும் அரைப்படி பரசிப்பயறம் போட்டு
வரலில் வேறிகட்டி ருணத்தை வைத்துச்
சுட்டம் நல்லுடிப் பிட்டலித்திரக்கிப் பதினா
லுபலம் சூருக்கமையைக் கலந்து பிணைந்து
கொட்டிப்பாக்குப் பிரமாணம் உண்ணெய்
டெய்து சாய்ப்பட்டிவா சீரடைப்பு கல்லடை
ப்பு எப்பயம் வாடி குறை காந்தல் கரவியி
தீரம்.

இதுவும்.

தாளிசுப்பத்திரி விராகநிடை-16 சாதிக்க
சாய் விராகநிடை-1 எனும் மதுரம் அக்கி
ராக்காரம் சிராப்பு கோஷ்டம் திப்பிலி
சன்னவவங்கப்பட்டை வால்மிளகு வகை
க்கு விராகநிடை-1 சக்கு மும் மினகு சீர
கம் லவங்கம் வகைக்கு விராகநிடை-2 இவை
களைச் சூரணித்து ஒரு பாண்டத்திற் குறு
ணிப் பால்விட்டு வாயில் வேகெட்டிற் தோவ
கீசினா ராண்பல வெள்ளைப்பூண்டுற் பாதி
பைச்சிதைத்து வேட்டியின்மேற் பரந்திச்
சூரணித்து வைத்து மூன்று மெல்ல மந்த
பாதிப்புண்டை வைத்து மூன்று பிட்டலித்
திற் கொண்டு பால் சூரணித்து கொட்டித்
து மெல்லுபொலவச் சூரணியைச் சேர்
பாக்குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவா இரத்தம்
விரித்தல் இராமல் இலைப்பு அரோசியம் வாய்
சூரணியை மெல்லியக்கம் வாய் மந்
தம புளித்தேயும் தீரும்.

காந்த ரச வடகம்.

காந்தம் அர்பொரு இரத்தம் கெத்தி பெருங்
சூரணியை மெல்லியக்கம் இலைக்கோ யோர் பிறையயப்

கற்றோயடற் காற்றால் சூரணியை அரைத்
தூவாத்தி வைத்துக்கொண்டு தேன் திரி
யுண்டு பொடியில் வெளை பொண்ணுக்கு ஒரு
பணலிடைத்தம் மண்ட வந்தொள்ள வாயு
சன்னி உன்மம் பாண்டு சோனை லிக்கக்
தீரும்.

செல்லி வடகம்.

பதக்கு செல்லிவற்றலை எவ்விச்சம்பழக்
சூர்ணி உறவைத்துவந்தி அதற்கு நீசர்
சீனிவைப் பாலிற் கரைத்துப் பாடுசெய்து
இந்துப்பு கொடுக்கையிலே சூரணித்து
மதுரங் சீரகம் வகைக்குப் பல்லிச் சக்கு
யினகு வகைக்குப் பல்லி-1 இழத்
தீப்பிலி நிலைத் வகைக்குப் பல்லி-4 சக்கு
ஆச் சூரணித்துத் தலித்தினம் வெப்பலம்-4
தேன் பலம்-8 கட்டலிட்டுப் பிசைத்து வைத்
துக்கொண்டு வெளைக்குக் கொட்டிப்பாக்க
குப் பிரமாணஞ் சாப்பிட்டுவா பாண்டு
காயரலை பித்தம் இராமல் நீசர் சோனை
தூரகம் தலைவலி அரோசியம் தீரும்.

கெந்தக வடகம்.

கெந்தகம் திரிகடுகு சூரணித்துத்
லீனங்கம் திரிபலை சூரணித்துத்

பலம்-நீ குக்கில் பலம் - 2நீ நித்திரமூலப் பட்டைபலம்-1நீ இவைகளைச் சேர்த்தரைத் துந் தான் நிகராய்ப் பிரமாண உண்டை செய்து உட்கொள்ள மெகரோகக் தீரும்

லவங்காழி வடகம்.

லவங்கம் சிறகாசுப்தி லாமிச்சுவேர் திளி கறிகு வகைக்கு விராகளிடை-10 இவைகளைப் பொடித்து முன்போற் பிட்டலித்து-120 விராகளிடை வெல்லம் சேர்த்தப் பிசைந்து வேளைபொன் றக்கு கொட்டைப்பாக் குப்பிர மாணம் வெக்கீரிந்கொள்ள வாக் தி விற்ப்புப் பொருமல் கழிச்சல் மார்புவலி அக்கினிமகத் தீரும்.

மன்றேர வடகம்.

மன்றேரொக் தாரம் லோகசெக்குரப்புவென் னுள்ளி செவியம் சித்திரமூலம் சீரகம் கரும் தரகம் திப்பிலி ஆனைத்திப்பிலி இத்துப்பு சேர்த்திழுக்கு திளிகு குத்தத்தக்காக சத்த குப்பை நறுக்குழுலம் எலம் இவைகளை குப்பைப்பொடித்து குப்பைமேனி சந்து

ரெச்சி கையாத்தகரை திழ்காய் ரெல்லி பூவரக தழுதாலை இவைகளின் சரற்றுவல் வகைக்கு ஒருநாளாட்டி ரெலிக்காய் பிர மாணம் உண்டைசெய்து வேளைமொன்று க்கு ஒருண்டைவீதம் கொள்ள சரசம் க்யம் வாய் லிக்கல் குன்றம் வார்த்தி பரண்டுகேசாகை காமரலை தீரும்.

இதுவுமது.

திளிகு கு சடாமாதுதி திளிபலை சாந்தி காய்கரும்பிரகம் நந்திசாகம் இவற்றைவேர் மரமஞ்சள் இந்துப்பு வாய்லிளங்கம் லவங் கம் அசமதகம் மஞ்சள் சாதிப்புத்திளி திப் பிலிமூலம் செவியம் முத்தக்காக அரத்தை பொன்முகட்டைவேர் இவைகளை ஒர் தீரை யாய்ப் பொடித்து அதற்கு நிகர் மன்றேர செஞ்சரம் திளிலாக செஞ்சரம் அபசென் தூரங் கூட்டி கிப்பாண் சாற்றல் ஒருள ளாட்டி வெல்லிக்காய்பொ ளுண்டைசெய்து சேன் குருக்கரை கோரிந்கொள்ள பாலை கரமரலை கோகை அடியத் தீரும்.

இறுஷமது.

ஒரு பல மன்றோதகை வட்டுபலக் கோசு
லத்திற் பொழுத்குப்போட்டுக் காய்ச்சி உலர்
த்தி அதற்குநீசர் தேவதாரம் மரமஞ்சள்
சித்திரமூலம் வாய்வினகம் முத்தக்காக
திப்பிலிமூலம் திப்பிலி யினகு இலைக்களை
ஒர் நிரையாய்ச்சி சேர்த்துச் சூரணித்து வே
யையோன்றுக்கு நிர்ஷுப்ப பிரமாணம் எரு
யையோளிற் கொள்ள பாண்டு சோரை கா
மலை தீரும்.

எலாதி வடகம்.

எலம் வைக்கப்பட்டடை முத்திரிப்பதும்
திப்பிலி வகைக்குப்பலம்-6 அது மதுரம்
சருக்கரை யேபரித்தப்பதும் வகைக்குப்பலம்-1
இலைக்களை யிடித்துக் கழற்கிண்காய்ப் பிரமா
ணம் உண்டைசெய்து சாப்பிட்டிலவர அக்கி
ணிமந்தம் பிச்சம் வயிற்சுவலிசூலக்தொதிப்
பிலி இரத்தம் சித்தங்காணுதல் சீகரும்.

செவிய வடகம்.

பசுவியம் இலப்பப்பட்டு திப்பிலி மூலம்
சாப்பிட்டு சாப்பிட்டு சாக்கு நிலவெய்பு அநிமது

ரம் செய்ந்நிழற்கு வெட்டமேவர் சந்தனம்
சுநர்ச்சாதம் யினகு தாளிசுப்பத்திரி ஒர் சிமை
யாய்ச்சி சூரணித்து அதற்குநீசர் மெல்லம்
சேர்த்திடித்துப் பாக்களவு உண்டைசெய்து
சாப்பிட்டிலவர வாயு விகல் வந்தி அக்கிணி
மந்தம் கொஞ்செரிவு நிராணி காயலை சோ
காலிச்சம் இருமல் தீரும்.

சுக்கு வடகம்.

சுக்கு பலம்-6 தாளிசுப்பத்திரி பலம்-5
செவியம் யினகு வகைக்குப்பலம்-1 திப்பிலி
பலம்-4 வாய்ச்சுவேர் சூர்னாதம் வகைக்கு
பலம்-1 சூரணித்து முன்போற் பாலிற் பிட்
டலித்து சருக்கரை பலம்-6 சேர்த்து யிசை
த்து கொட்டைப்பாக்குப்பிரமாணமுண்டை
செய்து சாப்பிட்டிலவர சத்தி விக்கல் தரோ
சியம் வரபூநல் வாயு அக்கிணிமந்தம் பொரு
மல் சூர இரமல் திரிதோஷம் நீலித்
திபனமுண்டாகி தேகம் பலக்கும்.

கடுக்காய் வடகம்.

நூறு கடுக்காயைச் சாடியில் முன் தாது
முழுமுற்றகர ன்றுறவைத்து இ

பொட்டு உலர்த்தி கறுக்கி விவரக்கி
அதற்கு நாலிலொன்று கல்லப்பு கோரக்
கிழங்கு குரகாணி மும்சுக்கு கொடுவெலி
வோ திப்பிலி செயியம் திப்பிலிமூலம் கணை
க்கு வீராக்கிடை-5-யினகு இன்னப்பு மும்
வலைக்குக் பாய்சு இவைமகன்மடிந்து இட
கொய்து அதில் புளித்தமோர் மூலம்சும்
பழச்சாறு இஞ்சிச்சாறு வகைக்குப் படி 1
தனித்தனியே விட்டுப் பிசுநி புலத்தி பொ
டித்தனக்கொண்டு திசுடி 1 பிமமாணம் சாப்
பிட்டிவா வாத்தி இன்மம் சுவாகாசம்
மூலம் கிராணி மூலகிராணி அரோகியம்
பாண்டு விகம் வயிற்றுவி. குலை வயிற்று
வேவு சோலை மூதவாண கோக்கன் திரும்.

மொகாதி வடகம்.

பத்துப்பல வேள் தூள்நியப மேற்றேவி
நீக்கி இறுபத்துத்துபல ஆலின்பாலிற்பொ
ட்டுத் திப்பெலெரித்து வேக வைத்து இது
பல ஆலினைப் பிட்டுக்கொண்டும் முடிபுத
திவிற்றினை பிட்டுக்கொண்டும் முடிபுத
கொண்டும் கொண்டு கொண்டு கொண்டு

கொட்டைப்பாக்களவு கொச்சை கொடு முத்
திரமாய் இறங்கும் கொக்கிரெல்லாக நீரும்.

இதுவுமது.

நிசியலை பருத்திலிவா பருப்பு, புளியலி
காத்தொல் வெள்வெலம்பினை வெண்டுன்
நிப்பருப்பு மஞ்சள் காத்தபற்பம் அபயிரக
சென்னரம் வகைக்கு வீராக்கிடை-1 இவை
என் கடை இடைசு குவுவரைவித்திப்படு
ப்புக்கட்டிப் பொடித்து அத்தப்பால்விட்டு
முத்திடுகிடை உணடை செய்தி வேலை
பொன்முக்கு திருண்டைவிதம் ஏடுமையுமோ
சிற்றுகள்ன் மொகரிர் இருபதும் நீங்கும்.

லோகாதி வடகம்.

முத்தக்கரக தித்தி சுக்கு திப்பிலி வாண்வி
எனகம் தித்திரமூலம் இவைகளை ஓர் நிறை
யாய்ப் பொடித்து அதற்குள் லோக கொடு
தாரம் கட்டித் திரிசுடி சோனிக் மத்திசுடி
கொண்டு பாண்டு சோகை காமா

சுஷ்பாக்கிய சுண்டி.

சரிசரி போடுதலை இவைகளின் குர
ணம் வகைக்குப்பலம்-8 திரிசுரு திரிபலை
அதிமதுரம் மும் குருகாணியோமம் தரளி
சுபத்திரி சிறுநாத்தை தே சாவாரம் மைம்
வகைக்குப்பலம்-1 சாதிக்காய் சாதிப்பத்திரி
இரம்பு அநிலிபையம் கரும்கிரகம் நற்கிர
கம் வைக்கப்பட்டி வால்கிரகம் மல்லி வெக்
தயம் வைக்கப்பட்டி-4 இடித்து வடிக்க
புனை குரணத்தையும் 8 லுப்படி ஆவின்பாலை
யும் குழம்பாய்க்காய்ச்சிய திற சிறுசுத்தலிப்
பிசைத்து ஒரு சட்டியில் இரண்டுபடி பால்
விட்டு வெகட்டி அ தின் மேற் பிசைத்த
மருத்தைவைத்துப் பிட்டலித்துத் தேன்வி
ட்டு மத்தித்துக் கண்டைக்காய்ப் பிரயாடம்
இஞ்சி எலுச்சிப்பழம் சரத்தம்பழம் மரது
எம்பழம் இவைகளின் சாற்றிலும் தேனின்
லும் அல்லது சேனியிலும் வெக்கிரகம்
குரண குரணியோமம் இன்மலாய் உப்பி
சுண்டி சாம அரோகியம் அக்கினியம் சரி

சாதி லிங்கக் கட்டு.

அஞ்சு கோழிமுட்டை வெக்கெடுவில்
வீரம் பச்சை சுநிபுரம் வெடியுப்புச் சுண்
ணம் வகைக்கு விராகிடை-1 பொடித்துப்
பொட்டுச் சேவிலிடைத்து ஆறுவாள் சென்
றியின்பு அநிலிபத்தியாகள் லிங்கத்தைப்
பத்துத் சபா கோய்த்துக் காயப்போட்டு
அப்பாலில் கோய்த்து கருமத்திலையில்
கத்தி ஒன் றமுதல் 32-புடமவரை புடந்
புடம் மனை மறைவிற் பொட்டெடுக்க உரு
டுக்கட்டும் அதை யனுபான்க்களிற் கொடு
க்க முயலகண்டைன் குயரகண்டைன் முசல்
வலிப்பு குதிராவலிப்பு காக்வலிப்பு பற
லீச்சு உச்சிச்சு சுன்னிதோலும் வால்க்கிற
க்கை கொஞ்சக்குத்து வாய்க்குத்துத் தீரும்.

இதுபடி.

முன்று வீராகிடை லிங்கத்தைக்
முயில்வைத்து அசுந்முக் கிரகம் கோ
துவிராகிடை சினைவைப்ப பொ

போட்டு தீபாக்கிணியாபெயரித்து ஒயரூம்
புரட்டித் தொடுத்தும் பூன்பு மாகாணிப்பு
பொருக்களளிப்புலும் காற்படி கொப்புத்
தேனும் சுருக்கெடுகொடுத்தது இனித்காற்றி
லுரைத்துத் தொடுக்க கரம் சன்னிதோலும்
வாப்பு புறக்கிக்கு ஞன்மம் தீக்கும்.

இதுவும்.

ஒருபல காதிவகக்கட்டிக்கு வறுநீசும்
பழச்சாறு முலைப்பால் கைவலைச்சாறு
வெடிப்புத் தொப்பிர் வகைக்கு ஒருசுரம்
சுருக்குக் கொடுத்தது ஒரு விராசுடை தவச்
சேக்கைக்கத்தி அப்பால் சாரம் தீனம் வெண்
காரம் வெடிப்பு வகைக்குப்பலம்-1 வெண்
கொண்டா வாட்டடி வகைக்குசெய்து காயவைத்துக்
கொண்டிலைத்துக இலிப்போட்டித் தீலை
மண் செய்து இரண்டு கடை உயிவைக்கொ
ட்டி அதற்கு மத்தியில் தீப்போட்டெரித்து
வெட்டின நெடுக்க உருதி யலியாய் இரு
க்கும்.

இதுவும்.

விளக்க கட்டிக்கு
விளக்கவேரைக் குழித்துயிலிற்செ
யுக்கவேரைக் குழித்துயிலிற்செ

புருக்குக் கொடுத்தது இதுபது சேக்கொட்
டையை அமைத்துக் கவகஞ்செய்யு அறிண்
பெல் வலிசிச்சுக்காய்ப் பிரமாணம் வெண்
கொண்டைவழித்துக் சுட்டியிலிட்டுத் தீவெரி
த்து கொடுப்புயிடித்தவுடன் இசக்கி ஆம்
விட்டெடுக்கக் கட்டும்.

இதுவும்.

காசிக்குப்பியைக் கவ்வத்திற் பொடித்த
துள் வெடிப்பு சிண்காரம் அண்டத்தோல்
வெண்வாரம் இலைகளைவோர்நிறையவ்வாய்
நிரலரைத்துவிங்கத்துக்குக் கவலம்செய்து
வழு தீலைச்செய்து காயவைத்து முயற்
பொல் உலிப்புடம் போட்டெடுக்கக் கட்டும்.

இதுவும்.

விளக்கிடை அயம் தாணகம் மகேசுவ
கெந்தி இலைகளை யோர் நிறையாய் ஏறு
யிச்சம்பழுச் சாற்றலாவது கோழியுட்டை
வெள்ளைக் கொல்லாந்து கீட்டி அதற்கு
கூசம்செய்து உயில் முன்போற்
பொடக்கட்டும்.

இனுபுமது.

ஐந்து வீரகநீடை லிங்கத்தை முலைப்பா
 லில் ஐந்துநாள் ஊரவைத்து அரவியிலுலர்த்தி
 முட்டைக் கூட்டில்லைத்து கெத்தி வீரக
 திடை-4 தாரம் வீரகநீடை-2 சூன்
 வீரகநீடை-1 வீதம் பொடித்த தூளை தீ மு
 மேலும் போட்டி முடிச் சீலையன் செய்து
 மணலேமல் வைத்தெரிக்க கட்டும்.

லிங்க ரச கற்பூரக் கட்டு.

பனிரெண்டு வீரகநீடை கெத்தகத்தை
 உருக்கி அந்தயிலை வீதம் லிங்கம் இரச கற்
 புரம் பொடித்துப் போட்டுக் கிண்டி நரக்
 குழலில்விட்டு ஆற்றி மாத்திரை செய்து
 சன்னி கரோக உ முதலானவைகளுக்கும்
 அனுபானங்களிலிடத்தீரும்.

ரச கற்பூரக் கட்டு.

ஒருபல ரச கற்பூரத்தை முலைப்பாலில்
 10-12 நாட்கள் வைத்துவிட்டு அப்பால் வெள்
 லுத் தயிலத்தை முண்டி செய்யும் கருக்

குந் கொழுத்து ஒட்டிவீரண்டு பலம் வேடி
 புப்பைப் பொடித்து அதற்குக் தீ முமேலும்
 போட்டு அஞ்சு கோழி முட்டையை உடை
 த்துவிட்டு முடி ஆடுப்பேற்றிச் சிறுநீயா
 பெரிக்க பொங்கி யுருகி கொடுப்புப் பற்றிக்
 கொட்டியாயினுக்கும். குளித்தியின்பு உப்பை
 டீக்கி வெடுத்த அனுபானங்களில் உரைத்து
 கொடுக்க சன்னி காரம் காவாக்வி மலக்கட்டு
 ரிதும். லிங்கக்கட்டுடன் செய்துக் கொ
 டுக்க வாதகொய்தீரும்.

தாளாகக் கட்டு.

வெடிப்பு சீனம் வகைக்கு வீரகனி
 டை-20 காவச்சாரம் வெங்காரம் வகைக்கு
 வீரகனிடை-10 இவைகளைப் பொடித்து
 கரண்டியிற் போட்டு தீவில்வைத்து உருகிப்
 பொங்கும்போது அதில் சுத்திசெய்த ஐந்து
 வீரகநீடை தாளாகக் கட்டியைப் போட்டுப்
 புரட்டித் கொடுத்து மீத்திருக்கிறதைப்
 அவரைத்து அதன்மேற் கவசம் செய்து காய
 வைத்து அதன்மேற் கற்சண்ணம்.

பதினாந்தாவது

திராவக முறைப் படலம்.

மகா திராவகம்

எருக்கு, தத்தி, தாழை, முருங்கை, ஊமத்தி, நாயுருசி, பிண்டை, அருகு, சித்திரைமூலம், தென்னேலை, வாழைக் கிழங்கு, குப்பைமேனி இத்தப்பனி பெண்டு சாக்குகளையும் தனித்தனி சுட்டுச் சாம்பலாக்கி வகைக்குப்படி 1 ஆக வேறு பாத்தித்திண்டு ஒவ்வொன்றிலும் 4 படி ஜலம் விட்டுக் கரைத்து 4-வது நாள் தெளியறுத்துக் காய்ச்சிக் குழம்புபதத்தில் பீங்கானில் விட்டு மோர் தெளியித்த இளியில் பனியில் வைக்க உப்பு உறைந்திருக்கும். அதை ரஸியில் காய வைத்து ஒவ்வொன்றிலும் பலம் 3 கல்லுப்பு, வளையலுப்பு, இத்தப்பு,

கவாச்சாரம், வெண்மையாய் வருத்த தருசி, தத்தம், பூனீர் ஒவ்வொன்றிற்கும் பலம் 5 சிவக்க வறுத்து அன்ன பேதி பலம் 15 சவுட்டுப்பு பலம் 20 சினம் பலம் 70 ஐத்தாங்காய்ச்சல் வெடியுப்பு பலம் 100 இத்த 13 தினுகளையும் பொடித்து 3 பங்கு செய்து 1 பங்கைக் கலசத்திண்டு கன்றாய் வெந்த செங்கல்லை வட்டமாயுடைத்து அதனடுவில் பெருகியல் ஓடத்தக்க தமரிட்டுக் கவசவாயிற் பொருந்த முடி 7 சிலைமண் செய்து காயவைத்து அதின்மேல் தூர்போர்த்த சீசாவை வைத்துச் சீலை செய்து அடுப்பேற்றி சீசரித்துப் பொடித்துக் கலசத்திண்டுத் திராவகம் வடித்து 3 வது பங்கில் விட்டுலர்த்தி பொடித்துத் திராவகம் வடித்து சீசாவி லடைத்துக் கொண்டு 1முதல் 15 துளிவரை தண்ணீர் கியாழமுதலான அனுபா னங்களிலிட வயிற்று வலி, குன்மம்,

பீலிகை, நீராமை, கௌசி, கண்டை, பெருவயிறு, வாய்வுதிட்டி, காயச்சற் கட்டி, சூதகவாய்வு, சூதகத்திட்டி, மகோதரம் முதலான உதாரோகங்கள் தீரும். உவர்மண்ணும் சுண்ணாம்பும் தண்ணீரில் கரைத்து அதில் முதிர்ந்த காக்காய்ச் சிப்பியைப் போட்டுவெளுக்கும் வகைக்காய்ச்சிச் சுத்தி செய்த பொடித்து ஷெ திராவத்திலிட கரைத்து செலவாகும். அந்த ஜலத்தை இருத்தகக் கொண்டு அடியிலுறைந்திருக்கும் மட்டியைச் சாரத்திற்கு அங்கியூட்டிப் புடம் போடக் கட்டும். அதை ஷெ சிப்பி நீராலரைத்து வீர்த்தக்குப்பூசி அப்பிகப் பொடியில் வைத்துப் புடம் போடக் கட்டும். கட்டின வீரஞ்சாரம் வகைக்கு பணவெடை 1, சூதம் பலம் 1 இவைகளை மேற்படி நீரலாட்டிக் குகையில் வைத்துத் கட்டும்.

சங்கத் திராவகம்

	பலம்	பலம்
ஐந்தாங்காய்ச்சல்	வெளுக்கவறுத்த	
வெடியுப்பு	6 தருசு	2
சினம்	3 கரியுப்பு	2
இந்துப்பு	3 நவாச்சாரம்	1
சுவக்கவறுத்த	பூரீர்	1
அன்னபேதி	7½ பொரிகாரம்	½

இந்த 9 சரக்குகளுக்கும் பலம் 25½யும் பொடித்து மூன்று பங்கு செய்த முன்போல் திராவகம் வடித்து அனுபானங்களிலிட ஷெ சிப்பிகள் தீரும். நவலோகப் பாஷாணச்சுருக்கும் தீரும்.

கெந்தகத் திராவகம்

	பலம்	பலம்
கந்தகம்	10 வெடியுப்பு	40
பூரீறு	10 கல்லுப்பு	5
சினம்	20	

இந்த 5 சாக்குகளுக்கும் பலம் 85யும் பொடித்துப் பனியில் வைத்து மெழுகுபோலாட்டி உலர்த்திப் பொடித்து மூன்று பங்குசெய்த முன்போல் திராவகம் வடித்து அதில் தருசை வைத்து ரவியில் வைக்கீறும். அதற்கு கிகர்காஞ்சேர்த்து அரைக்க செய்நீராகும். வீரத்தை வைத்து வாட்ட மெழுகாகும்.

சினத் திராவகம்

	பலம்	பலம்
ஐந்தாய்காய்ச்சல் பூதே		2
வெடியும்பு 15 இத்துப்பு		1
சினம் 10 சவாச்சாரம்		1
கல்லும்பு 2 காயுருவி உப்பு		3
சவுட்டுப்பு 2 சிவக்கவறுத்த		
வலையலும்பு 2 அன்னபேதி		5

இந்த 10 திணுகளுக்கும் பலம் 43 யும் பொடித்து மூன்றுபங்கு செய்த முன்போல் திராவகம் வடித்து அது

பானங்களிலிட றெடி வியா திக ள் தீரும். நவலோகச்சத்துக்களில் வீரஞ்சேர்த்த றெடி திராவகம் விட்ட ரைக்க சமமாகும்.

வெடியும்பு திராவகம்

வெடியும்பு	பலம் 20
சினம்	பலம் 16

இவைகளைப் பொடித்து 8 பலம் கடலைப்புளிப்பில் கலந்து திராவகம் வடித்து தண்ணீரில் 5 துளிவிட்டு கீடித்த சுரத்தினால் பலவீன முடைய வர்களுக்குக் கொடுக்கப் பலமுண்டாகும். காய்ச்சல் கட்டி களையும்.

கரியும்புத் திராவகம்

சுத்திசெய்த கரியும்பு	பலம் 8
படிகாரம் 6

இவைகளைப் பொடித்து 8 பலம் கடலைப் புளிப்புடன் கலந்து திராவகம் வடித்து 5 துளி தண்ணீர்

கலந்து சாப்பிட்டுவரத் தீபன சக்தி
யையும் தேக பலத்தையும் கொடுக்
கும். வாயுவு, மந்தம், அஜீரணம் நீங்
கும்.

பஞ்சலைவனத் திராவகம்

	பலம்	பலம்
வெடியுப்பு	3	நவாச்சாரம் ஒன்றரை
சீனம்	3	வெண்காரம் ஒன்றரை
கரியுப்பு	3	

இந்த 5 சாக்குகளுக்கும் பலம் 12
யும் பொடித்துத் திராவகம் வடித்துக்
குருவை நெல் புழுங்கலரிசிப் பொரி
மாலிவாவது கிலாவிசைச் சூணாத்தி
லாவது கொடுக்க வயிற்றுப் பொரு
மல் வலி வாய்வு வாய்வுத்தீட்டி முத
லான உதாரோகங்கள் யாவும் தீரும்.

திராவக முறைப் படலம்.

முற்றிற்று.

பதிஞ்ருவது

ஷர்பத் முறைப் படலம்.

எலுமிச்சம்பழ ஷர்பத்

நன்றாகத் தேறின எலுமிச்சம்
பழத்தின் விரைகளைப் போக்கி வடி
கட்டின சத்தி நெடைக்கு இரண்டு
அல்லது இரண்டரை பங்கு கற்கண்டு
அல்லது சீளிகலந்து முதிர்ந்து போ
காமல் பதமாகக் காய்ச்சி பின்
போல் வரும் பாரு பதத்தில் இறக்
கிச் சீசாவிடைத்துக் கொண்டு
வேளைக்கு 1 தோலா வீதம் 2 தோலா
கல்ல ஜலத்தினிட்டுச் சாப்பிடப் பித்
தத் தீரும்.

சந்தன ஷர்பத்

தேறின 2 பலச் சந்தனத் தூளை
கால் படி கல்ல ஜலத்தில் ஒரு நாள்
முழுவதும் ஊரவைத்து மறுநாள் சற்

றுக் கொதிப்பித்த 4 பலமாக வடித்து 6 பலம் சினி சேர்த்துக் காய்ச்சி இறக்கு முன் 2 பலம் பன்னீரையும் கிட்டு சீசாகி லடைத்துக் கொண்டு 1 பலம் விதம் நல்ல ஜலத்திலிட்டுச் சாப்பிட்டுவர மூலக்குடு தாகத்தீர்ந்து நால் குலைக்கு வலிவைத் தரும்.

பாதம் ஷர்பத்

அரை ரூபா யெடை அகிற்கட்டையை விசம் படியாகக் கியாழம் வடித்து அதில் 4 பலம் பாதம் பருப்பைக் கால்படி நல்ல ஜலத்தில் பால்பிழிந்து கலந்து 20 பலம் சினி கூட்டிப் பதமாய்க் காய்ச்சி இறக்கு முன் பாலில் கரைத்த அரிக்கால் வராகனெடை குங்குமப் பூவும் 2 பலம் பன்னீரும் அதில் கிட்டுக் கலந்து சீசாகி லடைத்துக் கொண்டு மேற் சொல்லியபடி சாப்பிட நாபிரணம், கொதிப்பு, வாய் ரணத்தீரும்,

நன்னூரி ஷர்பத்

ஒருபடி நல்ல ஜலத்தைச் சற்றுக் கொதிப்பித்து இறக்கி அதில் 15 பலம் நன்னூரி வேரை ஆறரை மணிகேரம் ஊறவைத்தப் பிறகு அடுப் பேற்றி அரையே அரிக்கால் படியாகக் காய்ச்சி வடித்து 15 பலம் சர்க்கரை விட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி புட்டியி லடைத்து வைத்துக் கொண்டு இரண்டு தோலா விதம் நல்ல ஜலத்திலிட்டுச் சாப்பிடக் காங்கை, பிரமேசம், சுருக்கு, தீர்கடுப்புத் தீரும்.

ரோஜாப்பூ ஷர்பத்

ஒன்றேகால்படி நல்ல ஜலத்தில் 12 பலம் ரோஜாப்பூவைப் போட்டு 1 படியாகக் காய்ச்சி வடித்து அதில் மறுபடியும் 12 பலம் ரோஜாப்பூ வைப் போட்டு அரைபடியாகக் காய்ச்சி வடித்து அதில் மறுபடியும் 21 பலம் ரோஜாப்பூவைப் போட்டு

கால்படியாகக் காய்ச்சி வடிக்கட்டி
சீனி அல்லது கற்கண்டு 10 பலம்
கூட்டிப் பதமாய்க்காய்ச்சி இறக்கிப்
புட்டியிலடைத்து வைத்தல் கொண்டு
3 ரூபாயெடை வீதம் நல்ல ஜலத்தி
லிட்டுச் சாப்பிட்ப் பித்தம், தீரும்,
பித்தம், மூலச்சூடு தீரும்.

துரிஞ்சிப்பழ வுர்பத்
துரிஞ்சிப்பழச் சுணியின் ரசம் 8
பலம் இதில் 24 பலம் சீனி கலந்து
பதமாய்க் காய்ச்சி இறக்குமுன்
வீசம் வராகனெடை குங்குமப்பூவை
கொஞ்சம் ஜலத்திலிழைத்து அறிவிட்
டுக் கலக்கிச் சீசாயி வடைத்துக்
கொண்டு 2 ரூபாயெடை வீதம் நல்ல
ஜலத்திலிட்டுச் சாப்பிட்ப் பித்தம்,
ஓக்காளம், கிருகிருப்பு, அரோசிகம்
தீர்த்த பசி தீபனம் உண்டாகும்.

மாதுளம்பழ வுர்பத்
மாத்நிலே பழுத்து வெடித்த மாது
ளம்பழ ரசம் 10 பலத்தில் 15 பலம்

சீனி கலந்து பதமாய்க் காய்ச்சி
வடித்துப் புட்டியிலிட்டு 3 தோலா
வீதம் சாப்பிட்ப் பித்தம் தீரும்.

இப்படியே வேறு விதமா துளம்
பழங்களையும் மேற்கண்ட முறைப்
படி செய்து கொள்ளவும்.

பச்சை திராசைப்பழ வுர்பத்

பச்சை திராசைப் பழரசம் 20
பலத்தில் கற்கண்டு 20 பலம்விட்டு
இரண்டையும் ஒன்றாய்க் காய்ச்சி
இறக்குமுன் 3 பலம் பன்னீர்விட்டுக்
கலந்து வேளைக்குப் பலமாக நல்ல
ஜலத்திலிட்டுச் சாப்பிட்ப் பித்தச்சூடு
தணியும்.

வல்லாரை வுர்பத்

வல்லாரைக் கொடிகளை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கி இரண்டரைபடி
ஜலத்தில் போட்டுக் கால் படியாகச்
சுண்டவடித்து. பதினேழரைப் பலம்
சீனி கூட்டிப் பதமாய்க் காய்ச்சி

இறக்கு முன் இரண்டரை பலம் பன்னீர் கிட்டுக்கலந்த புட்டியிலிட்டு 2 தோலா விதம் நல்ல ஜலத்தில் கலந்து சாப்பிட மேகச்கூடு தீரும்.

தாமரைப்பூ ஷர்பத்

உலர்ந்த வெண் தாமரைப்பூ 13 பலத்தில் முக்கால்படி ஜலம் கிட்டு வேகவைத்து மூன்றி லொன்றாக வடித்து 20 பலம் சீனி கூட்டிப் பதமாயக்காய்ச்சி வேளைக்கு ஒன்றரை தோலா விதம் ஜலத்திலிட்டுச் சாப்பிடத் தலைநோய், பித்தக்காய்ச்சல், பக்கநோய், வயிற்றுவலி, மேககாரிகம் இவைகள் யாவும் தீரும்.

இஞ்சி ஷர்பத்

2 பலம் இஞ்சியைத் துண்டு துண்டாய் நறுக்கி ஒன்றரை ஆழாக்கு வெந் நீரில் 4 மணிநேரம் ஊறவைத்து வடிகட்டி 25 பலம் சர்க்கரைச் சேர்த்துப் பதமாய்க் காய்ச்சிப்

புட்டியிலிட்டுச் சாப்பிட்டு வர பசி தீபனமுண்டாகும்.

காசினியிலை ஷர்பத்

காசினி யிலையைக் காய்ச்சி வடித்த ரசம் 38 ரூபா யெடையில் 90 ரூபா யெடை சீனி கூட்டிப் பதமாய்க் காய்ச்சி சீஷாவிடைத்துக்கொண்டு 2 ரூபாயெடை நல்ல ஜலத்திலிட்டுச் சாப்பிட கீர் கட்டு, கீர் எரிவு, உட்காய்ச்சல் தீரும். மலம்தாராளமாய்ப் போகும்.

யூநானி முறை ஷர்பத்

அத்திப்பட்டை, மகிழும் பட்டை, நாகமா சல்லிவேர், நன்னூரி வேர், ஆலம் கிழுதின் நுனிகள், கோரைக்கிழங்கு, கொட்டை காந்தைப்பூ, இவ்வேழையும் வகைக்குப் பலம் இரண்டரையாக நிறுத் தெடுத்துப் பஞ்சு போல் நறுக்கி முக்காலே அரைக்கால் படி நல்ல ஜலத்தில் ஒரு

நாள் முழுதும் ஊவைத்த மது நாள்
பிசைந்த வடிந்துக் கொண்டு 1
பிசை சீனி அல்லது கற்கண்டு
அழுக்கை நீக்கிய ஒண்ணை கால்
தோலா யெடையுள்ள சுகருபாவை
4 பலம் பன்னீரால் அரைத்து அதி
லிட்டுப் பதமாய்க் காய்ச்சி இறக்கி
புட்டியிலடைத்துக் கொண்டு 2 ரூபா
யெடை வீதம் நல்ல ஜலத்தில் கலந்து
சாப்பிட உஷ்ணம் தணிந்து இரத்த
கிருத்தியுண்டாகும்.

ஷர்பத்முறை படலம்

முற்றிற்று.

பதினேழாவது

பலரோக முறைப் படலம்.

பிசுதிபனத்திற்கு

ஓமம் பலம் 1, குரோசானி ஓமம்
பலம் 1, நாயக்கடுகு பலம் 1, தூள்
செய்த ஒன்றரை பலம் பனை வெல்
வத்தில் பிசைந்து புக்கன் கொட்
டைப் பிரமாணம் புசிக்கவும்.

வேறு.

புதினாசம் 1 பாகம், இதற்கு எது
யிச்சம்பழ சம் 3 பாகம் சேர்த்து
சர்க்கரையிட்டுச் சாப்பிட பிசுதிபன
முண்டாகும்.

புருவெட்டுக்கு மை.

பொரித்த வெங்காயம் 1 வராகனெ
டை யெடுத்து வெண் கலத் தட்டில்
வைத்து அதன் பேரில் கையாந்த
கரை சாறுவிட்டு இரும்புப் பாத்தித்
திரில் 3 நாழிகை அரைத்து அதன்