



Tamil Heritage Foundation

தமிழ் மரபு அறக்கட்டளை

Electronic preservation of Tamil heritage materials

e-Book series

an international NGO initiative to digitize old Tamil books and palm leaf manuscripts

visit <http://www.tamilheritage.org>

தமிழ் ஓலைச்சுவடிகள், நூல் பாதுகாப்பு.

பாதுகாப்பற்ற நிலையில், மறுபதிப்பு காணாத பழைய நூல்கள், ஓலைச்சுவடிகள் போன்ற தமிழ் முதுசொற்களை மின்பதிப்பாக்கி தமிழ் வளத்தை நிரந்தரமாக்கும் ஒரு சர்வதேச தன்னார்வ முயற்சி.

மேலும் அறிய: <http://www.tamilheritage.org>



முதுசொற்கள் முத்திரை

தமிழ்ப்பாதுகாப்பின் அக்கறை

உ.
சியமயம்,
பதினேனாசித்திகள்
நிருவாய் பஸர்ந்தருவிய
வைத்திய திரவுகோல்.

இஃது,
மைசூர், சமஸ்தானத்தில்
சோதிடம், வைத்தியம், இவையிரண்டிற்
தேர்த்தவரான, ம - ஈ - ஈ - ஸ்ரி, லீரோஸ்ராம்
அடரிடத்திலும் இன்னும் சிலவைத்திய
ரிடத்திலும் தற்காலத்தில் கையா
ண்டுவரும் முறைகளை
கேட்டுவாங்கி
செஞ்சி,

ஏகாம்பரமுதலியாரவர்களால்,
எழுதிமுடிவுபெற்றதை

இரண்டாம்

காப்பி

கேள்விலை



பதிப்பு

1000.

அநு. 0-8-0.

சி ட்ட ந் தூ ர்,
செங்கல்வராய முதலியார்
அ வ ர் க ள து

சென்னை :

சிறுநம்பலவிலாசம் பிரெஸ்ஸிற்
பதிப்பிக்கப்பட்டது.

1902.

Registered Copyright.

கடவுள் துணை,

ப தி னெ ண் னி த் த ர் க ள்

திருவாய்மலர்ந்தருளிய,

வை யி த் தி ய திர வு கே கா ல்.

முதற்பாகம் நாடியும்வகை.

விநாயகர் துதி.

விருத்தம்.

வைசியதிரவுகோலய் வரைந்தவிரார்பாகத்தில்
எய்தியமுதற்பாகத்தை யெழிப்புவினியோர்கள்கண்டு
கைதனில்நாடிப்பாற்குங் காரணமறியநன்றாய்ச்
செய்திடதமிழ்க்குலோங்குஞ் செயகரிமுயவன்காப்பு.

மு க வு தா - வி ரு த் த ம்.

மண்ணுலகின் மானிடர்கள் வாழவேண்டி
மசுமைபெரு மகஸ்த்தியர்காக் கேயரோடு
புண்ணியர் புண்ப்பாணி புலத்தியர்போகர்
புண்ப்பாணி சட்டமுனி யிராமதேவர்
தன்மையுள்ளகாலாங்கி கருவூர்பவந்தர்
தன்வந்திரிகலசமுனி போகர்மச்சர்
வண்மைபாம்பிரமரிஷி கருணானந்தர்
வாதிமுதலிவரென்போ சித்தராமே
சித்தரென்றாலிவர்கள்செய்த கிரந்தங்கேளு
ஜெயமாகக்காண்பதர்க்கு லக்ஷங்கோடி
அத்தணையுந்தேடியே கைமுரையாய்க்கண்ட
அளவறிந்தபண்டிதரை யடுத்தவாங்கி
சித்தமாம்வையித்தியத் திரவுகோலில்
செப்பினேநாடிசுநி முதற்பாகத்தில்
யெத்திசையுஞ்செஞ்சிகளி விளங்கவேண்டி
யேகாம்பரமின்னுலை வெளியிட்டேனே.

நா ள் மு க வி ரு த் த ம்.

நாடியும்வகை.

கரிமகனடியதனை கருத்தில்வைத்து
கையதனில்நாடியது பார்க்கும்போது

ஒற்பலநீலமோர்த்தும் உடலொக்கநிர்ப்பதாரும்
நெற்புறயி கணமெல்லாம் நீயுயறிவார்தாமே.

(இ-ள்.) வாதத்தினால் சூடுவண்டாகி காதுமத்திமமாகும் விர்தெ
ன்னும் வித்துவினால் உர்ப்பத்தியாகிய ஐடலத்தில் நீர்கோர்த்துக்கொ
ண்டு நீலம்போல் திரோகம் தோன்றும் அறிவீர்கள்—எ-று.

மாநத்தீர்த்திய நாடிதுர்ப்பு.

சித்திரையும்வைகாசி மாதந்தன்னில்
செழுங்கநிரோனுதைபத்தில் பார்க்கவேண்டும்
அர்த்தமாம் ஆடியோ டர்ப்பிசிக்கும்
அரையுமொருகார்த்திகைக்கு மத்தியானமாகும்
பத்தியேமார்கழியுந் தைபுமாசி
பாணுமேல்திசைமரைந்த நேறம்பாறு
இத்தியாதிசூகூழடன் நாடிப்பார்த்து
இயம்பிட்டால்பண்டிதர்க்கு பழியேதப்பா.

(இ-ள்.) வைத்தியரோடு யின்னம் பெவர்களாயிருந்தபோதினும்
நாடிபார்க்கவேண்டில் சித்திரை வைகாசிமாதங்களில் காலைபில் சூரி
யவுதையத்திற்கு நாடிபார்க்கவேண்டும் ஆடி அர்ப்பிசி கார்த்திகைக்
கு மத்தியானம் சூரியன் உச்சியில் நிற்கும்போதும் பார்க்கவேண்டு
ம் மார்கழி தை மாசி மாதங்களில் சூரியன் அஸ்தமாகுந்தருணத்தில்
பார்க்கவேண்டும்—எ-று.

தானபங்குனிக்கு மாவணிக்கும்
தான்கேளுபுரட்டாசி யிவைமூன்றுக்குந்
தேனாகமர்த்தராத் திரியிற்பார்க்கத்
தெளிவாகநாடியது மூன்றுந்தோன்றும்
பானுகயிவைகளைபு யரிந் துநன்றாய்ப்
பார்கனிலைவைத்தியங்கள் செய்வாராகில்
கோனென்றே அகிலமுதற் வணங்கியேற்றி
குருவென்றேபுன்னடியை தொழுதுவாரே,

(இ-ள்.) பங்குனிக்கும் அவணிக்கும் புரட்டாசிக்கும் இந்தமூன்
றுமாதங்களுக்கும் நாடிபார்க்கவேண்டில் அர்த்தராத் திரியில் பார்க்க
வேண்டும் இம்முரையாகப் பார்ப்பாராகில் மூன்றுநாடியும் தெளிவாக
க்கொள்ளும்—எ-று.

நாடிநீர்துர்ப்பு.

கேளப்பாமானிடராய்ப் பிரந்தபேர்க்கு
களிறுமொருசென்னிராயி யுந்தியென்னும்
தாளப்பாயிவைமூன்று யிடங்கள் தன்னில்
தங்கிருக்கும்வியாதிகளை தானேகேளும்

வாளப்பாசென்னியின்கீழ் வாதமாரும்
வரையுமொருவுந்நியின்கீழ் பித்தமாரும்
நாளப்பாநாயின்கீழ் சிலைப்பமாரும்
கன்னுகயநிந்துபிணி காடாதோட்டே.

(இ-ள்.) மானிடஞானவர்களுந் தெல்லாம் வாதம் பித்தம் சிலைப்
பம் தங்குமிடம் யாதெனில் சென்னியில் வுள்ளது வாதம் உத்தியின்
கீழ்வுள்ளது பித்தம் நாயினில்உள்ளது சிலைப்பமென்று தெரிந்து
க்கொள்ளவும்—எ-று.

வாதநாயின்கீழ்.

தந்திரிபோல்யிம்முன்றுந் தானங்கண்டு
தான்கேளுநுத்தியில்வாழ் வாதநாடி
கொந்துசேர்குயிலன்வந் கொக்கோடினன்ம்
கூடியேமயிலோணுன் போல்கடந்தால்
விந்தையாம்வாதநாடி பென்றறிந்து
வினையகல அவிழ்கமுரை கண்டிதேறி
தொந்தமாம்வயித்திய திர்வுகாலை
துணைபென்றுநம்பிமனந் துணிவுகொள்ளே.

(இ-ள்.) மேற்கூறிய ஸ்தானங்கள் மூன்றையும் அறிந்துக்கொண்
டு உத்தியின்வாதநாடி நடப்பது பெவ்விதமென்றால் குயில் அன்னம்
கொக்கு மயில் ஓணுன் இவைகளைப்போல் நடக்குமாகில் வாதமென்
று அறிவீர்கள்—எ-று,

தாக்கிபயித்தநாடி தான்செயுங்குறிக்குணங்கள்
விக்குவார்முலைபட்டை யாமெபோல்கடக்குமென்பார்
ணக்கமாய்சிலைப்பநாடி யுத்தியிம் தவளைப்பாம்பு
போக்கொருகடையதாகும் மென்றுநீறிருவீரே.

(இ-ள்.) பித்தநாடி கடையறிவது பெவ்விதமென்றால் அட்டை ஆ
மை இவைகளைப்போல் நடக்கும் சிலைப்பநாடி நடப்பது எவ்வித
மென்றால் தவளை பாம்புபோலாம் இவ்விதமாக அறியீர்கள்—எ-று.

வாழிசேர்மானேறெண்டு வாதமும்பித்தமொன்றுந்
கோழனநடக்கும்வண்மை கொடுஞ்சமைகலைபெற்கொண்டு
நாமுறநடப்போகாநடுவேனச்சலியாதேடு
முவுறுபித்தம்செண்டு மொழிபக்கென்சிலைதமொன்றே.

(இ-ள்.) வாதம்செண்டும் பித்தம் ஒன்றும் கூடிய நாடிபாதை நட
ப்பது பெவ்விதமென்றால் தலையின்மீது பெரும்பாசம் தூக்கிக்கொ

செய்யதொழித்தம்மெண்டு சிலேற்றுமெழுந்ததாகில்
 இப்பதொழியுமில்லை யடிக்கடியுநிரம்வீழும்
 துப்பதொழியுமீரும் சுத்தமெழுந்தான் போலாம்
 பெய்கள் போல்பித்தல்பெசல் பினத்தசேத்பனங்கனாமே

(இ-ள்.) பித்தம்மெண்டும் அத்துடன் சிலேத்தமம் யெழுந்ததாகி
 ல் பசிலேனையினால் அடிக்கடி ஆசனத்தின்வழியாக ரத்தம்கீழும் சிரு
 நீரானது மஞ்சள்பொலிருக்கும் பித்தலும் பினத்தலுமுண்டாகும் சி
 லேர்ப்பனத்தின் குணம்—எ-று.

ஒப்பியசிலேர்ப்பம்மெண்டில் வாதமும்வொன்றுகடில்
 வெப்புநுகனல்மேலிட்டு யினிப்பாயும்பிகவேவென்று
 தப்பிலாபசியுமுண்டார் தவனமேபத்திரீர்க்கும்
 இப்படி குணமேகண்டால் சிலேர்ப்பனவாதமெண்ணே.

(இ-ள்.) சிலேர்ப்பனம்மெண்டும் வாதமென்றும்கடில் திரீகந்
 தில் குடானது அசிகரித்து யினிப்பான உணயினமேல் அபெட்சையா
 கபிருக்கும் பசியதிக முண்டாகி சலத்தின்மேல் அதிசதாகமுண்டாகும்
 யில்விதசியாதிபை நாடியால் அறிபவும்—எ-று.

பெண்ணிப்பித்தம்மெண்டு வாதமென்றும்கடில்
 புண்ணெனவுடம்புனுவாம் புணகந்தெனவெரிக்குடுஞ்சில்
 திண்ணமாய்நாயுலர்ந்து சிறுத்துநீர்கடுத்துவிழும்
 அண்ணவருரைத்தவுண்மை ஆபுநுவேதமாமே

(இ-ள்.) பித்தம்மெண்டும் வாதமென்றுக் கடியெழுந்தபிடிமெ
 ய்பில் நோயுண்டாகும் றெஞ்சானது புணகந்துபுணகந்துயெரிச்சலுண்
 டாகும் நாவானதுவாளும் சிறுரோனது கறித்துவிழும் வாதசிலேர்ப்
 பனமாகில்—எ-று.

நாக்கியசிலேர்ப்பம்மெண்டும் தனிப்பித்தமெழுந்ததாகில்
 ஒங்கியஜன்னியுண்டாம் உச்சிநோய்செனிகேளாது
 பாங்குடநாயிரொந்து பத்தியஞ்செரியாதாகும்
 பூங்கொடிபித்தஞ்சிலேர்ப்ப மென்றுதான்புகமுவிர்

(இ-ள்.) சிலேர்ப்பனம்மெண்டும் அதில் பித்தம் தனித்தெழுந்து
 தாகில் ஜன்னியுண்டாகி உச்சியானதுநோகும் செனியானதுகேளாது
 நாயியானதுநொந்துபத்தியம்செரியாது பித்தசிலேர்ப்பமாளுல்—எ-று.

நாடியின்குரிப்பு - முற்றிற்று.



கடவுள் தானே.

பதினெண்சிந்தர்கள்

திருவாய்மலர்ந்தருளிப்

வை யி தீ திய திர வு கே கா ல்.

இரண்டாம்பாகம் மரணக் குறிப்பு.

விநாயகி குதி.

வெண்பா.

மன்னுமுதற்பாகமதை மகிட்சியுடனேயுரைத்தே
உன்னியரெண்டாம்பாகம் ஒதுதற்கு—இன்னிலமேல்
முத்தமிழ்க்குமுன்னுதவு மூஷிகலாகனமேறும்
அத்திமுகத்தீதானே யருள்.

முகவுரை - விருத்தம்.

ஆதியெனுப்பதினெண்மாநூல்திரட்டி
அனுபாகக்கலகமுரையுமடவாய்சேர்த்து
ஒதினெனுலகோர்களையகிழநாளும்
உத்தமனேநாடி குறிமுதற்பாகத்தில்
கோதிலாயிதுரெண்டாம்பாகந்தவனில்
குறிப்பாகுமரணத்தின்குமியைத்தானுஞ்
சோதிவாய்க்காண்பதற்குச்சூட்சயாகச்
செஞ்சியேகாம்பா முமவெளிபிட்டேனே.

நூள் முக விருத்தம்.

பார்த்திடவேவாதாதித்தஞ் சிலைப்பங்கடி
பதரியேயறனைவால்போல் ஓடிக்கில்நாடி
வேர்த்திடவேதிரேகமது வேறுபட்டு
வினையாகமெய்பெங்கும் குழியுமாகில்
பார்த்திடவேபன்னாடி மரணமாகும்
பழியில்லைபுன்மீது யரித்துச்சொல்லு
தீர்த்திடுவேனென றபொருள் பரிதாப்பின்னூல்
நிகைக்காதேமரணகுறி தெளிவைப்பாரே.

(ஆள்) வியாதியஸ்தர்களின் கையில் காடிபார்க்கும்போது வாத
பித்தநாடியானது ஓட சிலைப்பனாடியானது பதுங்கிதிர்க்க நாடி
யானது அழினைவால்போல் ஓடிக்க திரேகத்தில் வேர்வையானதுவிட
உடம்பு யாதியங்கமுல் குலிர்ததாகில் மரணமென்றுச் சொல்லவும்
எ - று.

இடியதுபோல்நாடி யிடித்துவேராடி

தூயம்புமொருதிரேகமது மயங்கிக்காட்டி

புடைபுருவாம்பூக் கீழைக் கீழ்தானும்
 புகிந்துபேலேர்வைபது சொரிபுமாகில்
 வடிவானவிழீரெண்டு தூக்குமாகில்
 வலித்துமேள்வரெண்டுந தூக்குமாகில்
 கடுகவேய்க்குணங்கள் கண்டபேர்க்கு
 கண்டிப்பாய்மரணமென்று கழருவாயே.

(இ-ள்) இடிபோல்விடித்து நாடியானது விழுந்து உடலானது மயங்கி மூக்கின்கீழ் வேர்வையுண்டாகி கண்களிரண்டும் மறைந்து விவரெண்டும்வலிக்க இவ்வித குரிகள் கண்டால் மரணம்—எ-று.

நன்மையென்றவாதபித்தநாடியானும்
 நடவாயந்தங்கயது மாயுமாகில்
 துன்மையென்ற சிலைப்பனபாம் நாடியப்பீபா
 துடித்துமேதாடுமுடி நடக்கேட்கேளும்
 வண்மையென்றவுடலதுவுபெழுப்பிதானும்
 வளாகிநறபார்பதுவுங் குழந்தைகாணில்
 இன்னவிதகுணங்களுக்கு குரிதானப்பா
 இயம்பினாகடிக்கெதொண்ணுத் தாரும்பாரே.

(இ-ள்) கடிக்கவாதபித்தநாடிகள் அடங்கி சிலைப்பனநாடியானது துடித்து நடக்குமாகில் கிரேமப்பெழுப்பும் மாயுகுழியும் இவ்விதகுணங்கள் உள்ளவனுக்கு தொண்ணுதற்பாறு கடிக்கக்குள் மரணமாகுவன்—எ-று.

அடிபதேதார்மஞ்சைபோல்கோழிபாலும்
 அன்னம்போல்கடக்கின்றவாதந்தானும்
 நீடியதேதாரன் அடியட்டைப்பீபால
 கீன்றுமேதீயங்கியதுயோடிக்கேளும்
 கூடிபதேதார் கழமையதுயேழிலைதான்
 கொல்லுகின்றமரணகுரியிதுவேயாரும்
 நாடியேநாதாக்கள் சொன்னவாக்கை
 நாட்டிலைகம்பிய்தின்பறகைப்பாரே.

(இ-ள்.) மஞ்சை-கோழி-அன்னம்போல் நடக்கின்ற-வாதநாடியானது-அட்டையைப்போல்-தயங்கியோடுமாகில் அவன் தனக்கு ஏழுணளில் மரணமெயன்று முன்னோர்கள் கூறுகிறார்—எ-று.

அட்டையைப்பீபால்நடக்கின்ற பித்தநாடி
 அதுசெய்யுங்குணக்குரியை வரையக்கேளு
 துட்டமுளயறவண்ணபோல் வளைந்துதானும்
 துடித்துமேபிரிந்துவது யோடுமாகில்
 கெட்டியதாயன்பந்து மூன்றுநாளில்தான்
 கண்டுக்கொள்வார்தனக்கே மரணமென்றே
 இட்டமுடவகனெழுத்துக் கிழிந்துப்போக்க
 கூரத்தமருந்துநீ யெட்டில்கே.

(இ-ள்.) ஆனம அடக்கையப்போல் ஐயபு நீத்தநாடியானது யாழ்ப்பாணம் வளைந்து பிரிந்து வேடுமுகில் அக்குழியுள்ள அக்குழுந்துநாள் அல்லது வீரநாள் மரணபாலாவென்று முடிவோ கூறுகின்றார்—எ-று.

சண்டியுடவேதவளைபம்பு போல்கடக்கும்
 கையினுள்ளசிலைப்பெற நாடிதானும்
 சண்டையிதம்பாவளைபோல் பிரிந்துவேடி
 சலிக்காமல்தானதுவும் புடையக்கண்டால்
 விண்டிவையமாதமென்றில் மரணமென்று
 விளங்கவேயிக்குரிகள் கண்டபேர்க்கு
 பண்டிகர் மேல்பழிவருமே மருந்ததேந்தால்
 பணமென்றவாசையினால் பழிக்கொள்ளாதே.

(இ-ள்) தவளை-ரம்பு அடக்கையப்போல் கடக்கின்ற சிலைப்பணநாடியானது சண்டையப்போலும் தன்மையைப்போல்பிரிந்துபுடையமுகில் அவன்தனக்கு ஒருமாதத்தில் மரணமென்று அறியவும்—எ-று.

மேகிவிழிநுள்ளவர்கள் பெவநங்கான
 மெய்யிதவேயானுதறக்க மேலிகைவிர்
 ஒழிபதேர்வாய்தனிலே யுணரார்த்து
 உத்தமனைநாவுதுவுர் வரண்டுகொணர்
 நீதுசெய்யுஞ்சிலைப்பெறும் நாடிதானும்
 செரியிப்பெழுந்துவதுவிழுமுமாகில்
 ஆதியானமைத்தபடி யவனுக்கப்பா
 அடுத்தநாள்திரைண்டெனிலே மரணம்பாரே.

(இ-ள்) இப்பூனைகத்தின்சண் யாவநிலாளும் கம்புப்படியாய் கூருகின்றது யாதெனில் சிபு திபஸ்த்தவர்களுக்கு வாயில் வகைசெர்ந்து நாலானதுவரண்டு அததுடன் சிலைப்பண நாடியானது பெழுந்து செரியிழிமுமாகில் அவன்தனக்கு பாமேல்பரன் வித்த வணம் இரண்டினாளில் மரணம்—எ-று.

மெய்தனிலேயித்தமது நீங்கிதானும்
 மெத்தெனவேவாய்வதுவும் தங்கித்தித்தில்
 இயமதுமேலிட்டு உப்பால்செளம்
 அடுத்ததுடனெயிளப்பதுவுர் தோணுமாகில்
 துய்யெனவேவிழியதுவும் மறைப்பதாகி
 தோஷமாம்நீர்துவும் மெய்யில்கொர்க்கில்
 இயமென்றயவனுடையகித்திப்பாமல்
 பிரிந்தநாள்மரணமென்று விரிந்துசொல்லே.

(இ-ள்) திரேகத்தில் பிரிந்தநாள் நீங்கி வாயுவானது அதிகரித்து அப்பமானது மேலிட்டு விளைப்புண்டாகி நேத்திரமானது மறைவுகொடுத்து நிரானது மெய்யில்கொர்க்கில் அவன்தனக்கு பிரிந்தநாள் மரணமென்று அறியவும்—எ-று.

துன்னியதேதார்வாதபித்த சிலேர்ப்பனத்தில்
 துடர்லிந்தஜன்னிகளை ஹலங்கக்கேளும்
 பின்னியதேதார்பாய்ப்பைப்போல் சொல்லக்கேளும்
 பிரத்துமேதானடந்து நாடியானும்
 தன்னியமாய்தவளைபைப்போல் தபங்க்யோடில்
 தப்பாதுமரணமென்று தானேசொல்லி
 பின்னலர்க்கைதொட்டுபணம் பரித்திடாதே
 பிழைப்பென்றுமருந்தியந்துப்பழிகொள்ளாதே.

(இ-ள்.) வாகபித்தத்தினோடு சிலேர்ப்பனம் துடருமாகில் ஜன்னி
 காணும் அப்போது பாய்ப்பைப்போல் பிரண்டு நடந்த நாடியானது
 தவளைபைப்போல் மயக்கிதடக்குமாகில் தப்பாமல் மரணம் நேருமெ
 ன்று அரியவும்—எ-று.

என்னவேவார்த்தைதவளை இயல்புடனிணங்கச்சொல்லேன்
 முன்முகமார்புபக்க மூக்குடன்செவிகண்டங்கள்
 சென்னிகங்குளிர்ந்துசேர்ந்து சிலேர்ப்பனஞ்சுருக்கச்செய்தால்
 சொன்னதாயிரண்டில்சாவாம் தொகுத்தகிந்துரைத்திடாயே

(இ-ள்.) இன்னமும் மரணக்குரியுட செய்கைகள் சொல்லுவேன்
 யென்வென்றால் முகம்-மார்பு-பக்கம்-மூக்கு-காது-கண்டம் - செவி
 இவைமுகமானதும் குளிர்ந்திருக்குமாகில் அப்போது அதில் சிலேர்
 ப்பனஞ்சேர்ந்து திரேகத்தக சுருக்கஞ்செய்தால் இவ்வித குறிருண
 முள்ளவன் தனக்குகாளவொன்றில் மரணமென்று அரியவும்—எ-று.

கண்டநொந்துநிவிங்கி கண்சிவந்தளர்ச்சிதோன்றி
 அண்டமும்பொரிமினிம்மி அணசந்துவிடலிருக்குமென்ன
 முண்டகமுகமும்பொன்போல் மூணுகசெரிந்துமூர்ச்சி
 தண்டிளந்தமேவில் சாவதுதிண்ணமென்னே.

(இ-ள்) கண்டமானதுநொந்து உந்தியானதுவிங்கி கண்சிவந்து
 வயர் பொரிமினிம்மி முகமானது பொன்னிறமாகி முன் மூர்ச்சியான
 துவாங்கி திரேகங்குளிர்ந்து இவ்விதமாக யிருக்கும்போது நாடியா
 னது விணையைப்போலுந்தெரித்து ஒணைப்போலும் நடக்கில்யவன்
 தனக்கு மரணம் நிகழமென்று அரியவும்—எ-று.

சில்லெனசேடுடைத்து சிலேர்ப்பனமதுவேதோன்றில்
 சல்லெனசாரீரம்வேர்த்து தானுடல்குளிர்ந்துதோன்றில்
 சொல்லதுகுளரிப்பேசி தூக்கமுள்சுழன்றுவிழில்
 செல்லிதபித்தத்தாலும் தீர்த்திடாரோகமென்னே.

(இ-ள்) திரேகமானது சில்லென்றுகுளிர்ந்து அதில் சிலேர்ப்பனந்
 தோன்றில் சாரீரமானதுவேர்த்து உடம்பானது குளிர் சொல்லானது
 குளரிப்பேச நித்திரையானது அதிகரித்து சென்னியானது சுழல
 தீராதபித்தரோகமா மென்றறிவீர்கள்—எ-று.

மெய்யதேதார்பகல்விசிம்பி விரவுதா னுடையேயிச
செய்யதேதார்பகலாண்டு சேதமுய்காடி யாபத்
தொய்யவேகவாசந்தானும் துடர்க்துமேகாக்குயாகில்
வெய்யகன்பரந்துதாவி கிழிக்குநாளிசண்டிலகாவே.

(இ-ள்.) பகலில் விரும்புண்புண்டாகி யிரவில் உடையேயிச ரொய்
வுண்டாகி நாலானது வரண்டு கிசைப்பன நாடியானது வேடிபல்
அப்போது மேலகவாசம்வாங்க கண்ணானதுநாவிபந்து கிழிக்குயா
கில் அவனதனக்கு இரண்டாமநாள் மரணமென்று அறிவீர்கள்-எ-து.

சாலவேவாதபித்தம் கிசைப்பனந்தனித்தொன்றி
சாலவேபோஜனங்கள் சமைத்திடாநாகுச்செய்யும்
சாலவேஜன்னிகோர்த்து நலைநொற்றுஜன்தாண்டுகோர்க்கில்
சாலவேயசவத்திட்டர் தள்ளிதவிலலாதென்றே

(இ-ள்.) வாதபித்தத்தினுடன் கிசைப்பனமானது கூடாமல் தனி
த்து யெழும்பில் அப்போது சாதமிங்காது நாட்கிசெய்யும் அத்து
டன் ஜன்னிகோர்த்துக்கொண்டு தலைவலிபுண்டாகி வாலினால் சோள்
ளென்னும் ஆறியானது போகும்—எ-து.

கால்வளர்ந்துயருமூக்குப் கருவிழிசிலந்திருக்கும்
மேல்விழிதயக்கத்தணனி மிஷ்தனித்தொடுக்குத்தண்ணீர்
சால்பெருதுதிருப்பவாயுந் தான்கருத்திருக்கும்ந்த
நால்வகைக்குரியுஞ்சொன்னேனும் நமனுயர்கவருவாரே.

(இ-ள்)*காலானதுவளர்ந்து மூக்கானது யுயர்ந்துக்காட்டி கண்
பார்வையானது மேல்நோக்க வாயானது கருத்துக்காட்ட இவ்விதமா
ன நாலுசூரிகளை யுக்கண்டால் மரணம் சூடியாயென்று அறிவீர்கள்
எ-து.

புருவமேலட்டமாகி புயலிந்திருக்குஞ்சோளை
பசிகிரீந்தாவுப்போதப் பஞ்சிடுகணனும்வாயுந்
மரிவியகொப்பந்தானும் மடடந்துகணிருக்குமாகில்
வருகுமிக்குணங்கனெல்லாம் மரணமென்றுரைக்கலாமே.

(இ-ள்) புருவமானது வட்டமாகியும் திரேகயானது மழுமழுப்பாகி
யும் வேர்வையுண்டாகி கண்ணும் வாயும் பஞ்சடைந்து வீசிக்கி விருக்
குமாகில் அவன் தனக்கு மரணமுண்டாகும்—எ-து.

போர்விழியிரண்டுநாளும் புனல்விழிந்தயானாலும்
சீர்சாவிழியிலெய்து தரித்திடாதேழுநாளில்
பார்விழிமொழியுநாளில் பயல் நதகவையின்கரும்
கூர்விழிகாசிவாசந் குரையுநாள்முன்றிச்சுவே

(இ-ள்.) விழியானதுமீண்டு அதில்நீரானது விழ காலானதவி
ங்கயிக்குகிண்ட யேழானாளில் நாக்கில் தித்திப்புதொன்றி மூக்கில்
வரும் சலாசயானது குரைந்ததாகில் அவன் தனக்கு மரணம் மூன்று
நாளாயென்று அறியவும்—எ-து.

கிண்டால் உலுமிச்சம்பழஞ்சார் குடிக்கின்றும் அல்லது குளிர்ந்தது
வதில் குளித்துவிட்டு மேர்சாதகு சாப்பிட சந்தும் மாலைவியிளகு
கியாழம் சாப்பிட வழி.

வால்பெதிக்குளிகை.

மிளகு வாகரிடை, -இ வானம் வாகரிடை ௫ சக்கு ஒமம் ரோ
கணி ஆவபழி கொட்டும் வகைக்கு வாகரிடை ௧ இவைகனொ
லால் கல்வதில்விட்டு பழஞ்சார்விட்டி அரைத்து / மிளகுப்பிரமாணம்
மாத்தியைசெய்து வைத்துக்கொள்ளவும் ௧ மாந்திரையை முலைப்பா
லில் இழைத்து குழந்தைகளுக்கு கொடுக்க பேதியாகும் சண்ணிகரம்
சீதகரம் திரும அதிகபேதியானால் வெண்ணீர் சாதம் கொடுக்கவும்.

பூவாகன்பேதி.

உண்ணுபுரணசவித்து ஆவிப்பாலில் உரிதிபுடன் அரைத்துண்
னபேதியாகும். சண்ணுடாகொயெல்லாக் திருந்திரேகம் சவுக்கிய
மாம் சண்டாளக்கிறிமிசாகும் நண்ணுசென்றகிறிமிசாகும், நண்ணுவி
ன்றகிறிமிசாக யின்னமொன்று நவில் கொன்றை மரந்தடைய கொ
ழுத்துவாங்கி, வண்ணமுடனுப்பில்லாத விழ்த்தேயுண்ண மற்றுஞள்
கண்டோடு விழுப்பாரே.

(இ-ள்.) புரணவித்து பலன் வ யெடுத்து அம்மியிலாவது கல்வ
த்திலாவது வைத்து அரைத்து ஆழாக்கு பசும்பாலில் கலக்கி சாப்பிட
பேதியாகும் வயற்றிலுள்ள கிரிபிபூர்க்கள சாகும் அன்று யிரவில் சா
க்கொண்டை மறத்தினுடைய யிலையில் கொழுந்தாகக்கொண்டு வந்து
உப்புசேர்க்காமல் அவிழ்த்ததுகின்ன மற்றுஞள் காலையில் மலத்தி
னோடு கண்டாகவந்தவிழும்—எ-று.

துவாபேதி.

விழுமடாதுவரையுட்பேதிக்கொரு மிதமாகாற்றுவரை வேகவை
த்து, ஆழமந்ததுவரைக்கி ஜெலத்தைவாங்கி அப்பனை கரும்புவெ
ல்வமதிலேபோட்டு, குழமந்ததுவரைதான் வெல்ல நீரைசொறாமலு
ண்டிவர்பேதியாகும், தாமுசென்றதுவரையிலே மிளகுபோட்டு தண்
னார்போல்காச்சிபசல்சாத முன்றின.

(இ-ள்.) முழுதுவரை ஆழாக்கு கொண்டு வந்து முன்று ஆழாக்
குஜலம்வைத்து ஆழாக்குசெலத்திற்கு யிறைக்கி வெல்லவெல்லம் அ
யெல்லம்போட்டு சசம்வைத்து சாதம்சாப்பிடவும்—எ-று.

மூன்றும்பாகம் முற்றிற்று.

*கடவுள் துணை.

ப ந ி ன ன் ன சி த் த ர் க ன்

திருவாய்மொழி நானிய

வைத்திய திரவுகோல்.

நான்காய்பாகம்.

சகலவியாதிக் தும் மாத்திரைபுனைகள்.

கவி-விநித்தம்.

நான்காய்பாகம் நலம்பெறுப்புகியினில்
பாங்காய்மாத்திரைப் பணிவுரைத்திட
நீங்காமலெந்தன் நாவிற்குடிபுகும்
ஒங்காரியுமை யருள்சதனகாய்ப்பிரை.

முகவுரை-விநித்தம்.

சித்தநவர்மருமதயம் சொல்லுநாலை
ஜெகத்தேதார்க்குமொன்றாக வேண்டிமென்று
உததமலிபதிசென்றிபர் தாத்திடடி
உண்மைமென்றவனுபொருள் கண்டுதானும்
பத்தியதாய்ப்பண்டி தரே யின் தூத்தேடி
பார்ம்துமாத்திரைகள் செய்ப்புபாற்கம்
சித்தமதாய்செஞ்சி யேகாய்ப்பாற்கான்
செய்ப்பினைன் னமுகையாய் செய்துபாரே.

நான் முகவிநித்தம்.

ஜன்னிமுதலானதற்கும் ஜனந்தபயிவிமாத்திரை.

கெந்தகம்நாலிக்கிழங்கு ஜாதினிக்கம்
கிருபையுடன் கெங்காரஞ் சுகங்குசேறு
தொந்தமுள்ளயடுசெய்கையினைகனாரும்
தோண வவகைக்குவிரா கடைரியலாங்கி
அந்தமுள்ளயெலியிக்கன் பழஞ்சார்விட்டு
அரைந்துசிறுபயரளவு மாத்திரைசெய்து
பந்தமரும் முலைப்பாலில் ஜன்னிக்குண்ண
பறக்குபடாகாததீர்க்கு இஞ்சிசசாரே.

(இ-ள்.) நாலிக்கிழங்கு கெந்தகம் சுகம் ஜாதினிக்கம் படுசெய்கை
வேண்காரம் இந்ததிலுககள் சு-ம் வகைக்கி விரானிட ச-ன்று

வாக்கி யெளிமிரன்பழஞ்சாற்றில் இரண்டுமாம் அரைத்து நிறு
பயரளவு மாத்திரைசெய்தவைத்துக் கொள்ளவும் ஐன்னிக்கிமுலைப்
பாலில் கொடுக்கவும் குளிர்காச்சுறுக்கு இஞ்சிச்சாற்றில் கொடுக்க
திரும் இச்சாபத்தியம்.

குந்தகநீர்வாழ்ச்சலுத்த கட்டுவாதிமாத்திரை.

வ-ம் ஐநிக்காய் ஐபதிரி. அதிவிடையம் அயினி யிர்த நானு
திருகம் வகைக்கு விராகநிடை உற-யாச நிறுத்தெடுத்த நல்லெ
ண்ணியில்தேய்த்து உ-ஐமம் அரைத்து பணவிடையாக உருண்
டைசெய்து முலைப்பாலில் கொடுக்கவும் உ. நானிக்கி காலி மாலை
உச்சி மூன்றுதடவையும் கொடுக்க பேதினிற்றும்.

கிராணிகழ்ச்சலுக்கு.

ஐநிக்காயினியொரு லவங்கக்கிராம்பு
சரிபாண அதிவிடையம் சக்கோடர் அம்
ஒதியேவகைக்குவொண் ணைகால்விராகன்
இடையாகநிறுத்தெடுத்து யியம்பக்கேளு
மாதளம்பிஞ்சிரொண்டில் பென்னெண்ணவார்த்து
மரலாமல்கழிக்குமூன் தினுகளுசேர்த்து
ஆதியென்றதயிர்வார்த்து அரைத்தெடுத்து
அருந்துவாய்கண்டக்காயளவுகானே.

(இ - ன்.) அயினி லவங்கம் ஐநிக்காய் அதிவிடையம் கிராம்பு
கக்கு வகைக்கு-கவ-விராகநிடையாக யெடுத்து மாதளம்பிஞ்சி
யிரண்டு எண்ணவார்த்து கரிக்கி மேற்படி தினுகளுக்கட்டி தயி
ர்வார்த்து அரைத்து கண்டக்காய்பிரமாணம் உருண்டை செய்ததயி
ரில் மூன்றுகான் கொடுக்கத்திரும் இச்சாபத்தியம்.

மாந்தகநீர்வாழ்ச்சலுத்தமாத்திரை.

வ-ம், ஐநிக்காய் விராகநிடை ச தீப்பிலி விராகநிடை க-ஆனி
ன்பாக்கிட்டு ஒருஐம மரைத்து பயரளவு மாத்திரை செய்து சீசா
லில் வைத்துக்கொள்ளவும் (அனுபாணம்) கரசனாய்கண்ணி மிளகு
காயிரினிலேர் பிரண்டிலேர் வசம்பு. இந்த இ தினுகம்ராய்ப்பலாக்கி
கருஞ்சீசகம் வெடிக்கவிட்டு கொஞ்சியிலையை சிலக்கவருத்துஉழக்கு
சலம்விட்டு கக்கு தட்டிபாட்டு ஆழாக்குகியாமாக காச்சியிரைக்கி
ஒருபாலடை கியாமுத்திரக்கு ஒருபாத்திரை யிலழுத்துக் கொடுக்க
மாந்தக்கழிச்சல் நிற்கும்.

வெள்ளைக்குமாத்தினா.

ரசகற்பூரமொடு ரசசெந்துரம்
 வெள்ளைவிராகநீடை இந்துகொள்ளு
 சரியாககெந்தகந்தான் விராகநகட்டு
 சங்கங்குப்பிசாற்றினொரு ஜாமமாட்டி
 வசமாகபணகிடைதான குளிகைசெய்து
 வரித்தேயவொருமாத்தை சக்குறுளில்
 நிசமாகமுன்றுநான் காலைபுண்ணு
 நிலைசிட்டுவோடுமடா தீராவென்னை.

(இ - ன்.) ரசகற்பூரம் விராகநீடை ஓ ரசசெந்துரம் விராகநீ
 டை ஓ கெந்தகம் விராகநீடை க இந்தமூன்றும் கவ்வத்தினிட்டு சங்
 கங்குப்பிசாற்றினால் க ஜாமமரைத்து பணகிடைபிரமானம் குளிகை
 செய்து கக்குத்துள் ஒருசிட்டிகையில் ஒருமாத்திரைவைத்து காலை
 யில் கொடுக்கவும் கூ நாள்கொடுக்க தீராவென்னை மேகப்பிடிப்பு தீரு
 ம் இச்சாபத்தியம்.

நாபகாத்திக்குமாத்தினா.

அரிதாரம்விராகனது மூன்றேயாகும்
 அதனைநிரகம்வொன்று கெந்திரெண்டாம்
 சரியானமனோசிலை விராகனெண்ணு
 ஜாதிலிங்கமைத்தோடு வெண்காரமாறு
 நிரையானகடுகுரோ கணிதாநேழு
 நேர்வாளபெட்டினே நாயிவொண்ணு
 குளையாமல்பழஞ்சார்னிட்டுரைத்துக்குன்றி
 தேவரிசேயமாத்திரைகீ செய்துலர்த்தே.

(இ-ன்.) ரசம் விராகநீடை க கெந்தி விராகநீடை க அரிதா
 ரம் விராகநீடை கூ மனோசிலை விராகநீடை க ஜாதிலிங்கம் விராக
 நீடை ஓ வெண்காரம் விராகநீடை க கடுகுரோகணி விராகநீடை
 க கத்திசெய்த நேர்வாளம் விராகநீடை க நாயி விராகநீடை க
 இவையெல்லாம் பெலாயிச்சம்பழஞ்சார்னிட்டுரைத்து குன்றிப் பிற
 யானம் மாத்திரைசெய்து நியூலிங்கலர்த்தி வைத்துக்கொள்ளவும்
 பிஞ்சுசிச்சாற்றில் கொடுக்கவேண்டியது இச்சாபத்தியம்.

லவுங்காத்தியாத்தினா.

கேளப்பாவாளமுடன் லவுங்கந்தானும்
 கண்மணியேவகைக்குவிரா நீடை தாகொன்று

கேள்ப்பாவக்காரம் பூய்க்களம்
 ஒருகாலகவியாகொன்று சேர்த்துக்கொன்று
 கேள்யப்பழஞ்சார்விட் டரைத்துகுன்று
 கனககையாதிலாதான் செய்துகர்த்தி
 கேள்ப்பா இவ்விதத்தில் கறத்திற்குண்ணு
 கேடிதெய்யும்ஜலாயுக்கொ முலைப்பாவிரேனை.

(இ-ள்.) லவுக்கம வாளம் இவைரென்றும் வகைக்குவிராகிடை
 க பூயக விக்கம வகாரம் இரத்தமுள் நம வகைக்கி விராகிடை க
 இவைகளை கலவத்திவிட்டு யெலும்பிசால் பழஞ்சார்விட்டு உ ஜாமம
 ரைத்து குண்டுபனிபொமானடி பாத்திரை செய்து கழலிலுலர்த்தி
 வைத்துக்கொண்டு கரத்திற்கு இஞ்சிகரசத்தில் கொடுக்காவும ஜலாய்
 புமுதலாவதாக்கு தேன் அல்லது முலைப்பாவில் சாப்பிடநீரும்.

இரையுபதிமாத்தினா.

வ-ம் உலர்ந்தன்கம் கொல்கெக்தகம் வெங்காரம் வாகைரசம்
 நாயி மகேசுலை சுக்கு திப்பிலி மிளகு வாரிசி இவைவெல்லாம வ
 கைக்கி விராகிடை க இவைகளை கலவத்திவிட்டு இஞ்சிகராமற்றிலொ
 துஜாமமரைத்து மிளகவயு மாத்திரைசெய்து வைக்கவு அனுபான
 மமுலைப்பால் நீகன் திகழ்குதுவாளம் இஞ்சிகராம் இதில் (க) மா
 திரை கொடுக்க சகலகரமும் சேராவுமுற்றீரும் கடுபகதியமாக யி
 குக்கவேண்டும்.

கரவிகள் ஜன்னிக்குவைவரவானந்திக்குளிகை.

சுக்கிராமிளகு திப்பிலி வெங்காரந்தான்
 சேர்த்துக்கொள்ரசம்பயி கொல்கெக்தம்
 பக்குவயாய்ஜாதிலக்கம் இவைகளெட்டும்
 பகுத்துமீமவகைக்குவிரா கிடைதாரொன்று
 விக்கனவேபழஞ்சார்விட் டரைத்துகொண்டு
 செய்யப்பாஉளுந்தனவு மாத்திரைகவ
 நீக்கவேசத்தியெட்டு வனுபான க்கள்
 திகழ்த்தியவாசகத்தில் கண்டுவுண்ணே.

இ-ள். சுக்கு திப்பிலி மிளகு வெங்காரம் ரசம் நாயி கொல்கி
 கெத்தம் ஜ. திலக்கம் இவைகளை கிரமப்படி சுத்திசெய்து க- விரா
 கனிகையாக ஒருக்கொடுத்து யெலும்பிசால் பழஞ்சார்விட்டு அரை
 த்து உளுந்துப்பிரமானம் மாத்திரைசெய்து சீராவில் வைத்துக்கொ
 ள்ளவும் அனுபானம் இஞ்சிகரசம் தேன் முலைப்பால் பஞ்சமலக்கி
 யாமும் இவைகளில் எதிர்வணய் க மாத்திரை யிழைத்துக் கொடுக்
 கவும் கோய்க்குதகவாகு யோசித்து இரண்டுவேளை கொடுத்தாலு
 ற்கொடுக்கலாம் சன்னிகரம் சினைப்பனம்நீரும் கறபு புளிப்பு மாங்கி
 லும் நீக்கவும்.

நினைவுநீர் துளிரை.

வ-ம். பச்சைகற்பூம் வலங்கப்பட்டை ஜாதிக்காய் வலகக்குளி
 ராகனிலை (உ) இதற்குசரியிலடவானம் சேர்க்கு குமரிச்சார்விட்
 டவைக்கவும் உளுந்துப்போமானம் மாத்திரைசெய்து சிழலுலர்க்கி சி
 சானியவைக்கவும் (அனுபானம்) சக்கரையில் (உ) மாத்திரை கொடு
 க்கப்பெடியாகும் காமந்திற்கும் இசாரபத்தியம்.

விருத்தம்.

காய்களுக்கும் ஜன்னிக்கும் மாத்திரை.

பொமென்றசுவை பெல்லாந்திப் புகலுசிறேனுனந்த மாந்
 திரைதான், தாமென்றதிரிகிசு தாமம்இந்துதனியான வரளமொடு
 கரணிலங்கும், தேமென்ற சமனைடைதான் கல்வத்திட்டுவெள்ளுள்ளி
 க்கப்பெழுட னிஞ்சிர்ச்சுறும், சூமென்ற ஏழநான்மயணம்போல ஆட்டி
 சையஞன்மியள வுண்டைசெய்யே.

இதுவுமது.

செய்கவுண்டை சிழலுலர்க்கிச் செய்பிளீட்டுச் சிறப்பான கெற்
 புடத்தி லிட்டுலாங்கு, கொய்சமுள்ள விஞ்சிச்சார் தேனி ஓட்டு தொ
 னையாதஜன்னிபதிண் மூன்றுமேடும் மெய்கலுறுமுழுவேழதோஷமெ
 ன்க்கே முனையானபதினெட்டுச்சுமுமெய்க்கே, மீதவண்டவாதமெண்ப
 துவுமெக்கே அதில் பிறந்தகோபெல்லா மெங்கேகேபாச்சே.

பிள்ளைகள்சகலகழிச்சலுக்கும் உருண்டை.

வ-ம். ஜாதிக்காய் ஜாபத்ரி வைங்கம் ஏலம் அதிமதுரம் அதிகி
 டையம் அபினி கஞ்சா ருரோசானி சோக்கிழங்கு வெந்தயம் சேக
 ம்சிறுகாசப்பு புளியாணை கட்டாத்திப்பு மாதளம்பிஞ்சு வாலழப்பு
 இவைமெல்லாம் சமமாகசேர்த்து விடித்து பிட்டவியலாக அவித்தெ
 டித்து வசைழப்பு சாற்றிலாவது மாதளம்பழும் சாற்றிலாவது அநற
 த்து மிளகுபேரல் உருண்டைசெய்து சிழலுலர்க்கி வைத்துக்கொ
 ன்டி ஒருமாத்திரையை பொடித்து சக்கரையில் கலந்து கொடுக்கவும்
 இப்படி அதி சந்தி கொடுக்க நீங்கும்.

சகலகாத்தீர் துமாத்திரை.

வ-ம். அதிகிண்ணுப்பானவேரை சிழலுலர்க்கி கருவாய்ப்பட்
 டைசமன்கட்டி பொடித்து எஸ்திரகாயஞ்செய்து எலுமிச்சம்பழாச
 த்காலாட்டி பரித்துக்கொட்டை பிரமானம் மாத்திரைசெய்து இஞ்
 சிரசம் தேன் இதுகளில் கொடுக்க நீங்கும்.

ஆராதனைகளுக்கியாவும்.

வம். சிங்கம் பூம் முதல்கின்று திறுக்கு வ பலை கொண்டு வந்து கலவந்திலிட்டு மைபோல்பொடி செய்து வைக்கவும் படிநாள் காலையிரிக்காபலம் ஒரோகட்டியாய் கொண்டு வந்து கட்டைநெறுப்பி ல்வைத்து பொங்கினபிரகு ரூணத்துடன்வைத்து ஒன்சையுமை போலரைத்து பசும்வெண்ணை ஒருபலத்தில் கலந்து குழப்பி ஒரு பா ணியில் வழித்துக்கொள்ளவும் கடுக்கா காசிகட்டி தினுச ஒன்றுக்கு கால்பலம் கொண்டு வந்து யிடித்து ஒருபாத்திரத்தில் ஒருபடி தண் ணீர்விட்டு யிர்தனுகை கொட்டிக்காச்சி அகாபடி ஜலத்திற்கு யிரக்கி ரெணத்தை கழுவி துணியால் துடைத்துவிட்டு யிர்தழுவனை போ டவும் ஆராதனைமாறும்.

பல்லுறையிக்கிப்பாடி.

பரந்துபோம்பல்லுகோய் பல்லுச்சுத்தல்
பல்புழுக்குரெத்தம்விழல் யிவைகனெல்லாம்
யெருக்கியிலைபழுப்புதனை அரைத்துகொண்டு
யிரண்டுபுரைகந்தைசுத்தி சாணியூசி
சிறுக்கவேபுடம்போட்டு ரூணமாக்கி
சிக்கெனவேபுபடியும் யெருக்கம்பாலால்
தருக்கித்துயில்லைதட்டி ஒட்டில்வைத்து
தட்டாமல்முன்றெறுவால் புடத்தைப்போடே.

போடுமுன்றும்புடமும் போண்டிக்கொண்டு
பத்திரமாய் அளநவேரே வைத்துக்கொண்டு
தேடவேமுடக்கத்தான் சமூலதநோடே
தேரினதாய்கடுக்காயுங் சுக்காக்கல்லு
கூடவேகரிவேலன் பட்டைதுத்தம்
கட்டியைந்நும் வேரிடையாயிடித்துதுளாய்
ஜாடுவாய்ஜலம்விட்டு மைபோலாட்டு
சார்துபோலாயின்பு யில்லைதட்டே.

யில்லைதட்டி வெய்யலிலை உலர்த்திகொண்டு
யின்னெடுந் துஒருவாட்டி யாலேசட்டு
சொல்லிவைத்த யெருக்கன்ரூணத்தினோடே
சேர்த்திரண்டும் ஒன்றாகக்கவந்துகொண்டு
பல்லுக்கு அந்திசந்தி யெட்டுநாள்தான்
பால்மாராமல்லுக்கி வந்தீதயானல்
தொல்லையந்தபல்லுள்ள நோய்கனெல்லாம்
துஷ்டநெ . நேவுன்னைவிட்டு வேடும்பாரே.

(இ-ள்.) வருக்காபழுப்பு இஃபது கொண்டு வந்து கல்வத்திலிட்டு கட்டியாய்க்கெழு அரைந்து உண்டாசெய்து துணியால் ரொண்டு புரைசுத்தி சாணியைப்பூசி வெய்யலில் காயவைத்து காய்க்தபிரகு காடைபடம்போட்டு நனித்தபிரகு துணியை பிரித்தெடுத்திட்டு ஒரு ருபாத்தித்தில பெருக்கம்பாணிகொண்டு வந்து அம்மிபில் சூரைத் தைவைத்து பாலைபிட்டு கெழு அரைத்து பில்லைகட்டி வெய்யலில் காயவைத்து பாலைவாட்டை சீரணடிபில்லை நரிக்கி ஒரு பில்லைபின் பேரில் மருந்தைவைத்து மந்தெறுருபில்லை மேல்முடி மூணுவரட்டியி ல்புடம்போட்டு சூரைததை ஒரு டப்பிபில்வைக்கவும். முடக்கத் தான்வேச்சமுலம் ௫ பலம் கடுக்கதேயல் ௫ பலம் கரிவேலம்பட்டை ௫ பலம் பபில்லுத்தம் ௨ பலம் விதுகளை பைபோலசைத்து வேசாக பில்லைகட்டி வெய்யலில் காயவைத்து ஒரு வரட்டியில் கட்டு எருக் கம்பழுப்பு சூரைத்துடன் சேர்த்து காலை மாலை பந்தேய்க்கவும் பல் ளேப் பல்லிவரத்தம்வருதல் பல்லில் புழுவிழுதல் பல் சொத்தை வி யூமை தத்தவியாதிகளுஞ் சஞ்சிவிபென்றரியவும்.

சாதாரணபல்லிப்பொடி

பாப்பாழுள்ளிபெண்கண்டங்கத்திரி
பாண்டத்திலிட்டு கரிக்கெய்துத்ததை
ராப்பகல்சித்தந்துளக்கிவேவந்திடிவ்
ராவணன்பெயெடிந்திடும்கண்டையே.

(இ-ள்.) கண்டங்கத்திரிக்காய் முத்தினதாயும் பழுத்ததாயும் ஒருவிசைகொண்டுவந்து வெய்யலில் காயப்போட்டு காய்க்தபிரகு ஒரு சட்டியை அடிப்பில்வைத்து காய்க்தகாயை சட்டியில்வாரிப்போட்டு வருத்து சாம்பலானபிரகு ஒருபாத்தித்தில் வைத்துக்கொண்டிகாலை ஒருசிட்டிவைகெய்து பந்துகக்கவும் பல்லிப்பூச்சி சேராது பல்லுக் குரிதியாம்.

கல்காய்.

வ-ம் பெருக்காயம் திப்பிலி மிளகு வெள்ளுள்ளி கிராய்பு இ வைசுமனிடையெடுத்த கல்வத்திலிட்டு வெத்திலைச்சார் சூப்ப மேனிச்சார் வெள்ளைசாரணைகாரலிட்டு ஒருஜாமமரைத்து நீழுதுவர்த்தா யுவர்த்திலைவந்தக்கொண்டு முலைப்பாலில் உரைத்து கண்ணிலிட ஜன்னி முதலானதும் நீங்கும்.

நான்காம்பாகம் - முற்றிற்று.

இனி - இத்தாம்பாகம் தூண்டிப்பு.



வட ஆன் துணை,

பதினெண் சித்தர்கள்

திருவாய்மலர்ந்தருளிய,

வையித்திய திரவுகோல்.



ஐந்தாமபாகம் குரணமுரைகள்.

விருத்தம்.

பூர்ணமாகயிந்த புவிதனி லுள்ளோரெல்லாம்
குரணமுரைகடன்றை கருக்கமாயிந்திரவுகோல்
நாரணன்மருகோனாதி நற்றயிழ்க்குதவிசெய்ய
வாரணமுகத்தேவானைங்கள் வைங்கொண்காப்புக்தானே.

முகவுரை - விருத்தம்.

சங்கரேனையம்மா லுஞ் சத்திகாற்க
சர்வவுழிரும்படைக்கும் பிரமங்காற்க
பொங்கமுடன்வையிதிய திரவுகோலில்
புகழானயிறுஐத்தாம் பாசமப்பா
சங்கையிலாகுரணத்தின் முரைகடன்றை
சாற்றுக்கிறென்பண்டி கறகுஞ் சகலபெற்றும்
இங்கிதமாய்கண்ணுற்றுக் களிக்கவேதான்
இயம்பினைன் ிசங்கியேகாய்பாத்தானே.

நான் முகவிருத்தம்.

திருநடுகுதானம்.

கக்குதிப்பிலிளகு யிலைசள்முன்றும்
சரியிடையாய் தூக்கியே புலர்த்திடித்து
பக்குவமாய்வஸ்த்திரகாயஞ் செய்துக்கொண்டு
பாலகலைவலனு யிடையானப்பா
சிக்கனவேபனம்வெல்லத் தன்னிலுண்ணு
கோகபதினஞ்சி நான்தானப்பா
துக்கமுறும்வாய்வேடு மாக்கத்தழிச்சல்
துவடனைன்றேஉன்னைவிட்டு வேடும்பாரே

(இ-ள்.) கக்கு திப்பிலி யினகு சரியிடையாக் கி உலத்தியிடித்த வ
ள்திரகாயஞ்செய்து சீசையில் வைத்துக்கொண்டு வேண்டியபொதுகா
லனுயிடை குரணத்தை பனவெல்லங்கட்டி பிரசக்து சாப்பிடவும்

தமிழ்நாடு-என் கொள்ள வரம்பு வந்தக்கழிச்சல் முதலானவியாதிகள்
 தீரும் மற்றபேசாதிப்பங்கலுக்கும்இது அனுபானமென்றறிச-எ-று.

மேகாஜாங்கநூணம்.

(வ-ம்.) வெட்டிவேர் சீரகம் வலங்கப்பட்டை ஜாதிக்காய் ஜாபத்தி
 சி கொப்பு கோஷ்டம் செல்லிவற்றல் கீலைப்பணங்கிழங்கு அரோணகம்
 முந்திரிப்பழம் பேரிச்சம்பழம் குங்குமம்பூ கோரோஜனை சிறுநாகப்
 பூ தாமரைவளையம் அதிந்தாறு பச்சைக்கற்பூம் சந்தனம் திருகடுகு
 அகிமலாம் வெற்பொறி அமங்குராக்கிழங்குகள் சிங்கி தர்கோலம்
 குங்குமப்பட்டை மேற்கூறியநிலைகளெல்லாம் வகைக்குபலம் (௨)
 பெரிந்து சூணித்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து மேற்கூறிய சூணையிடை
 க்கு சீனிசர்க்கரைக்கலந்து வேணியொன்றுக்கு திருகடிவைப்பிரமா
 னம் ஆகியவெண்ணெயில் (௩) மண்டலங்கொள்ளவும் கை கால் யெ
 ரியு யெலும்புரிக்கி நீர்தாடை வழிபாய்மோர்போல் யீரங்கும் கற்பிர
 மியம் நீர் கிரிப்பு கல்லடைப்பு நீர்தாடையெரிவு தேகவாட்சி உடல்கர
 ம் பித்தட்டையும் தீரும் இச்சரபத்தியம்.

குங்கிலியத்தூணம்.

குங்கிலியம் ஒருபலந்தான் கொண்டுவந்து
 கொற்றவனெயிர்நீரீரீர் நீரும்விட்டு
 தங்கவேலிவைரெண்டிங் காச்சியேதான்
 தண்ணிரெல்லாம்சண்டினைபின் பிச்சக்கோண்டு
 பொங்கமுடன்கல்லத்திட டரைத்துதானும்
 புகழாக அரிசியிடை நெய்யிலுண்ண
 தங்குமொருநாபிணம் பார்த்தேபோகும்
 தானைநத்தகைமுறையை கண்டுசெய்யே,

(இ-ம்.) வெள்ளைச்சுங்கிலியம் (௧) பலம் கொண்டுவந்து இ யிளநீ
 ர் உடைந்து சட்டியிலிட்டு குங்கிலியக்கட்டியை அசில்போட்டு அடுப்
 பிபத்தி நீர்கண்டுநிறவாறாயில்பெறிந்து பிரகுகுங்கிலியக்கட்டியை யெ
 ற்த்து கல்லத்திலிட்டுப் பொடித்துசூணயாக்கி புட்டியில்வைத்துக்
 கொண்டி இரண்டு அரிசியிடை சூணத்தை வெண்ணெயில்வந்து நெ
 ய்யில் குழைத்துக் கொடுக்கவும் நாபிரெணம் உலர்ந்து குடுதணிபும்.

விரகதிப்பழந்தூணம்.

(வ-ம்.) முந்திரிப்பழம் திப்பிலி மூலம் திரிகடுகு செங்கழுநீர்கிழ
 க்கு வெட்டிவேர் சந்தனம் விலாயிக்க தக்கோலம் அகிமலாம் முத
 தக்காச வில்வப்பூ வளம் மல்லி திருபலை நெற்பொறி பேரிச்சம்பழம்
 பச்சைக்கற்பூம் சந்தண்டு இவைக்கப்பற்றி சிறுநாகப்பூ குகைநீர் இ
 வைக்க வேர்வையாக யெடுத்திடித்து சூணஞ்செய்துக்கொண்டு
 வேர்வையாற்றுக்கு (௪) திருகடிவைப்பிரமானம் சாப்பிட்டுவர பித்

தம் னைகால்பெரிய வயவெரிய இரத்தபிந்தம் சத்தி கிருகிருப்புத்தி
ரும் பித்தபாண்டுநீரும் இச்சாபத்தியம்.

குளமமாநுக்கும் உப்புநூனம்.

உப்புடனெயெருமைமேர் படிநாடுகென்று
உளவானகுமிட்டிச்சார் படிநானாகும்
செப்புமொரு இத்துப்பு சஷ்டிப்பு
சேரப்பாவெடியுப்பு வளைதூப்பு
தப்பாமல்வகைக்கரிக்கால் ஒன்றாய்போட்டு
தான்காச்சிபுவாசன் குச்சால்நீண்டு
இப்படியேகிண்டிவர சக்னாயாகும்
இரக்கிளிராசிடெ நீராகாரத்திலுண்ணே.

(இ-ள்.) உப்புபடி (க) யெருமைமேர்ப்படி (க) வரிசுமட்டிச்சார்படி (க) இத்துப்பு வெடியுப்பு சஷ்டிப்பு வளைதூப்பு இவைகள்வகைக்கு பலம் அரிக்கால் இவையாவும் ஒன்றாய்போட்டு அடுப்பேற்றி யெறித்துக்கொண்டிருப்பதுடன் புவாசன் குச்சிபினால் கிளையும் சக்கரைபோலாகும் சமையத்தில் பிரக்கிவைத்துக்கொள்ளவும் ஒருவிதாசநிடைஉப்பு வாயில்போட்டுக்கொண்டு நீராகாரம்சாப்பிடவும் வாய்வு சோகை காமாலை ஏரிவு சுவிசை கிரிச்சினம் கெண்டை இவைநீரும் இச்சாபத்தியம்ருன்மம் (க) க்கும்மூர்வீதகருத்தியையோடியினாய்.

சீரகத்தூனம்.

(வ-ம்.) சீரகத்தை ச பலம் கொண்டுவந்து இஞ்சிச்சாற்றில் க காள் ஊரவைத்து உலர்த்தி அப்பால் மொகமொகக்கைசாற்றில் க காள் ஊரவைத்து உலர்த்திக்கொண்டு ஏலம் திருகடுகு கோஷ்டம் வெல்லி வற்றல் நெற்பொறி வில்வப்பழம் இவைகள் வகைக்கு விசை (உ) யெறித்து பொடித்து குணமாக்கி அதற்குச் சரிமிடையாய் சிவீச்சாக்கரைக்கலந்து வேளை யொன்றுக்கு திரிகடுகு பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர பித்தம் அரோசியம் பித்தவாய்வு கிருகிருப்பு ஊர்ணம் வாய்காற்றம் வழுவழுப்புத்திரும் இச்சாபத்தியம்.

தாளிச்சப்பித்தூனம்.

தேடப்பாழருபலம் தர்னிச்சப்பத்திரி
திருகடுகு திருபலாதி யேலக்கிராப்பு
கடப்பாபத்திரிகை இவைகளை மீளம்
குணமாகவைக்க குணம் படுமேவாய்
காடப்பாழாணித்து வைத்துக்கொண்டு

கலமாகசினிபலம் முணுஞ்சேர்த்து
கோடப்பாதிருகடிக்கை கொள்ளுகொள்ளு
கல்லடப்புலென்வெட்டை நீர்கட்டும்பேபாமே

(இ-ள்.) தாவிச்சபத்திரி பலம் (க) திரிகடுகு திரிபலாதிவலம்சிரா
ம்பு பத்திரி வகைக்கு பலம் (உ) வாங்கி ரூரணித்து சினிசர்க்கரை க.
பலம் கலந்து திருகடிக்கையானம் சாப்பிட்டுவா மூலக்கடுப்பு ரத்த
க்கடுப்பு வென்வெட்டை நீர்கட்டு கல்லடப்புத்திரும் பத்தியபில்லை
என் டவாறு.

பஞ்சலவணத்தூணம்.

(வ-ம்.) பஞ்சலவணம் கவாச்சாரம் சுத்திச்சாரம் அகமதாசம் மா
மஞ்சள் திப்பிலி திப்பிலிமூலம் மஞ்சள் முள்ளிவேர் கண்டங்கத்திரி
வேர் கோஷ்டம் முத்தக்கார சிருதேக்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கடு
கு திருபலை அந்தி வாய்விளங்கம் பெருங்காயம் கொடிவேலிவேர்
அதிவிடையம் செவியம் பங்கம் பாளைவேர் பெருமரத்துப்பட்
டை வெட்ப்பாலையரிசி இவைகளை யோர்நிறையாகபிடித்துச் சூரணஞ்
செய்து அதற்குப் பாதிசினிகலந்து கெய்யில் குழைத்து வுண்ணவும்
அஜீரணபேதி கிராணி வாயூரல் வார்தி ரூலை சீதகரம் பாண்டு காமா
லை கலாசகாசம் கூயம் திமிர்வாய்வு மூலம் இவைகள் தீரும் இச்சா
பத்தியம்.

இலைக்கள்ளிவேர்தூணம்.

இலைக்கள்ளிவேரின்பட்டை மியல்புடன்உலர்த்தக்கேளு
கலக்கமொன்றில்லாமல்நீ கருக்கெனசூரணித்து
மிலைக்கவேகாலைமாலை துட்டிடைதனிவண்ண
விலக்கவேவாய்வுனெடு விஷமுதல்நீர்க்கும்பாரே.

(இ-ள்.) இலைக்கள்ளிவேர் பட்டையை உலர்த்தியிடித்து சூரணித்
து வைத்துக்கொண்டு பிரதிதினம் காலை மாலை துட்டிடைபெய்துதே
னில் குழைத்து உண்ண வாய்வுயாவுந் தீர்வதுடன் யெளிமுதலான சி
லவிஷங்கள் தீரும் இச்சாபத்தியம்.—எ-று.

சாட்சதநூணம்.

(வ-ம்.) இந்துப்பு பொட்டி லுப்பு கல்லுப்பு கரியுப்பு வெடியுப்பு வ
கைக்குகிராகளிடை (உ) வாய்விளங்கம் பலம் (உ) கருஞ்சீரகம் ப
லம் (உ) மூலம் பலம் (உ) இவைகளை யெல்லாம் இடித்துசூரணித்து
வஸ்த்திரகாயஞ்செய்து நிருத்து அவ்விடைக்கி சமனிடையாய் இண்
டப்பட்டை சூரணஞ்சேர்த்து வைத்துக்கொண்டு காலையில் திருகடி
சூரணம் பெய்த்து தேன் கெய் இதனை கொண்டுள்ள கலந்து குழைத்
து சாப்பிடவும் யேசம் ணஞ்ணம் இவைகள் தீரும் பத்தியம் செக்கி
ரத்தண்டு தவணா நெத்திலி கரா இவைகளாகும்.—எ-று.

திப்பிலிநூலம்.

திப்பிலிபுஞ்சேரரும் இவைகள்மொன்றி
 திரயாகவகைக்குவிசா கிடையெட்டாரும்
 ஒப்பியேசன்றாக உலர்த்தினன்றிய
 உத்தமனேதானிடித்து வுளவைக்கேளு
 தெப்பெனவேவலத்திரகாயஞ் செய்துக்கொண்டு
 தேடியேதிருகடிதை தேனிலுன்னு
 அப்போதேபாக்குமடா பெருவிக்கந்தவர்
 அனுபோகமுரைபிதனை யரித்தவுன்னே,

(இ-ள்.) திப்பிலி விராகனீடை (அ) ரோகம் விரானீடை (ஆ) இ
 வைகள்ரெண்டையும் உலர்த்தி யிடித்து வலத்திரகாயஞ்செய்து வை
 த்துக்கொண்டு வேளைஒன்றுக்கு திருகடி தேனில்சாப்பிட பெருவி
 க்கம் திரும் இச்சாபத்தியம்—எ-று.

நிலாவரைநூலம்.

(வ-ம்.) நிலாவரைச்சமுலம் சுக்கு மின்கு விளங்கம் ஓயம் அகைக்
 கு பலம் க யெடுந்து ரவியில்லுலர்த்தி யிடித்து வலத்திரகாயஞ்செய்
 து அத்துடன் சர்க்கரை சமனிடயாகக்கலந்து திருகடிவைப்பிரயான
 ம் சாப்பிட்டிவர வாய்வு பித்தம் ஊஷணம் பொருமல் கயம் விக்கல
 வர்த்தி இவைகள் திரும்.

வல்லாரைநூலம்.

(வ-ம்) வல்லாரையை பாலிலளித்து ரவியில்லுலர்த்தி வடித்து உல
 லிரகாயஞ்செய்த ரூணத்தில்பலம் ச கிராப்பு ஏலம் ஜூதிக்காய் ஜாப
 த்திரி மாசிக்காய் தாளிச்சப்பத்திரி திருபவநிலகைக்கு பலம் க யெ
 திப்பிப்பொடித்து ஒன்றய்க்கலந்துசர்க்கரைசமன்கலந்து திருகடிவை
 ப்பிரயானம் கெய்யில் கொள்ள மேகல் காக்கைமூலக்கு உடம்பெ
 ரிவுதீர்ந்து தேகக்குளிரும்.

சந்தனநூலம்.

(வ-ம்.) சந்தனம் கோவட்டம் கன்னூரிலேர் கெருகோசணி சந்
 தனம் சித்தி சர்க்கரை முத்தக்காய் மஞ்சள் இறுப்பைப்பூ முத்திரி
 ப்பழம் மதுரம் புலாக்கிழங்கு ஏலம் தாமரைக்கிழங்கு செந்தமிழ்
 கு மரமஞ்சள் விளாயிரவேர் கெல்லிவற்றல் இவைகளை நூலித்த
 அதற்குக்கர் சர்க்கரைக்கலந்து திருகடிவைப்பிரயானம் கெய்யில்
 வாவது ஜீரில்பாலிலாவது கொள்ள சிதம் சத்தம்விழுதல் காயாக
 த்தகக்கல் சூதலானமேகம் உக திரும் இச்சாபத்தியம்.

கோடிவெளித்தூணம்.

(வ-ம்.) கோடிவெளிவர்புங்காவீவர் ஆயில்லியப்பட்டை இவைகளை
விடத்து நூணமாக்கி வகைக்குபலம் (க) கடுக்காய் திப்பிலி கடுகு
கருஞ்சீரகம் வகைக்குபலம் (உ) இவைகளை வெதப்பி சூரணிந்து
வொன்றும்சலந்து வேலைபொன் அக்கு திருகடிவைப் பிரமாணம்
குமண்டலங்கொள்ள வாநவாய்வுசித்தவாதம் திரும் இச்சாபத்தியம்.

முதுபாதித்தூணம்.

(வ-ம்.) அதிமதூணம் கோட்டம் அக்கிரகாரம் விலாமிச்சுவேர் நக்
கோலம் ஏலம் கிருகடிப்பு மல்லி கிராம்பு கிருகேக்கு பிளகு திருப
லை குவகரி முத்தக்காசு திப்பிலி வைக்கப்பத்திரி கள்ளூரிவேர் பரி
த்திலிவைப்படுப்பு செந்நெயரி கற்றீரகம் இவைகள் வகைக்கி விராகணி
டை ரென்டி வெதப்பிபொடித்து தாளிச்சப்பத்திரிக்குரணம் விராக
னிடை (ச) சீனிபலம் (ர) கட்டித் திருகடிவைப்பிரமாணம் சாப்பி
ட்டுவா பித்தம் அரோசியம் நெஞ்சொரிவு கிருகிருப்பு வாந்திதிரும்.

வெள்ளிவெளித்தூணம்.

(வ-ம்.) திருகடுகு திருபலை கல்லாப்பு ஏலம் வைக்கம் சிற்றாதத்தை
திப்பிலி மூலம் கருஞ்சீரகம் கற்றீரகம் பரங்கிப்பட்டை அக்கிரகாரம்
இத்துப்பு கிராம்பு சாதிக்காய் சாபத்திரி அமுக்குறுங்கிழங்கு வகைக்
கு கழஞ்சு (ச) கடுகுசேகணி வெங்காயம் ஒமம் வகைக்கு கழஞ்சு
(உ) நவாச்சாரம் கம்மதம்வகைக்கு கழஞ்சு (க) இவைகளைபிடித்து
சூரணஞ்செய்து அதற்கு சிகர் முத்தினை பிரண்டைச்சூரணம் பாதிபு
ம் சீனிபாதிபுங்கலந்து திருகடிப்பிரமாணம் தேன் ரெய் பால் இவை
களில்கொள்ள கபாலவாபவு குன்மம் தாகம் கபம் பித்தம் ஊக்கிண
ம் வெட்டை அபானவாய்வு மூலமாய்வுதிரும்

கழிபாண்டத்தூணம்.

(வ-ம்.) ஒருபெரும் பூசினிக்காயகேரி குடல்மெற்றெல்லிக்கி அழி
ந்து பிட்டியலாக அவித்து பிழிந்து சட்டியிலிட்டு ஆவின்றெய்தெ
ளித்து சிவக்கவருத்தூணத்தடன் கடுக்காய் தாளிச்சாய்திருகடு
கு அதிமதூணம் ஏலம் வைக்கம் சண்பகப்பு கல்லநம் சீரகம்வகைக்கு
கழஞ்சி (ச) வெதுப்பி பொடித்து சூரணத்தையும்ஒன்றும்சலந்து அ
தர்க்கு சாவிடை சீனிசலத்து வேலைபொன் அக்கு திரிகடிவைப்பிரமா

னங்கொள்ள வேகம் புகுந்திரும் மூலம் மூத்திரிய்ப்புகொடுக்கையெ
ருப்பாடு வெள்ளைக்கடுப்பு வேககாய்கை கக்கடைப்பு சீரடைப்பு இ
வகைகள் நீங்கும்.

மூக்குவாசித்துணம்.

(வ-ம்.) பெருங்காயம் வசம்பு கட்டகரிபா துளயிலேர் மூய்ப்பு
கோஷ்டம் போன்ற சூசட்டையேர் கொங்குநீர்க்கிழங்கு கொட்டை
காந்தசமுலம் கொடியேலிலேர் பஞ்சவணம் கொடியம் ஆசைநி
ப்பிலி திரிகடுகு நிரகம் வாய்விலக்கம் குழாயினி மூய் கருவேப்பிலை
ஒர்நிறைபாடிபெடுத்துருவித்து திரிகடுகைப்பிரயானம் வெள்ளை
ன்கொள்ள அக்கினிமந்தம் வாய்கிருந்தல் வாந்தி வெள்ளைகாயம் சிக்
கல் தீரும் யிச்சாபத்தியம்.

அக்கினித்துணம்.

(வ-ம்.) கொடியேலிலேர் நிரகமிகு வேயம் சிறிதற்கு ஆசைநி
திப்பிலி கோஷ்டம் இத்துப்பு வகைக்குப்பலம் (க) காயம்வசம்பு க
ட்டகரி வகைக்கு பலம் (வ) கடுகுபலம் (உ) ஒர்நிறையம் குவி
ந்து அதர்க்குடிகர் கைகலந்து திரிகடுகைப்பிரயானம் வெள்ளை
கொள்ள அரிசனம் மந்தம் பொருமல் கொணரிக்கும்.

மேகத்துணம்.

(வ-ம்.) வெள்ளாட்டு உதாவழி கிரைப்பிசைந்து வருத்தித்த
னாவடிசட்டின குரணப்பலம் (உ) குங்குயப்பூ கேரோசனம் திப்பிலி
மூலம் மூயம் அசந்நைசிரகம் கொடியு கத்திசெய்தயினிசிலை கொப்
பொரி கோஷ்டம் வகைக்கு கழஞ்சி (க) வேதுப்பிப் பொடைதது
இருவகைக்குரணந்நையும் ஒன்றாய்க்கலந்து திரிகடுகைப்பிரயானம்
ஆவிசெய்யின் மண்டலங்கொள்ள கிரைந்மனோம் (கக) யீதீரும்.

நிலவாகைத்துணம்.

(வ-ம்.) நிலவாகைசமுலம் கக்கு மிளகு கிணக்கம் மூயம் வகைக்குப்
பலம் (க) ரவியிலுலர்த்தி விடித்து சர்க்கரைசமன் கலந்து திரிகடுகைப்
பிரயானம் சாப்பிட்டிரை வாய்பு பித்தம் ஊட்டணம் பொருமல் காய
விக்கல் வாந்தி தீரும்.

இரவு ஷரீதா கீதாணம்.

(வ-ம்.) ஏலம் லவங்கம் அதிமதாம் நற்சீரகம் மகாப்பூ குரோசா ணி மம் வால்லிசு திப்பிலி வாய்விளக்கம் சூங்குமப்பூ சடாமஞ்சி கிருகோகணி திப்பிலிமூலம் கீலைவகை இவைகளை ஒர்நிரையாய்ச் சூணஞ்செய்து அதர்க்குக்கர் சீலிகட்டி திரிகழகைபிரமாணஞ்சா ய்விட்டிய கைகா லுளைச்சல் உன்னுருக்கி எலும்புரிக்கி பிரமியம் கர ப்பன் மூலமும் வாதபித்தம் உஷ்ணவாய்வு முதலான சுகலவாய்வுந் தீர்த்து சீரமுண்டாக்கும் தேகங்குளிரும்.

பஞ்சலவணசுதாணம்.

(வ-ம்.) பஞ்சலவணம் நவாச்சாரம் சத்திச்சாரம் அசமநாகம் மர மஞ்சள் திப்பிலிமூலம் மஞ்சள் முள்ளிவேர் கண்டங்கத்திரிவெர்கோ வடம் முத்தக்காக சிவதேக்கு கருஞ்சீரகம் நற்சீரகம் கிருகிரிபலை அத்தித்திப்பிலி வாய்விளக்கம் பெருங்காயன் கொடிவேலிவேர் அதிவி டையம் செலிபம் பம்மப்பாளைவேர் பெறுமாந்துப்பட்டை வெட்பா லையரிசி இவைகளை ஒரிடையயெடுத்து யிடித்து சூணஞ்செய்து அ தர்க்குப்பாதி ரினிகலந்து கெய்யிற் கொள்ள அஜ்ரணபேதி கிராணி வாயூல் வந்தி சூலை சீதகரம் பாண்டு காமாலை கவாசகாசம் ஷயம் திமிர்வாய்வு மூலம் இவைகள்தீரும்.

அல்வசெந்திசுதாணம்.

(வ-ம்.) ஆலின்பாலில் அவித்துச்சந்திசெய்த அமுக்குறும்வேர் ப லம் (க) சுகு யேலம் குகைநீர் வகைக்குப்பலம் (க,உ) கிராம்பு சிரு காப்பூ பலம் (உ) திப்பிலிபலம் (அ) மிளகு பலம் (ச) இவைகளையி டித்துச் சூணஞ்செய்து சீலிபலம் (ச) கூட்டி தேன் யிஞ்சிச்சாற்றி ற்கொள்ள மந்தவாய்வு வயற்று வலி ஆரோசியம் வாதபித்தம் உப்பு டம் கெஞ்சரிவு வந்தி சயம் சகையிருமல் தீரும்.

ஐந்தாய்பாகம் - முற்றிற்று.

—*—
 இச் - ஆறம்பாகம் பப்பவகுப்பு.

கடவுள் தலை.

பதினெண் சிந்தர்கள்

திருவாய்மலர்ந்தருளிய

வை யி த் தி ய திர ஷு கே கால்.

ஆளும்பாகம் பற்பமுரைகள்.

விருத்தம்.

கூறும்பற்பம் குறைநூலெலாமாய்க்கு
சேறுமேசரக் கானவறுபழம்
தேறநீற்றினஞ் செய்பவேபண்டிதர்
காறமாமுனி கடியவரைந்தே.

ழகவுரை - விருத்தம்.

பூரணமாதிருகால முணர்ந்தனானம்
புண்ணியதன்னடி பணிபுங் கருந்துன்னோற்கு
காரணமாய்வையித்திய திரவுகேகை
காட்டியேயாரூம்பாகம் கழறுதற்கு
வாரணமாய்சித்தொடு பாதம்போற்றி
வரையுமொரு பற்பவகையுலகேர்காண
சேரணமாங்கைமுறையர் பெவருஞ்செய்யச்
செஞ்சியேகாம்பரமும் வெளியிட்டேனே.

நாள் முகவிருத்தம்.

வெள்வங்கப்பம்.

வெள்வங்கப்பம் நாலுபலம் பெடுத்திடுகொண்டு
அரசுப்பட்டைதனையிடித்து வரையக்கேளு
உள்ளபடிக்கோணிபட்டை யகினில்வைத்து
உக்கமனைவங்கமதை நடி சில்வைத்து
கள்ளமில்லைகரிட்டிபண் சீலைசெய்து
கணக்காய்முப்பதுவரட்டி புடத்தில்வைத்து
தெள்ளவேயரைத்துகெய்யில் தேடிபண்ணு
நீருமொருபுத்தோர் மேகப்போமே.

(இ-ன்.) வெள்வெங்கம் நாலுபலம் பெடுத்திடுகொண்டு அரசுப்பட்டை யிடித்து கோணிபட்டையில் வைத்து அதின்னடுவில்வங்கத்

தைவைத்து கரிட்டி பண்ணைகலசஞ்செய்து (கயி) வரட்டியில் புடம் போட்டு பெரித்து கல்வத்தில் அறைத்து சீராவில்வைத்துக் கொள் வவும் இதை செய்யில் கொடுக்க நீமகம் (உ.க) நீற்றும் கடுகு கல்லை ண்ணை மீள் பூசினிங்கா ஆகாது ௭-ற.

கப்பூசிலாசத்துபர்பம்

வ-ம். சிராசித்து பலம் (க) பொட்டி ஹப்பு பலம் (க) பொரி காம் பலம் (உ) இவைகளை சுண்ணாம்பு தெளிவுரீரில அறைத்து ச கானாபிரகு பெய்தது ச-பில்லைக்கும் வெவ்வேறாக சீலைமண் செய் துஉலர்த்தி கடி-வது வரட்டியில்புடம்போட பறபாரம் அறையெடுத்தி சீராவில்வைத்துக் கொள்ளவும் வெண்ணையிலாவது சீராகியாழத்தி லாவது கொடுக்க நீர் உடையும் குளிர்த்திபாபுதார்த்தம் சேர்க்க வும் இச்சாபத்தியம்.

சீமைகல்நாற்பர்பம்.

இந்துபலங்கல்நாறை யிடித்துடைத்து
 அடைத்துமேருடுவைதனில் பழஞ்சாரிட்டு
 கிந்தையில்லைசார்சுண்ட - பூசினினைத்து
 நேராயிபமுாராயை தைத்துநாங்கார்
 பிந்தியேமுப்பாகெரினில் புடந்கிற்போட்டு
 பினைடுத்து அரைத்துநீ வைத்துகீசஞ்
 தொந்தமாம்வெண்ணையுடன் செய்யிலுண்ணு
 தொழியேமார்நோய்பல் நோயுந்கானே.

(இ-ள்.) கல்கார் டு பலம் கொண்டுவந்து துண்டுதுண்டாக பொடி த்து புதுகுடுவைரில்போட்டு வெலுவிச்சரம்பழஞ் சாரிட்டு சிபூலில் ஊறவைத்து சுண்டினபிறகு இநேபாநிரியாய் டு திறம் ஊறவைத்து பெரித்து கடி-வரட்டியால் புடம்போட்டு பிறகு கல்வத்திலிட்டு அறை த்து வைத்துக்கொள்ளவும் செய் அல்லது வெண்ணையில் கொடுக்க பல்நோய் மார்நோய் இவைகள்தீரும் குடுதணியும் இச்சாபத்தியம் யி குக்கவு.

பவளபர்பம்.

வ-ம். கெட்டியப்பவளம் க-பலம் வாங்கி மூகையில்போட்டு அதி ன்மேல் வெள்ளையாகாமம் அரைபவளப்பொடித்து பவளத்தின் மேல் போட்டு செப்புதகடுதட்டி மேலவாய்முடி சீலைமண் க-செய்து மிடு- வரட்டியில் புடம்போடவும் அரினபிரகு பெரித்து வெள்ளைறுக்கள் றால்விட்டு அறைத்து பில்லைதட்டி காயவைத்து ஒட்டினிட்டு மேல்மு

பிச்சிலைமன்செய்துயி வரட்டியில் புடம்போட்டெடுத்தி, கள்வகதிள்
பொடிந்து வரந்துக்கொண்டு பழிமையிரகித்தீபாது காணுகிற அ
சாத்தியமானசன்னிக்கு அரிசியிடை தேனில் கொடுக்க நீங்கும் இது
சர்வசன்னிக்குமாகும் இச்சாபத்தியம்.

லிங்கப்பற்பம்.

லிங்கம்பலம்கடலுப் பாழாக்குங்கொண்டு
கோககருந்துளசி சாற்றினாட்டி
லிங்கத்திற்குக்கவசஞ்செய்து சீலைத்தி
கவிதுபத்துவறட்டியினால் புடத்தைப்போட
பொங்க புடன்பற்பயது வாகுப்பா
பொல்லாதஜன்னிசுளிர் காக்களுக்கு
தங்கவேதேன்சர்க்கரை இஞ்சிகரசம்
கவிதுண்ணஜன்னிசுளிர் பரக்கும்பாரே.

(இ-ள்.) லிங்கம் க-பலம்பெடுத்து கடலுப்பு அழாக்குகொண்டு
வந்து கருந்துளசிசார்விட்டு அரைத்து மேல்படி லிங்கத்திற்கு கவசஞ்
செய்து சீலைத்தி பாபவைத்துயி-வரட்டியில் புடம்போட்டெடு பதப
மாகும் சன்னிதேவலங்களுக்கும் குணிகரங்களுக்கும் கொடுக்கவும்
(அனுபானம்) இஞ்சிகராய் தேன்சர்க்கரை இதுகளாகும்.

படிசாப்பற்பம்.

வ-ம். சிரியமன்ருடுவையில் க-பலம் பசுப வெண்ணையை யிட்டு
அதின் மத்தியில் க-பலம் படிசாரம் ஒரோகட்டியாக அதிகடியிலி
ரங்க செரிசிலைத்து வால்பாய் ஒருமுடி சீலைக செய்து ஓ வரட்டி
யில் புடம்போடவும் நீர்த்தபஸ்பமாயிருக்கும் அதை வெண்ணையில்
மிளகுபிடை கொழைத்துக்கொடுக்க முணுகாள் ஆறவேணையில் வெ
ள்ளை நீர்க்கடுப்பு விதுகள் நீங்கும் மூன்று குன்றாணியிடை முசு
முகக்கையிலை மூன்றில் பத்தியாய் அடிக்கி படிசதுச் சாப்பிட விரு
மல்தீரும் எ-காள் சாப்பிடவும் தினம்ஒருநிலை அதிகப்படுத்தவும்.

பலகைப்பற்பம்.

பலகைதான் மூன்றுபலம் தீர்த்தெடுத்து
பக்குவாய்ப்புதுகுடுவை தன்னினிட்டு
நலமாகபழஞ்சாரவிட் கவசஞ்செய்து
வாட்டியேயத்தெருவில் புடத்தைப்போட்டு

வலுவாககல்வத்தில் அரைத்தெடுத்து
வலுபாமைக்கெய்தேனில் வரிந்துவுண்ண
பலமானபக்கருலை மாரீகோய்வாயும்
பதிவிட்டுவோடுமடா பரிசைப்பாரே.

(இ-ள்-) பலகரை ஈ-பலம்வாங்கி புதியகுடுவையில்போட்டுள லு
மிச்சம்பழஞ்சார்விட்டு கவசஞ்செய்து டி-வரட்டியில் புடம்போட்டு
யெடுத்து கல்வத்திலரைந்து வைத்துக்கொள்ளவும் இதை நெய்யில்
தேனில்கொடுக்க பக்கருலை மாரீகோய்வாய்வுகீங்கும் கடுகு நல்லெ
ண்ணை மீன் ஆகாது.

தங்கப்பம்பீ.

வ-ம், தங்கரேக்கை முள்ளுக்கீரை சாற்றில் மூன்றுநாள் ஊற
வைத்து ரவிபிற்காயவைத்து கலவத்தில்பிட்டு சித்திரைப்பாலாடைச்
சாற்றில் மைபோல் அரைத்து அகலில்வைத்து மூடி ௭- சீலைமண்செ
ய்து (௭) வரட்டியில்புடம்போட பற்பமாகும் சவுரியிலைச்சார்படி அ-
சிருகசிருக ஒருசட்டியில்விட்டு காயவைத்து திரட்டி உறுத்து அந்த
யிடைக்கு ஆடாதோடையிலையும் க-பலம் புணுகும் (உ) கழஞ்சுமேற்
படி பற்பமும் சேர்த்து மெழுதுபோல் அரைத்து நெல்லிக்காய்போல்
உரிட்டி யெள்ளெண்ணையில் போட்டு அந்திசந்தி ஒவ்வொரு உருண்
டைவீதம் (க) மாதஞ்சாப்பிட்டு மேற்படி யெண்ணையை வார்த்து
இரண்டுமுறை ஸ்தானஞ்செய்து போகம்நீக்க மாமிஷபதார்த்தமும்
தள்ளிவைக்க வெண்குட்டமுதலான சகலகுட்டமுந்தீரும்.

ரசப்பம்பீ.

கொள்ளப்பாரசமோதான் வீராகடுன்றை
கூட்டியேசிவகரந்தை சாற்றிலாட்டி
விள்ளவேபில்லைசெய்து ஒட்டில்வைத்து
வேண்டியேமுணுமண் சீலைசெய்து
கள்ளமீன்கோழிபுடம் போடநீர்க்கும்
கண்மணியேபனைவெல்லந் தன்னிலுண்ண
துள்ளுமொருகிரந்திமேகம் வெள்ளை தீரும்
துணையாகயிச்சாபத்திய குருந்துகாரே.

(இ-ள்,) ரசம் உற-வீராகனிடை யெடுத்து சிவகரந்தை சாற்றி
ல்அரைத்து பில்லைசெய்து ரவியிலுலர்த்தி ஒட்டில்வைத்து மேல்வோ
டுமூடி ஈ-சீலைமண்செய்து கோழிபுடம்போட நீரும் இதை பனைவெல்
லத்தில் கொடுக்க கிரந்தி மேகம் வெள்ளை தீரும் இச்சாபத்தியம்.

வெள்ளியப்பம்.

வ-ம். வெள்ளியம் உபலம். கொண்டுவந்து யிசைபால் தருதி
தட்டி நூலைப்போல்சன்னப்பொடி களாகதரிந்து வைத்துக்கொண்டு
புதியசடைக்கஞ்சா ஒருபலம் கொண்டுவந்து கொழு அரைத்து ஒரு
வட்டமான ஒட்டுபில்லையில் பாதிவைத்து அதிசுமேல்சத்திரிந்தபொ
டிகளைபாப்பி மேலே அரைத்த பில்லைவைத்து மேலேசீழுடிசை
மண்ட செய்து உயி வரட்டில் புடவீட்டு பெடுக்கவும் பற்ப்பமாகும்
மேகங்களுக்கு வெண்ணை செய்யில் சிறையாகப்படுத்தலாம் இச்சா
பத்தியம்.

மான்சொப்புப்பம்.

வ-ம். மான்சொப்பு உயிசைவாக்கி துண்டுதுண்டாக சரிக்கி உ
டைத்து இதைபும் அதந்திக்கிறையும் பெரிப்பானையில் போட்டு(உ)தூ
மம் வேகவைத்து பெடுத்து சிறகு சீர்முள்ளியிலையை அரைத்து மே
ல்கவசஞ்செய்து சீலைமுடி ஓடு கை வரட்டியில் புடய்போட பல்ப
மாகும் கல்வந்தில் அரைத்துவைத்துக் கொள்ளவும் செய்யில் கொடு
க்க மார்சொய் இடுப்புசொய் நாவாட்சி வெள்ளை பேசும் இதுகள் சீரு
ம்இச்சாபத்தியம்.

நாகப்பம்.

வ-ம். நாகத்தை உபலங்கொண்டுவந்து இதுப்பை செய்யில் சி
ருபதுகடவை உரிக்கி காய்த்து சுத்திசெய்து உபலம் நாகத்தை உரு
க்கும்போது கண்விட்டு ஆடையில் சிற்றாமணக்குயிலையை கசக்கி இ
அல்லது சு துளி பிழிப சத்தமீடும் மருபடியும் இ சு துளிபிழிபசத்த
மடங்கும் துரித்தியை விசையாயூதி மருபடியும் இ சு துளிபிழிந்து
சிற்றாமணக்கன் வேரால் கிண்டிவற மல்லிகபூவைப்போல் நீரும் அ
தை அனுபானங்களில்பிட வெண்ணை வெட்டை சிலேத்தம் குன்மம்
முலம் தாதுணித்தியுண்டாம்.

ஆமையோடுப்பம்.

வ-ம். ஆமையோட்டைசரிக்கி பச்சாகோரைக்கிழல்கை யரைத்து
அதின்மேல்பூதி கசஞ்செய்து உலர்த்தி ஓடு பது வரட்டியில் புடம்
வைக்க பல்பமாகும் செய்யில் கொடுக்க பசிதீபனமுண்டாகும் அரி
ணம் நீங்கும் இச்சாபத்தியம்.

தாய்ப்பம்.

வ-ம்.—தங்கரோக்கு விராகரிடை உகத்திசெய்த சித்தன்டை யோடு விராகரிடை ச இவ்விரண்டையும் அரைத்து உக்தாமணிப்பா ல் ஓ துளியிட்டு பிரிமுணையிலிட்டு ஒடுமுடி சிலைசெய்து ஒருகுண்டு சட்டியில் உலிகொட்டி அதிசம்ந்தியில் வைத்து நீயிடபற்பமாரும் காசரோகத்திற்கும் அதிக கொழுமையினால் அடைந்ததாது சேர்வை கீல்தும்.

தாநாய்ப்பம்.

வ-ம். ஒருபலம் தானகத்தை பொடியாயிடித்து ஒருகவயத்தில் யிட்டு பெருக்கன்பால் தளரவிட்டு ஒருநாள் சூரியபுடம் வைத்து யெ டுத்து மேலேடுமுடி சிலைமன்செய்து உடு வரட்டியில் புடம்போட வும்பற்பமாரும் தேனில் அரிசியிடைகொடுக்க காச்சல் யிருமல்தீரும் அயப்பொடியும் இப்படியே செய்துகொள்ளவும்.

வள்ளிப்பச்சுந்தாயம்.

வ-ம். சரிசைவெள்ளியை வேசாகதட்டி பழுக்கக்காச்சி பழுபா கக்கிழங்குச்சாற்றில் எ நாய்தேய்த்து முணையிலவைத்து உரிக்கி கண் னிட்டாடும்போது மெழும்புசாற்றைச் சிருகயிட்டு ஊதப்பொடியாய் போரும் அதை மேற்படி சாற்றாலாட்டி பில்லைதட்டி காயவைத்து மு க்காவேணவேரை மேற்படி சாற்றாலாட்டி முணையிலவைத்துமுடி எ சிலைமன்செய்து நூரு வரட்டியில் புடம்போட நீரும் அதில்பண்ணி டை திப்பிலிலேகிபததில் கொள்ள சிலைத்துமம் கூசும் சூலைநீரும்.

காலைல்பித்தவேடிசண்டால்மருந்து.

வ-ம். மறுதம்பிலையை ஒருசுடிக்கொண்டுவந்து பசும்பால் விட்ட ரைத்து பின்னக்காயளவெயித்து கால்படிபசும்பாலில் கரைத்துபோ ளுணம் செய்தபிரகு சாப்பிடவும் கூடு நாள் சாப்பிட சொஸ்தப்படும்.

நீரில் இரத்தங்கண்டால்மருந்து.

வ-ம்.—பச்சரிசி விராலியிலை இரண்டும் சமன்கொண்டு ஒருமை ப்பால்விட்டரைத்து பின்னக்காயளவெயித்து தேற்றுவன்வித்து சூ ணம் கழற்சிக்காயளவு கலந்து பிசைந்து இருவேளையும் கூ. நாள்சா ப்பிடவும்.

பிள்ளைபெற்றயிக்கு மருத்து

வ-ம்—வாயுமாதந்தின் குருத்தை கொண்டு வந்து கட்டு சம பலாக்கி பிள்ளைபெட்டு சமன்பேயட்டு சினைத்து பாக்களவாக இருவே னையும் சாப்பிட கூ-ச விசை மலமுங்கழியும் விபாதிடும் திரும்.

பிள்ளைகன்பல்லில் சூத்தம்வடிதலுக்கு மருத்து

வ-ம்—பச்சைகன்னுரிலேவைக்க கொண்டு வந்து வெள்ளிவிட்ட வைத்து கொட்டைப்பாக்களவு கொடுக்கவும் க நாடாகரு முனது வி சையாக காலைச்சி மாலை இப்படி நிறகிறவகாலில் கொடுக்கவும்.

சுதையடைப்புக்கு மருத்து

வ-ம்—முற்றின கோழியின்குடலிலிருக்கும் சிறுசுத்தும் வெள் ளரிபிணையும் பூனுகமும் வெள்ளையும் வாகக்கு ஒரு கொட்டைப்பாக்க ளவு பெடுத்ததைத்து ஆயின்பாலில் வைக்கி கொடுக்கத்திரும் இப்படி ஆறாள் கொடுக்கவும்.

சல்லடைப்புக்கு மருத்து

	க	பலம்	காலக்கொழுத்து	க	பலம்
முள்ளிலவம்	க		வெட்டிலா	க	
பூலா	க	"	கன்னூரி	க	
முத்தக்காச	க	"	செத்தில்	க	
முல்லை	க	"	சுத்தாமுட்டி	க	
செந்தாமறை	க	"	சிறுகிசை	க	
செக்கழகீர்	க	"	வெட்டிலேவர்	க	
விசாலி	க	"	பொன்னுக்காணி	க	
விளாயிச்சம்பலேவர்	க	"			

நால்படிபிளரீரில் போட்டு அரைபடி வியாழமாய் வற்றக்காச்சி வடிக்கட்டிகொடுக்கத்திரும்.

ஊட்டபேதிக்கு கரியுப்பு

வ-ம்—கரியுப்பு கவ-பலம் துத்திலேவர் பட்டை ஏ பலம் அதி ன்சமுலம்-க .

இதுகளைக் கொண்டு வந்து வேர்பட்டையும் வெங்கேளுக உர விவிட்டுவிடித்து சிறகுவிளக்காய் பிரயாணம் மன்குடுகைகொண்டு

வந்து விடிக்கவேளையும் யிலையையும் ஐந்துபாகமாகக் கொடுப்பாகவே
 ரில் பாதிசூடுவையில்போட்டு பிறகு உப்பை மத்திரில் வைத்து அ
 தின்பேல் யிலையையும் போட்டு குடுவையேல் ஒரு ஒட்டுபிள்ளைமுடி
 சிலையில் மண்கவசம்செய்து சோழிப்பிடம்போடவும் விப்படி ஐந்து
 புடம்போட்டு யெடுத்த கல்வக்கிட்டு அரைத்த புடியில் போட்டு
 வைத்தக்கொள்வவும் சாப்பிக்கிறதற்கு ஒருகிராசனிட யெடுத்து
 அப்பட்டமான சேவில்குழைத்து காலை மாலை ஐந்துநாள் சாப்பிட
 வும் தீரும் விபாதி மேகவாய்வு உஷ்ணவாயு கைகால்பிடிப்பு அஜீர
 ணம் பித்தம் இவைமுதலானதாம் தீரும். பக்தியம் நல்லெண்ணை க
 டுரு கொள்ளுபு அலத்திக்கிரை பூசின்க்கா லாகிரி யிதிகள் கூ
 டாவாம்.

மநனாஞ்சீவியேய்.

திருகடுகு	ச	களஞ்சி	சிறகாகப்பூ	ச	களஞ்சி
கிராய்பு	ச		பத்திரி	ச	
வாய்விளகு	ச		சிரகம்	ச	
தக்கோலம்	ச				
கோக்கர்முலி	டு		அசினி	டு	

இவைகளை ஆவின்பாலிலறைத்து முக்காபடி கெய்யில் வேகவை
 த்து கெய்யை வடிகட்டிக்கொண்டு ஒருகரண்டி கெய் சாப்பிடவும் பு
 ளியைத்தள்ளி பாலுஞ்சாதம் சாப்பிட்டு ககித்தால் இன்பம் கொடுக்
 கும்.

மேகவாய்வுக்குபற்பம்.

சொக்கவெள்ளியாவது ரூபாவெள்ளியாவது காலுரூபாயிவை
 யெடுத்த ஈனாதவாழைமாத்தடியில் சொசிகிவைத்து கடு-ராள்பொ
 ருத்து போய்பார்த்தால் சொசிகிவைக்க வெள்ளியின்பேல் முட்டை
 முட்டைபாக கிளம்பியிருக்கும் இதைகொண்டுவந்து ரூப்பையேனி
 சார்விட்டு- அரைத்துபிள்ளைத்தட்டி வெய்யில்வைத்து சாய்ந்த பிறகு ம
 ண் அகலை ரெண்டு கொண்டு வந்து ஒரு அகலில் பிள்ளையை வைத்துமே
 ல்ஒரு அகலேமுடி சிலையில் மண்பூசிக் கவசம்செய்து யி கைவரட்டியில்
 புடம்போடவும் சன்னமாகும் அதைகல்வத்திவிட்டு அரைத்த வைத்
 துக்கொண்டு வேளைபொன்றுக்கு அரிசியிடை பகம்வெண்ணையில் கு
 ளைத்து காலைமாலை ஐந்துநாள் சாப்பிடவும் அரையாப்பு கொறுக்கு
 கைகால்பிடிப்புடன் இருபத்தேதார் மேகமும் தீரும் இச்சய்த்தியம்.

ஆறும்பாகம்-முற்றிற்று.

சடவுந்திசை.

பதினெண்சிந்தர்கள்

திருமாய்ப்பலித்தருளிய

வையித்திய திரவுகோல்.

ஏழாம்பாகம் செந்தூரவகுப்பு மெழுகுவகுப்பு.

விசயகரதுதி

விருத்தம்.

புத்தமாய்ப்பதினெண்சிந்தர்களுடைய
செந்தூரவகுப்பு செப்பிடப்படுவதில்
தொத்தமாய்ப்பல் லேபர்களுக்கிட
தந்திமாழகன் தாளினைப்போற்றுவாம்.

முடிவாக விருத்தம்.

எத்தனைதான்வாகடங்கள் படித்தபோதும்
எண்ணற்பலித்தகளைக் கற்றபோதும்
சுத்தமுடன்புணர்வசற்கு குருதான்வேண்டும்
தொண்டுசெய்துயறித்தாலு மருமயின்னார்
சித்தியுள்ளவையித்திய திரவுகோலில்
திரையொன் றுமில்லாமல் திரைநான்றால்
இத்தரையேவெனவேறற்கும் வேறுமென்று
இயம்பினேன் செஞ்சியேகாம்பரத்தானே.

ஆன் முடிவிருத்தம்.

—

ராமபாண்டேநூல்.

ராமபூர்விக் கம்பலீரம் ராசெந்தூரம்
செல்லிகெத்தப்பிலைவகைக்கு களஞ்சிதாக்கு
வசமாகமுனைப்பால்யிட்டு கா லுஜாமம்
அபாத்தூலிதலில்வைக்க செந்தூரமாகும்
இசைவாகமெடுக்கக்கொண்டு பனவெல்லத்தில்
கந்துவாயிசெய்திட யிச்சுபந்தியம்
விசயபாண்டேரத்தம் மெருகினி
வாய்வுவிக்காரபதவும் வாய்வுப்பாரே.

(இ-ம்) வீரம்-பூரம்-ரசசெந் தூரம்-நிங்கம்-செல்லிகெந்தம் இவ்வகை வகைக்கு கவசுநியி தபெடுத்து முலைப்பாலில் (ச) ஜாமம் அரைத்து வெய்யலில் கவந்தால் செந் தூரமாகும் யெடுத்துக்கொண்டு பனம் வெல்லத்தில் அரிநிபிடை கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம் வாய்வு-விக்கம்-சாய்-மேகம்-ஜின்னி-நீர்-தீர்த்தம்-இவைகள்-நீங்கும்—எ-று.

அன்னபெறுகெந்தாரம்.

அன்னபெறு யி விராகநீடைவாங்கி புளிச்சநண்ணீரில் வேகவைத்து கல்வத்திட்டு (ரு) யெறுமிச்சம்பழம் ரசம்மிட்டரைத்து பில்லை செய்து உலரவைத்து ஒட்டில்வைத்து மேலேபுழுடி ஒருசீலைமண் செய்து (ய) வரட்டியில் புடம்போட்டுத்து இதை தேனிலிட மேகவாய்வு மார்கோய்நீங்கும் பசியுண்டாம்.

லிங்ககெந்தாரம்.

சேரப்பாலிங்கம்பலம் நிருத்தெடுத்து
 சித்திரைமுலம்வேர்பட்டை தனைபறத்து
 சேரப்பாலிங்கமுடன் கவசஞ்செய்து
 சீலைமண் செய்துபத்து வரட்டியாலே
 சேரப்பாபுடம்போட செந் தூரமாகும்
 சிக்கெனவே அரிநிபிடை தேனிலுண்ணும்
 சேரப்பாலாவ்வெல்லாம் பரந்துபோகும்
 சேரகயிச்சாபத்திய மிருந்துகாரே.

(இ-ம்.) முதல்தறமானலிங்கம் (க) பலம் நிருத்தெடுத்து சித்திரை முலம்வேர்பட்டைபை கொண்டிவந்து அரைத்து மேல்படி லிங்கக்கிற்று கவசஞ்செய்து சீலைமண் செய்து பத்துயெறுமில் புடம்போட்டு அரிவரட்டியெடுக்க செந் தூரமாக தேனிலாவது இஞ்சிரசந்திலாவது அரிநிபிடை கொடுக்கவும் சகலவாய்வுகளையும் கண்டிக்கும்—எ-று.

நீடுலோககெந்தாரம்.

அலப்பொடியபலம் (க) கெந்திபலம் (உ) தங்கப்பொடி விராகநிடை (று) வெள்ளிப்பொடி விராகநிடை (ச) இவைகளை கல்வத்திவிட்டு கங்கண்ணும்புசாரமும் சமனாகக்கட்டி நல்லஜலத்தில் கரைத்து தெளிவுகொயெடுத்து அந்தநீரினால் மேற்படிசரங்கை (ச) ஜாமமரைத்துவுணர்த்தி புதுவேரட்டியிட்டு அடுப்பேற்றி வேசாகவருக்கும் போது சிவந்துவரும்பதத்தில் யெடுத்துக்கொண்டு தேனில் பணவிடை கொடுத்துக்கொண்டிவரவும் சேரகை-விவளியு-வாதல்-நீதேயம்-உ-பசுமந்தம்-வாய்வு-இவைகள்-நீர்ந்து ரத்தவிர்த்தியாகும்.

பாலசெந்திரம்.

சிரியதேநார்குடுவைதனில் செல்லிகெத்தி
 சோககால்பலந்தான் உன்னேவைத்து
 அரிபவேபாலசாகம் கீழ்மேலுற்றி
 தெரிபவேமுடிசெற்றியில் புட்கதைப்போட்டு
 தெளிவாக அரிசியிடைதேனி மூன்று
 நிரையானவாய்வுசாகம் காணுதேயும்
 நேராகும் அறுபேபாகமுதலிதராகும்

(இ-ள்) சிரியகுடுவைதில் கால்பலம் செல்லிக்கா தெற்றியை ஒரு
 பலம் பால் சாத்துக்கு கீழ்மேலுமிட்டு ஒழுங்குகளைசெய்து மூன்று
 பெருவில் புடமிட்டியெடுக்கவும் அரிசியிடை தேனிவிட வாய்வு சாகம்
 நீரும் இச்சாபத்தியம்—எ-அ.

கரியுப்புசெந்திரம்.

கரியுப்புபை-பெருக்கன்பால்-நிருகுதள்ளிப்பால் - துயரை - கயி
 னும்பை-மருதம்பட்டை-குமரி-பெருமிச்சம்பழம்-பொந்தலை இவைக
 ளின்சாற்றில் வகைக்கு இரண்டுபுடம்போட செந்திரமாகும் அக
 மூன்றுபணவிடை தேனிநகொடுக்கருன்மம் - உதிரோசம் - காயம்
 சூலை-விக்கம்-வாய்வு-கிராணி-முதலானவை நீரும்.

பூங்காவிசெந்திரம்.

பூங்காவிபடி காரம் யிலைகள்ளிரண்டும்
 புண்ணியனேவிராகனிடை வகைக்குரெண்டு
 ஒங்கிரியரைத்துவெண்ணை தன்னி மூன்று
 ஒடுமொருவிபாதிகளை உகாக்கக்கேகு
 நீங்குமேபசுமைவெள்ளை ரத்தகாரம்
 மேகவெட்டை உங்காசல் உண்ணவாய்வு
 வாய்குமேகாவரகாதி யிச்சாபத்தியம்
 வணாயுமொருகடுகுரெஸ் வெண்ணைக்கீச.

(இ-ள்) பூங்காவி பசும் (உ) புகாரம் பலம் (உ) இவைகளை கள்ள
 த்திலரைத்து வெண்ணைபல்லது வெயில் சாயிடவும் பெருப்பாதி
 வெள்ளை பசுமை ரத்தகாரம் மேகவெட்டை உங்காசல் உண்ணவா
 ய்வு காக்குவாகாதி இதுகள் நீரும் இச்சாபத்தியம் கடுகு வெண்ணை
 னைய நீக்கவும்.

சண்டமாந்திரண்டசெந்திரம்.

பூம் வர்க்கடை (10) சிக்கம் விராகடை (1) சச்செந்திர
 விராகடை (2) செல்லிக்கா தெத்தகம் விராகடை (3) இவைகளை
 கல்வத்திலிட்டு முடிப்பாக்கிட்டு (1) பூம் அகாத்த கோழிமுட
 டை வெள்ளையம்சியால் பெட்டுகாள் அகாத்த சிக்கி செய்க
 கீழ்மேலுச்சி கந்திரம் (2) புக்கொடுக்கக்காதி அதிவிபா

பில்லைப்பப்பாட்டு குடிகூரினநிறகு பெயிந்து உணர்ந்திரல்வத்தில்
அரைக்கச் செந்துமாரும் அரிசிவிரமாணம் தேனிலகெடுக்க பாசிச
வாய்வு ஜன்னிதிரும் கடுவு செல்வெண்ணை தயிர்பால் ஆகாது

காமமேகநெத்திரம்.

பாப்பாயிரகணிடை ரசந்தானுறு
பங்குலமாந்தரகங்கெத்தில்கம்
செய்ப்பாவகைக்கிரகடுணுண்ணு
சேர்த்துமேகுமரிசாற்றில்ஜாமமாட்டி
வாய்ப்பாபழஞ்சாற்றில்ஜாமமாட்டி
அரைத்துமேயில்லைதட்டி காயவைத்து
காய்ப்பா அகல்தன்லே மண்சிலெடுத்து
கணக்காகயந்தெருளில்புடஞ்செந்துராமமே

(இ-ள்.) இரகம்-விராகணிடை (க) தானகம்-கெத்தி-ல்கம் இவை
மூன்றும்வைக்கி (க) விராகணிடையாகக்கொண்டு கல்வந்திலிட்டு
குமரிசாற்றிட்டு (க) ஜாமம் அரைத்து பழஞ்சாற்றிட்டு (க) ஜாமம் அ
ரைத்து பில்லைதட்டிக்காயவைத்து அகல்கவைத்து மேலேடு முடிபி
லைமண் (க) செய்து (கு) வெருளில் புடம்பிபாட செந்துரமாம் (அண
பாளம்) செய்கேன்-வெண்ணை யிதகணில்பணகிட கொடுக்க-தந்தி
மேகம்-மதுமேகம்-கக்கிலமேகம்-கண்ட மாண்பி துசந்திரும் வயற்று
கோலிற்று சக்கையில்கொடுக்கவும் புரிதன்னவேண்டியதுகோய்திட
மரித்து (க) காள் அல்லது (கு) காள் கொடுக்கவும்

பஞ்சலோகநெத்திரம்.

தக்கம் வெள்ளி காந்தம் இருப்பு செய்படுவைகளை ஒர் ரிவாயாக
சத்திசெய்து அதற்கு (உ) பங்குக்கெத்தகம்-குதகம் (உ) பங்குவிரம்
(வ) பங்குக்கட்டி-முடிபுச்சென்மை-கழஞ்சு (க) வ ஜாமிச்சம்பழஞ்சாற்றி
ஆய்கரிசாற்றி மும்வைக்கி (ச) ஜாமம் அரைத்து முடிபுடம்பிபாட
செந்துரமாரும் அதின்பணகிட திருகடுகுசெந்துரத்தில் வைக்குத்
தேன்மிட்டு மத்தித்து மண்டலங்கொள்ள வாய்வு என்பதும் பித்தம்
முலம்பிலேத்தமய்கீற்குறு.

கண்டபாநகநெத்திரம்.

லிங்கம் புரம் வைக்கரு விராகணிடை (ய) விரம் விராகணிடை
(உ) கெத்தி விராகணிடை உ ரசகசெந்துரம்விதகணிடை (க) இவைகளை
கல்வந்திலிட்டு (உ) ஜாமம் அரைத்து புட்டிலில்வைத்துக்கொள்ளவு
ம் பணவெல்லத்தில் பணகிட செந்துரம்வைத்து சாய்ப்பிடவும் (ஐ) எ
காள் கொள்ளவும் விச்சாபத்தியம் ஜன்னி (ய) வாதம் அய் பிசிபவு
த்திரம் தனார்வாதம் விவாயாதம் முக்கல் கடுகல் கிரத்தியுன் வெடி
சுருதி கண்டபாநகம் வெருப்பாடு அநாயாப்ய சிசுத்தி வெல்லிதகாரமுடி
யுள்.

பஞ்சபாணசெந்தாமம்.

சூரத்துவந்திரம் ஐயுரிப்பும் மலையுரிந் தாளமம் காத்தா சகம்
 சங்கப வுணாம கெஞ்சகம் இவைகன்வகமச்சி உ பவ்வாக்கிசென்வந்
 திண்டு மேனிச்சாற்றினும் உ ஐயம் அரைத்த அப்படியி யீழுவிரா
 ணவந்து மருகார் கவப்புவெத்திசைசாற்றும் செயபருத்திரசாற்
 றும் வென்வருசூரற்றும் தவசிசாற்றும் வேலிபித்திரசாற்றும்
 பொடுதலைசாற்றும் ஒவ்வொருகாறும் ஒவ்வொருசாற்றும் சூ
 யம்ருணையாபலவதந்த ஒரு சட்டியில் கம்பருகெத்திலைப்பி அ
 னைக்கமறுக்ககபிசெந்தட்டி அதமேய்வைத்துபெய்யுவினையா
 செய் து அநிப்பிசென்றிசைசா திவிதாக்க ச ஐயம்பெரிக்கவுட்பயசுட்
 டிசுவக்கக்கண்டால் திவலாக்கி கமலம்போல் பெரிக்கவும் இப்படி
 ஒருகாமினவெபரிக்கபிசென்றிக்கு ஆரிசெந்தரு பெடுக செந்தாமம்
 புட்டியில்வைத்துக்கொள்ளவும் இங்கிசெந்த இவைகளில் உ அரிசெ
 னடகெடுக்கவும்.

காம் சுச் ஒன்னி யெருட்டம் யெருகித்தி தலைவந்தவாய்வு
 உகவாதம் அபி மேகம் உக குன்மம் அ விராணி கருட்கருநிலையெ
 டியுலை கன்னப்புத்த போனிப்புத்த அண்டப்புத்துப்பாவுட்பய உ
 ண்டமகை குடிகோய் அரிசாப்பான் கொரிக்கப்பால் தேயவருநிலை
 மை தொடைவகை அழுக்கன்னி அரைப்பாப்பு கபவகத்தக கன்
 னேய் பவுக்திரம் பிணகைரிணம் மூலம் காசிசைகம் இரிப்புருகி
 வைபெல்லாத்திரும் இச்சாபத்தியம் கோரிசெந்திரம் இளகன்
 தொடுக்கவும் மறுபத்தியம் அப்படியே காற்கவும் சிறகுலதானம்செ
 ய்யிக்கவும்.

நாப்பிரசெந்தாமம்.

சன்னிதாநிலையகாச்சி யிலைப்பால் தடுகெளசத்தட்டி சிவக்கக்காந்
 தி எலிபிச்சாப்பழாசத்தில் விச தடவைய காய்ச்சி காய்ச்சி சீதாக்கவும்
 தேயக்ககிராரு அசத்திசைறைய அரைத்து உள்வெய்து தகட்
 டை புத்ததக்டுள் கோரிசெ சன்னிகோணிப்பட்டைய சேறநில பு
 ரட்டி சவாருசெய்து இரண்டுமுழமுழம் அகலக்கவழுள்ள செழுபுடத்
 தில் நூருக்கவாட்டியில்புடம் பூடவும் காதுகாணானிராரு பெரித்த
 கவகத்திட்டு எழுக்கவய க்கிட்டை த்து பக்கிசெனாசக்கெய்து சீழை
 ன்உவர்கதி அசில்வவத்து மேல் அசுக்ரடி சீலைவசபசெய்து அன்
 பதுகைவாட்டியில் படவவைக்கவுபமுதநானடுகுது பார்செ ணதா
 தொட்டாமாபிரசுட்டம் அநதானவைத்திட்டு அரைத்தபட்டியில்
 வைத்தக்கெ ணவும் ததபாணம காப்படி புனித்தாநன்னர் உ
 பவ்விராசெயோட்டு க நாள் ணவகத்து காணாவிடுகுது வெய்
 கலிக்க வர்த்தி ஞானம்செத்து வெப்புகெட்டமில் தேவ திரசைம
 பகயநெய் வைக்கரு க ஞானம்செ சட்டியிலகிட்டு பிசுருகாசத்த
 க்கொட்டி கேக்கியப பிசுவினைக்கவும் புன்யக்கொடை பிசுபா
 ணம கேக்கித்தில அரிசெய்தை செந்தாமம்செய்யப்படவும் வாசு
 ரம மேககாய்வு பார்சுவாட்டவுண்டமகைக்கிசென்றிசெய்யப்படத்தியம்.

மெழிகின்முறைகள்.

ஒற்றைவிறைவாதத்திற்கு மெழுகு.

விருத்தம்.

லிங்கமதுவிராகளிடை ஒண்ணேகால்தான்
கிதமாகமிளகுதான் பலந்தான்வொன்று
யின்பமுடன்களஞ்சியொன்று பூரம்வாங்கு
யிசையவேதென்விட்டு ஒருஜாமந்தான்
குன்றுமணிமெழுகதுபோல் அரைத்தெடுத்து
குறையாமல்துதளங்காய் பிரமானத்தான்
கிந்தையவிருவேளை சாப்பிடத்தான்
வேண்டாதேவாய்வுள்ள பதார்த்தத்தானே.

(வ-ம்) லிங்கமதுவிராகளிடை (கல) மிளகு பலம் (க) பூரங்களஞ்சி
பலம் உயிசையமுன்றையுற்றேன்விட்டு ஒருஜாசைத்துமெழுகுபதத்தில்
வைத்துக்கொள்ளவும் தூதளங்காய் பிரமானம் விருவேளை சாப்பிட
வும் வாய்வுபதார்த்தமாகாது யிச்சாபத்தியம்.

வீரமெழுகு.

சுக்கு திப்பிலி மிளகு லிங்கம் வீரம்பூரம்வகைக்குயிரண்டுவிராக
ளிடை பெடுத்து தேன்விட்டசைத்து பாணியில் வைக்கவும் (அனுபா
னம்) கடலைபிரமானம் சினியில்கெடுக்கவேசியாகும். பிபதிஅதிகப்ப
ட்டால் மோர்சாதம்கொடுக்கவும்யிஞ்சியசத்தில்தெனில்கொடுக்கவாத
த்தைக்கட்டும் அன்றசாயாட்சை மிளகு சுக்குயொழியிட்டு சாப்பிட
வும்.

குதவாழிளர்குமெழுகு.

வீரம்பூரம்வகைம் பாடிசைம் வகைக்குகால்பலமாகிருத்தெடுத்து
கல்வந்திட்டசைத்துகொழிமுட்டை ராஜாடைத்து மேக்திதால் போ
கி அம்பிலிச முலம் ஊத்சவும் வெலியிச்சம்பழம் பதினாறு

வருத்துவிசாரிக்கி சார்பிழிந்து சூரியிடம்வைத்து உண்டாகிடுக
டுத்து அகாந்து வைத்துக்கொள்ளவும் அதுபாணம் ஒரேயினம்
குமினகு பிரயாணமாக உ-காள் விருவேகையிடவும் பிரசாரத்தி
யம்.

கோரோஜனப்பெய்து

விங்கம்-பூம்-சுத்தி செய்தவாணம்-வழங்கம் விராகனிடை-உ-உ
விசம்-கோரோஜனம்-கரிமஞ்சள்-சகரிசி-சக்கு வகைக்கு விராகனி
டை (ச) பிணவியெல்லாம் சூணிப்பதை சூணஞ்செய்யவும் சுத்தி
செய்வதை சுத்திசெய்யவும் பிணவியெல்லாம் கலைதழட்டு உ-பசம்
பனவெல்லங்கட்டி அகாத்தெடுக்கவும் உஞ்சுது பிரயாணம் கருப்
பன் கட்டியில் கொடுக்க இனாப்பு உப்புதும் வீக்கம் சகலமானவாய்
வுந்தீரும்.

கஸ்தூரிப்பெய்து

கோரோசனை குங்குமப்பூமலர் நீக்கிய வடிக்கம் வால்பிணகு
வகைக்கு விராகனிடை ச-புலுது சவ்வாறு வகைக்கு விராகனிடை
வ-வலக்கா அரிசி சிருவயற்கைப்பட்டை வகைக்கு விராகனிடை அ-
கஸ்தூரி விராகனிடை-ச-பச்சைசுற்றும் விராகனிடை-உ-பிதின சூ
ணிப்பதை சூணஞ்செய்து சகலமும் ஒன்றாய்க்கட்டி கற்பூவாசனை
வெத்திலை ரசத்தாலும் கற்பூவாவிசத்தாலும் தூவிவீசாரத்தா
லும் தோல்நீக்கிய பிஞ்சிரசத்தாலும் பிணகுவிபாழத்தாலும் சுகதிர
முலவேர் கிபாழத்தாலும் மஞ்சள்கரிச்சாலை ரசத்தாலும் தனித்தனி
யாக ஒவ்வொருமாம் அரைத்து சிதிலுலர்த்தி சுயமானதெனினும்
மெழுதபதமாயரைந்து வைத்துக்கொள்ளவும் பருமிரயாணம் தே
னில்சாப்பிட ஜன்னி தேனம் சாம் கபரோகம் உப்பினும் முகவாத
ஜன்னி யிருமல் மாறடைப்பு வாதம் சிவ்விதகியாதிகளை நீக்கும்.

குட்டந்திரீங்கு கெத்தப்பெய்து

வ ம்.-பருப்பு கெத்தகம் பலம் உ-புதுகுடுவையில் அடியில்
சின்ன துவாரம்செய்து இன்னமொருகுடுவையில் பகத்திரீங்காப்படி
கிட்டு கெத்தகக்குடுவையை தயிர்குடுவையை பூயில் பதைத்த மேல்
குடுவையில்சீய்தில் யி வெருயில் புடமிட கெத்தகம் உருகி தயிர் குடு
வையில்விடும் மேல்படி கெத்தகத்தை வெட்டுத்துவைத்துக்கொண்டு
பூவண்ணாழைப்பழம் உரு ஒருவியசட்டியில்போடு கட்டுக்காயை சன்

முடிபொடித்த வஸ்திகாயநு செய்துள்ள பலம் ஈ பழத்தில்பொட்
 டிக் க்ரூபகதினும் பிசைக்கால் சலமாகும் நன்றாய் பழவினசட்டி
 யில் சிவம்படி பழாதந்தை கொஞ்சம்கொஞ்சமாய் பிரண்டுதபாவாக
 விட்டி பெட்டிவிகால் சலம்சவ்விசை பரியந்தம் யெரித்தால் மெழுகா
 ளும் யெரிக்குப்பொது கொரிக்கொண்டி யிருக்கவும் மேற்படி மெ
 ழுகு குண்டுமணியிசமானம்கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

தொடர்வுவிதமெழுது.

ஒயம் பனம் உலிங்கம் பூயம் வகைக்கு விராகனிடை ஓ இம்மு
 ள்றையும் முலைப்பால்சுட்டு ச ஜாமமரைத்த பிரசு தேன் அரைபலம்
 துளி துளிபாகவிட்டு ஒருஜாமமரைத்து பீங்கானில் வைத்துக்கொ
 ண்டி தேனிலாவது யிருசிகரசத்திலாவது கொடுக்க ஜன்னி சுரதோ
 ளும் நீரும் விச்சாபத்தியம் சாயட்சை யிரசு கக்குகிழாயம் கொடுக்
 கவும்.

விபெழுது.

விரம் ஒருபலன் கொண்டுவந்து மெலையசீலையில் முடிந்து யேடு
 பத்தாத யினரீர் ச கொண்டுவந்து உடைத்துபழங்கலை யத்திலுந்து
 அடுப்பேற்றி அதில் மேல்படி விரக்கதைவிட்டு தொலாந்திரமாகக்
 கட்டிபெயிக்கவும் பிரண்டுநாழிகை யெரித்தானின்பு கலைபந்தையெ
 டத்துவிட்டு தொலாந்திரம்கட்டியிருக்கும் வீழ்முட்டையை அடுப்புக்
 குகையிற் தொங்கவிட்டு அடுப்பின்கொருப்பைபக்கினி அளக்காட்டி
 கொருப்பு அகிந்திரசு முடிநய அகிழ்த்து மருந்தை ஒருயெனத்தில்
 வைத்துக்கொள்ளவும் அனபானம் உளுந்து பிரமானம் தேன் முலை
 ப்பால் இஞ்சிகரசத்தில் கொடுக்கவும் ஜன்னிகரதோலய்யாவுத்தீரும்
 இச்சாபத்தியம் மாலை விளகுயொழும் கொடுக்கவும்.

மெழுதுவைககள் முற்றிற்று.

கடவுள் தரிசு

புதினெண்ணித்தர்கள்
திருவாய்மலர்க்கருவிய

வையித்தியதிரவுகோல்.

எட்டாம்பாகம் லேகியமுரைகள்.

விநாயகர்துதி

விருத்தம்.

பாக்கிமமாகாரும் பல்லீலார்கல்களித்தக்கான
லேக்கிபமுறைநாடினட்டாம் பாகமாயிதனைக்கூற
வாக்கினில்குடியாநின் று வருந்தமிழ்நூலெய்துக்
காற்கவேவிநாயகன்றன் கடிமலர்காப்புதானே.

முடிவுரை-விருத்தம்.

பூட்டினுற்றேகியத்தின் வயதுமார்த்தகம்
பொல்லாதபாலிகட்க்குங் கரிமிகழ்க்குங்
காட்டினுர்வயதுதான் திங்கனெட்டு
களிப்புறவேதன்பதுவு மமீர்தமாகும்
மாட்டினுற்சித்தர்கள் தான் செய்யுமாற்கம்
மகிமைமுடன்மண்டலத்தில் வாற்குங்கிட்ட
முட்டினுர்ணையித்திய திரவுகோலை
மேதீனியிலேயேகாம்பரம் வெளியிட்டேனே

நாள் முகவிருத்தம்.

சுக்குலேகியம்.

சுக்குபலம்யிருபத்தி யஞ்சிதுக்கி
சேரவேபடிசெண்டரை ஜலத்திக்போட்டு
பக்குவமாயெட்டொன்றாக் கியாமுமிட்டு
பனவெல்லம்பலம்செண்டரைசரியாய்போடு
சிக்கெனவே துரைபலந்தான் கரிவேப்பிக்கலை
சேர்த்தறிக்கரல் படிசெய்யில்செறியுண்ண
துக்கமுருங்கிராணிமூலம் கடுப்புவிக்கம்
துடருமொருபால்சேனைக மந்தம்போமே.

(இ-ள்.) சுக்கு ௨௫ பலம் நிருத்திடித்து வஸ்த்திகாயவுசெய்து
இசெண்டரைபடி தண்ணிரில் கொட்டிபெட்டுக்குருபுபலம்பியாழ
ம்வடித்து பனவெல்லம் செண்டரைபலம் துயன் காப்படிக்கிவேப்பிக்கலை
துரைபலம் யிகவகளை விடித்து வஸ்திகாயவுசெய்து கியாமுத்திகல்

வைபத்திய தீரவுகோல்.

செய்யு செய்குநீகால்படிவிட்டு இவையகீ வேயெயமாக்கினாரி சா
யிட்டு தீரணி நூலம் வாய்வு அநீசராக் கலிப்பு சந்தம் வீக்கம் யாரிச
வாய்வு மந்திட்டு சிவீய்யம் நீரும்— ௨— ௩

வாய்ப்புப்புருவேகம்.

வ-ம்.—மாவிலிசம்பட்டவட சிருகாலுசொரி அழுக்குகும்செழும்
கு வண்டக்கத்திரி பாய்ப்பய்யண்ட கீரடிமுத்த நூல்காமரைவேசொ
யிட்டுவிட்டுவேல் முடக்கத்தானியர் தாமய்பிதழ்சாறு பொண்டை
வேல் பூணவணக்கிவேல் மினகாவினவேல் இவணகன வணக்கி பஸம் (௩)
பொயெவனம் கிராகவிடை அரிக்கால் கண்டாரி கிராகவிடை அரிக்க
வால் நூல்பூ கிராகவிடை அரிக்கால் இவையகீநூலிந்துசாமகிடை
சரிக்கவாகலத்து அந்தி சந்தி திரிகடிவகப்பிரமணம் திண்ணலாம் அ
வளது (௪) கிணா கிராகவிண்பிண்பிட்டு காசமுய்யுச்சாப்பிடலாம்
அவளது (௫) பஸம் செய்வில் நூலாத்தகக்கொட்டி அரிப்பெற்றி கி
ளரிக்கொண்டவருவகயில் செய்ப்பாதாவிட்டால் தேய்ப்பெறுபான
முட்டிய கிட்டி சாரி யிரக்கி வயக்குக்கொண்டுசெசுக்கையிரமண
யிட்டுருபதயால் தாய்ப்பிடவும் இச்சபந்தியம்.

கிணாலகைல்.

இருபத்தினவந்துவணம் கெக்காய்தல்வே
இரண்டவாபடிவலத்திற் போட்டுக்கொச்சி
இருத்துக்கொண்டெட்டொன்றும் இண்டவலத்து
இயுசீவையம் மினகுசுவலத்திப்பிவிவும்
செத்தகாணக்குக்கொ இவையகெண்டாம்
காய்ப்பண்புநூலிந்து கிராகத்திட்டு
வருத்திப்பிணாப்படிதான் செய்யும்விட்டி
வணமாக்கிசெநிமுன்னக்காய்ப்பொ ளுண்டின.

(இ-௪) கிணாலகைல் (௨௫) கொண்டையிபாக்கி நூலிந்து வஸ
நிணாப்பய்யிசெத்து திரொண்டவாபடி வலத்திற் கொட்டி எட்டொரு
பய்காய் கிராகவிண்கத்து சிவலத இயுசீ மினகு ளுயம் திப்பிவி சக்கு
சரிக்கவா வணக்கிபஸம் கால் நூலாளுசெய்து வேல்படி கிராகத்தை
அரிப்பிண்கவத்து இத்தசுநூலாத்தகக்கொட்டி பாய்கெய் காய்ப்படிவி
ட்டு வேயெயமாக்கினாரி புண்ணக்காயவளவுச்சாப்பிடவும் நீரும்வியாதி அக்
விண்கத்தம் நூல் மருவவாய்வு சூருநீரும்.

வந்துவந்திட்டுவேகம்.

வ-ம்.—சக்குபணம் (௪) அரிக்கிப்பிண்பு பஸம் (௫) கிப்பிசுவை
சூருநூலாக்கிவிபாப்பி கொஞ்சம் வய்வயப்போட்டு அதுமுய்யும்

மல்லவேபழச்சாற்றாடட்டிமைபோல்
 மைந்தனேசட்டியிலே யிட்டிடுக்கென
 அல்லவேசீரக யினகோடேலம்
 அதிமதுரந்திப்பிலியுங் கோஷ்டமூலம்
 கல்லவேவா லுமுனை தாளிச்சப்பத்திரி
 கடுகேடுகொத்தமில்லி சித்திரமூலம்
 அல்லவேசிலிங்கியொடு குரோசானிவிவாமம்
 ஆப்பனேவகைக்கு அனா பலமேநூக்கே,
 தூக்கியேகரிசாலை யூலாவுப்பழச்சாற்றாண்
 துவளவாத்துமுன்மருந்தேதா டொக்கச்சேரு
 ணக்கமாம்பிரண்டைபது மேரினுப்பிட்டு
 உலர்த்தியுத்து ஒருபலமே போடுபோடு
 ஆக்கவேவங்குளச் சீனியப்பா
 அதில்பாதிபோட்டாவி நெய்யைவாரோ
 நெய்வார்த்துலேகியம்போல் பண்ணிக்கொண்டு
 கோமொருபாக்களவு அந்திசந்தி கொள்ளு
 பொய்பல்லித்தவாய்வு ஐஷ்டணகார்தி
 பிரட்டல்லசத்திவலிகுன்மம் பித்தகுண்மம்
 மெய்யான அஸ்திசாரம் சன்னிதோஷம்
 வீரானளரிகுன்மம் அசீர்ணவாய்வு
 செய்வேவுப்பசமும் அரோசிகமுந்திரும்
 திபமாய்பசியரிந்து சிராய்க்கொள்ளே.

(இ-ள்.) தோல்போக்கின யிஞ்சிபலம் டி கலவத்திலிட்டு யெலுமி
 ச்சம்பழஞ்சார்விட்டு மைபோலரைத்து ஒருசட்டியை அடுப்பேற்றி
 மேல்படிசாற்றை அதில்விட்டு பிரகு சிரகம் யினகு யேலம் அதிமதுர
 ம்திப்பிலி கோஷ்டம் மூலம் வா லுமுனை தாளிச்சப்பத்திரிகடுகு கொத்த
 மில்லி சித்திரமூலம் சிங்கி குராசானி வேமம்யினவகள்வகைக்கு அ
 னைபலமாகபெடுத்து கரிச்சாலைச்சாற்றா லும் அல்லது பழஞ்சாற்றா
 லும் துவள அரைத்து முன்மருந்துடன் சேர்க்கவும் பிரண்டையை மே
 ரில்உப்பிட்டு ஜூவைத்துலர்த்தியிடித்து க பலம்முன்மருந்துடன்சே
 ர்க்கவும் சீனிசர்க்கரை மேல்படிமருந்துயிடைக்கு பாதிசேர்த்து ஆவி
 நெய் போதுமானவரைக்கும்விட்டு லேக்கியம்போலினரி யொக்கிக்
 கொள்ளவும்.

வேனையொன்றுக்கு கொட்டைப்பாக்கு பிரமாணம் அந்திசந்தி
 உடுகாள்சாப்பிட பித்தவாய்வு ஐஷ்டணகார்தி பிரட்டல் அசத்தி வலி
 குண்மம் பித்தகுண்மம் அஸ்திசாரம் ஜன்னி தோஷம் குண்மம்
 அஜீரணவாய்வு ஐப்பலும் அரோசிகம் திரும் விச்சாபத்தியம்.

எட்டாம்பாகம் - முற்றிற்று.



படிபாய் ஜெலம்மிட்டு வேகவைத்துபொக்கி துப்பிலிவைப்பதற்குந்
 ன்டு கக்கும்கடசீசர்த்து கல்வந்திவிட்டு வெயிழ அனாதது பிச்சி
 தட்டி யெண்ணையரிபாட்டியை அடுப்பில்வைத்து கொண்டையபய்க்க
 ய்ப்பைவிட்டு அதுதிலிவிலிவைவைத்து (௭) காழிசக யெதிக்கைய
 பிறகுயெடுத்து கல்வந்தில்நுளைத்து அனாத்து பிச்சிதட்டி மரு
 படியும் வெய்யில் வேகவைக்கவும் இப்படி இத்துவச அனாதது
 வேகவைத்தெடுக்க விளையிடுக்கும் தேயெய்க்கவைத்து வைத்து
 கொண்டு கண்டக்காப்பிரமணம் அந்திர-தி காப்பிடவும் இச்சாய்க
 சியம் கடுகு கல்லெண்ணெய்கடாறு ஊட்டிவைத்திரும் தேய்ய் தணியும்.

கெல்லிக்காலேகியம்.

முன்பேபாலகெல்லிக்காய் கியாமும்வாக்வி
 மிளகுதிப்பிலிகக்குவோமம் வலங்கொய்யா
 தண்மைதரும்சூக்கில்வாய் விளக்கந்தனிபா
 தான்சேருசீரகம் குகைகீர்மதுரம்
 சொன்னவககால்பலமாளு சர்க்கரைகொண்டு
 சேர்த்தரிக்கால்படி வெய்யில் வேகிபத்தை
 உன்னிதமாய்பாக்களவு கொண்டையானால்
 ஓயிம்பாக்கையங்கொனி வாய்வுயினை.

(இ-ன்.) கெல்லிக்காய்ப்பலம் (உரு) முன்பேபாலகியாமும்வடித்து தி
 ப்பிலி யிளகு கக்கு ஓயம் கொம்பு ஏலம் சூக்கில் வாய்க்கிணங்கம கொ
 ம் தனிபா குகைகீரு மதுரம் வகைக்கு பலம் (வ) சர்க்கரைபலம் (உ. ௭)
 வெய்யடி (உ) வேகிபய்க்கொரி பாக்களவுகாப்பிடவும் மேகம் அனாத
 ம் காப்பதல் கொனி வாய்வு பொருயல் யிருயல் கடியம் களை தியே
 ப்பனத்திரும்.

கட்டுவாட்டிலேகியம்.

வம்—சீமை அதுவிடைபாம் கடுக்காய்ப்பு மாடுக்காய் யானும்
 பழக்கெதால் ஜாதிக்காய் வலங்கப்பாட்டை போள்கக்காய் சசகா யாக்
 கொட்டைப்பருப்பு புளிபக்கொட்டைத் தேதால் இவைகன்வகைக்கிதி
 ராகவிடை (க) அரினி கோசோஜனம் இவைகன்வகைக்கி வி
 னிடை (௭) கெல்லெல்லம் பலம் (௭) வெப்பலம் (க) வெப்பய
 அடுப்பிலேற்றி வெல்லத்தைப்போட்டு இவைகொண்டிம்ககந்து பாரு
 ஆரும்போது மேற்படி தினுசகளை குணஞ்செய்த வைத்துக்கொண்ட
 டிருந்து பாசில் சிருகசிருகபோட்டுகொரிவேகியம்போலிரகையபெ
 ரியவர்கள் குழுகைகளுக்கும் ஆரும் கண்டக்காய்யிசுமகாபிப்பி
 கெக்கவும் (௩) வேளையில் சிதக்கழிச்சல் கொத்தமகம் அல்லது அ
 னம் திற்கும்.

ஒருமலக்குலேகியம்.

மினகுபலம்பிருத்தெறித்து ரூணித்து
 மகட்சியாய்பசம்வெண்ணை பலந்தான்வாங்கி
 உளவாக அடுப்பேற்றி யுருகும்போது
 உத்தமணைகற்கண்டு பலந்தான்போடி
 யினகவேரூணத்தை கொட்டிநீதான்
 யீரக்கிடுவாய்லேகியம்போல் பதமாய்கிண்டி
 அளவாகளர்ச்சிக்காய் விதங்கொள்ளு
 அகலுமடாயிரும்பலுந்தா னிச்சாபத்தியம்.

(இ-ள்.) மினகுபலம் (க) பசம்வெண்ணைபலம் (க) சீனுகற்கண்டு
 பலம் (க) மினகை ரூணித்து ஒருசட்டியை அடுப்பினைவைத்து நெய்
 யைவற்றி உரிசெனவுடன் மினகுரூணம்போட்டு கற்கண்டு போட்
 டி சிவந்துவருமளவுக்கிளரி லேகியமாக்கிவைத்துக்கொண்டு களற்ச
 சிக்காய் விதஞ் சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம்—எ-அ.

மதளகாமேகரலேகியம்.

க-ம்.—கக்கு கிராய்பு திப்பிலி ஏலம் லவங்கப்பட்டை கொத்த
 மல்லி அசுவகெந்தி தக்கோலம் உளுந்து திராக்கி பெருஞ் சீரகம்
 மினகு சிருகாகப்பு ஜாதிக்காய் லவங்கப்பத்திரி தாளிச்சப்பத்திரி
 செண்பகப்பூ கசகசா முள்வேலம்பிசினி அரினி அதிமதூய் வால்
 மினகு திருபலாதி ஜாபத்திரி கோஷ்டம் கருஞ்சீரகம் கஸ்தூரிமஞ்
 கள் நீர்முள்விவைத்து சிலப்பனங்கிழங்கு இவைகள் வகைக்கி அரை
 பலமாகபெயித்து வருக்கவேண்டியதினாகனை வருத்து தூன்செய்து
 வஸ்திரகாயஞ்செய்து வைத்துக்கொண்டு இதற்கு சரியிடைபாய்
 கெஞ்சாவை நிருத்தெறித்து நல்லஜெலத்தில் (எ) திரம் கழுவிபெயி
 த்து வினாகாய்புழுதலானதும் நீக்கி (உ) படி. நல்லசலத்தில் (ஊ) படி
 பசுநெய்யிட்டு அதில் கெஞ்சாவைபோட்டு நன்றாய்க்கச்சி சிட்டிகட்டி
 நெய்யை அயசட்டியில் பிழிந்துக்கொண்டு மற்றநெய்யும் கையால்
 கன்றாய்வழித்துக்கொண்டு பசம்பால் உழக்கு சர்க்கரைபலம் (ஈ)யி
 ஞன்றாய்சிட்டு அடுப்பேற்றி பாசுபதத்தில் ரூணங்களைக்கொட்டி
 நெய்யைவிட்டு பதமாகக்கிளரி யீரக்கவும் இரவில் புதித்தானபிறகு
 ஒருகளஞ்சிமுதல் (ஐ) களஞ்சிவகையில்புசிக்கலாய்நியம் அதிகரிக்
 கும் திரேகம்சிவந்துவரும் கண்குளிர்ந்துபிரகாசிக்கும் யினை யிருபல்
 பந்தம் சூலை பழையசாம் கடிபம்இவைகள் நீங்கும் திரேக ஆரோக்
 கியமும் பனதிடமுண்டாகும்.

மிளகுபலம்.

வ-ம்.—மிளகுபலம் (உரு) இரண்டாடனாபடி தண்ணீரில் பொழு
ம்வைத்து வெட்டுக்கு ஒருபங்காய்கண்ட பிரக்கி கற்கண்டுரண்டனா
பலம் அக்ஷிராகாரம் சீரகம் கொம்பு வஸம் கோஷ்டம் மதுமசிருதே
க்கு வால்விளக்கம் நருக்குமுலம் வசைக்கு (வ) பகயாகபெய்தறுதா
ணித்து நெய்காள் ஆழாக்கு தேன் அரிக்காளாழாக்கு மேற்படி. நெயெ
த்தில் ஞானத்தைக்கொட்டி நெய் தேன் முதலான தும்பிட்டு வேறிய
மாய்கிண்டி செச்சக்காய்க்கிதம் சாப்பிட (கக) கிலேற்பனமுற்பெய்க
ள் நீர்தோஷம் சிலவிஷம் மூன்றுகாமும் வாதமுத்திரும்,

குந்திரியவலுவிந்துமான்லெகியர்.

வ-ம்.—வெள்ளாட்டின்பிஜம் (ருய) வாக்ஷி பொடியாக அரிந்து
வெய்யலில் உணர்த்தி தூள்செய்து வஸ்திரகாயஞ்செய்து வைத்துக்
கொண்டு அழுக்குண்கிழங்கு பளம் (க) கசகா திருசிறு ஒய்மூ
திக்காய் ஜாதிபத்திரி கொம்பு அதிமதுரம் கோஷ்டம் அக்காசாபய
வுக்கப்பட்டை வலுக்கப்பட்டிரி நீர்முள்ளிவிவா பூணக்காலிவிவா து
ன்னித்து அசன்னித்து சாஸாய்முப்பு பாதம்பருப்பு வசைக்கரும்பு
ம் வ இளம்வருப்பாகவருத்து ஞானஞ்செய்து வைத்துக்கொண்டு
கெஞ்சா செண்டுபலம் வெடுத்துக்கொண்டு நல்லசுகத்தில் பேழுவைக்
கழிவி விஸாகாம்புமுதலான தும் கீக்கி உலர்த்தி வெய்யிவருத்து ஞ
னஞ்செய்து வைத்துக்கொள்ளவும் பசும்பால் முக்காய்படி அடுப்பி
ன்மேல்வைத்து சக்கரை (உய) பலம் போட்டு பாசுபத்திக்குணங்
களைதலர்ந்து கொஞ்சக்கொஞ்சமாய்கிளிக்கி கொடுத்தென (உய) பலம்
தேன் (ய) பலம்விட்டு வேறியபாகமாய்கிளிக்கிண்டி பிரக்கிக்கொண்டு
கொட்டபாக்குபிரமானம் இரவில் புசித்தானபிறகு சாப்பிடவும்.

மொம் உக-கித லெகியர்.

வ-ம்.—செகப்புநாயுரிவிவேர் செகப்புநெரிஞ்சிவேர் கையாந்த
னாவேர் மாலிலிங்கன்வேர் மிளகாணவேர் கிவன்வேற்புவிவர் எட்டிக
கருணைவேர் நீர்முள்ளிவேர் வில்லவேர் துக்கிவேர் வெள்ளெருக்கன்
வேர் சிதேவிசெக்கமுணவேர் நிலைமந்தயவேர் வென்றிவிவ்ணுகாந்தி
வேர் துணைநெரிஞ்சிவேர் பொன்னுக்கண்ணிவேர் உப்பிலக்கொடிவே
ர் அஷரிவேர் முடக்கத்தான்வேர் புங்கன்வேர் கருஜமத்தன்வேர் பெ
ட்டிவேர் துதிண்ணுப்பானவேர் விவாரிவேர் கிருகட்டுக்கொடிவேர்
ஆலம்பட்டை பூமிசர்க்கரைக்கிழங்கி மருதப்பட்டை பூவாக்கப்பட்டை

செங்கந்தாரிபட்டை பாவட்டையிலே புளிக்கருணைக்கிரங்கு இவைகள்
 யாவும் வகைக்கு (௨) பலங்கொண்டுவந்து உலர்ந்திடித்து வஸ்திர
 நாயஞ்செய்து (௩) விசை நெய்யை அடுப்பிலற்றி உறிகினவுடன் சர்
 க்கரை பலம் (௪) போட்டு பாசுபகமாய் தூவிக்கொண்டே கிளறவே
 ண்டியது நெய்ப்போதாவிட்டால் முன்பாகக்காச்சி யேடுகட்டிய பசும்
 பால் போதுமானமட்டும் நிதானமாய்க்கிட்டுக்கொண்டு கிளரவும் இரக்
 கும்போது மலைதென் (௫) பலம் வினாயில்லாத பழைய திராகழிப்பழ
 ம் பலம் (௬) பொடியாகக்கத்திரித்த பாதம்பருப்பு பலம் (௭) போட்
 டிக் கிண்டிவைத்துக்கொள்ளவும் கற்புதேதானுமல் தின்பதற்கு யினி
 ப்பாகவும் விபாதியை கண்டிக்குந் தண்மைபுள்ள லேகியமென் றறிய
 வும் நாலு மாலை இருவேளையும் புன்னக்காய்விதம் (௨௮) நாள் சாப்பி
 டவும் மீன் கருவாடு இரச்சி லாகிரி ஸ்ரீபாகம் புதை கருட்டு இவை
 கள்கூடாது மேகம் (௨௯) நீரும் கருமேகத்தையுங் கண்டிக்கும் இச்
 சாபத்தியம்.

திரிகடுகுலேகியம்.

தானேதான் திரிகடுகு ஓமம்வாய்விளங்கன்
 தயவாகவகைவகைக்கு விராகீனைந்து
 போனென்றபொடிப்பண்ணி சர்க்கரைசேர்த்து
 பொங்கியதேன்படிக்கால்நெய் கால்படிவார்த்து
 கோனென்றுபிசைநததிலே வைத்துக்கொண்டு
 குணமாகநெல்லிக்காய் யளவுகொள்ள
 வானென்றவாயுவும் அக்கினிமந்தம்
 வாங்குமடாபத்தியந்தா யில்லைபாரே.

வ-ம்.—திரிகடுகு ஓமம் வாய்விளங்கன் இவைகள்வகைக்கு (௮)
 விராகினிடை யெடித்திடித்து வஸ்திராகாயஞ்செய்து பிடைக்கயிடை
 சினிசர்க்கரைசேர்த்து (௯) படி தேன் கால் விசை நெய் சேர்த்துப்பி
 சைந்து வேளையொன்றுக்கு நெல்லிக்காய் பிரமாணம் சாப்பிட்டுவர
 வாய்வு அக்கினிமந்தம் இவைகள் நீங்கும்.

மன்மதலேகியம்.

நொண்டி சுசிந்து.

லேக்கியங்கேளாண்டே மன்மதலேக்கியங்கூறுகிரேன் வாக்கிய
 மாய் தாய்க்கிடு நோய்களெல்லாம் தானு புஷ்டியுடன் இந்திரியங்கட்
 முண்டாய் பூவகைமுனையாண்டே பிசைபுசிக்கத் துணிந்தவனே கா
 யியாண்டே தாயியமலைமுனிக்கி சற்குருவாய் சண்முகமனிமுத்தரை

மடவழி நூல்.

பதினெண்ணித்தாங்கள் நிருவாய்ப்புநீர்தருளிய

வைத்தியதிரவுகோல்.

ஒன்பதாய்ப்பாகம் எண்ணி நயிலுமார்கள்.

விநாயகர் துதி.

கவி - விருத்தம்.

மண்ணுகேகார் மகிழ்ந்தகளித்திட
 பெண்ணைபாக மிப்பிடேயென்று
 கண்முன் துடையவன் களித்தளித்திட்டேதர்
 விண்ணவர்தொழும் வினாயகன் காப்பாரே.

முகவழி விருத்தம்.

வாதியார்வைத்தியரு மற்றபேற்றும்
 வலையாடும் குடசமதா யுணர்ந்துசெய்ய
 ஆதரவாய்வதீயந திரவுகோலை
 அடவாகக்கண்டிடார்பன் டிசேவாக
 ஒழிவேனென்பதாம் பாசந்தன் னில்
 உத்தமனைபெண்ணெயொடு தவிலவர்க்கம்
 போதவேபரிபாசை யிலவாமற்றுன்
 பெசினென்செஞ்சிபேகாய்பாக் தானே.

நான் முக-விருத்தம்.

தென்பல்தீரிகள் வயிறுலலிக்கு படியதுயெண்ணை.

வாங்கியேயெனக்கெண்ணை விசையொன்று
 வளமாகவடுப்பேற்றி சொக்கக்கேகளு
 நீங்கவேதாளிலே சொருபிடிதான்கொண்டு
 நிலையாகபெண்ணைதனில் போட்டுக்காசக
 தாக்கவேவேறகல். யொடித்துப்பாரு
 தானதுவுமொளுக்கென்றால் யொக்கிப்போடு
 பாங்காகவுள்ளுக்கு செலுத்துவண்ணம்
 பார்த்திலொய்வாசகத்தில் பரிட்சைபேடு.

(இ-ள்.) விளக்கெண்ணை (க) விசை அடுப்பேற்றி தாளிலே ஒரு
 பிடி கொண்டு வந்து பெண்ணையில் போட்டு காசகம் அந்தவேகையெ
 தெது ஒடித்தால் மருக்கென்றுடையும் உடனே பெண்ணைய பிரக்க

தலைவந்தித் தைலம்.

வ-ம், மிகுபலம் (10) கஸ்தூரி மஞ்சள் பலம் ௧ கருஞ்சொம்பைச் சாறு யிஞ்சிச்சாறு வகைக்குபடி அரிக்கால் பிரண்டுலகையும் யிடித்து குரணித்த முக்கால்படி நல்லெண்ணெயில்போட்டு இருவகைசாரும்பூத்தி அநிப்பிபற்றி கடுகுபதத்தில் காச்சியிரக்கி சநாள் வட்டமாக சஸ்தானம்செய்யவும் தீரும்.

அண்டச் தைலம்.

வ-ம், கோழிமுட்டை 10 கொண்டுவந்து அளித்து மஞ்சள்சுருவை யெடுத்து யெண்ணெய்க்குபடி சட்டிவிடப்போட்டு அடுப்பில் வைத்துயெரித்தால் தைலமிடக்கும் யெரிக்கும்போது கெளரிக்கொண்டி யுருக்கவேண்டியது அந்தகைகலச்சை ஒருகோப்பையி லிருந்துக்கொண்டு(2)பலம்பூண்டை மேதிறுல்வரித்து கல்வத்திஸ்போட்டு அறைத்து கொஞ்சம்வடிபோட்டு பிரசிபிழிகதால் தைலமிடக்கும் கஸ்தூரி விராகனிடை(வ)குக்குய்ப்பூவிராகனிடை ௨கோரோசனை விராகனிடை அரை இயமுலையும் பூண்டுதைலத்தில் குறைத்து மேல்படி அண்டத் தைலம் ஒன்றுபக்கலந்து சிசாவில் வைத்துக்கொண்டு பெரிய துட்டிடை நாககில்தடவும் சகலதோலுமும் தீரும் காவரட்டி வாய்வு முதலானதும்தீரும் யிப்படி(௩)(4) அல்லது(5)எள் கொடுக்கவும்கடுப்பத்தியம்.

ஜன்னித் தைலம்.

பழிக்காரதையின்னமொருமுறையைக்கேளு பரிணயத்தின்வேர் அறுகம்பில்லுவேறு, செழித்த அரைக்கிரையுடவேருங்குட சேர்ப்பா நாயையுட்குழங்குதானம், பழுத்துலர்ந்தமுளையிலியிரண்டுபோடு பனிக்குசாய்பிரணிகால்பலமேல்போடு, வழுத்தினயில்வகையெல்லாயி டுத்துக்கொண்டு வைப்பாமெண்ணெயரைப்படிவையதானே.

அரைப்படிதான் நல்லெண்ணெய் அடுப்பிலேற்றி ஆறும்குன்றுயிடித்து அதிலேபோட்டு, அரைப்பதமாய்த்தயிலமதுகாயும்போது அப்பனே எட்டிபழம் ஒன்றுபோடு, பருவமாய்காச்சியதை நக்கிக்கொண்டு பண்ணப்பாவாரத்துக்கிரண்டுஸ்தானம், அக்கிரையுருவகோய்கழுத்துகோயும் செல்லமல்போகுமடாகுசுந்தானே.

தைலமுறைகள் முற்றிற்று.

டலும் உபயுகட்டலாம் மேகம் (உ) ம் இரத்தப்பிரயம் கண்டபயி
மேகரிணம் பவுத்திரம் மூலம் முடக்கு பிடிப்பு மேகயாய்வு பேசு
நன் மேகபடலம் புன் கிண்தி கொந்தி அண்டலாய்வு இணைந்
றும்.

பக்கூல தேன்பதிலக்கு வெண்ணை.

வ-ம். முனகரணிபிரிணையஉரலிவிட்டிணைவார்த்துவிடித்த (மெ)
பலம் சசம்பிழிந்தக்கொண்டு அதில் மெ பாய் முத்தெண்ணை வி
ட்டு உரித்தெரிந்தபூண்டு திருகு ச பலம் கட்டி காச்சிவடித்து திரே
கசிடப்படி ஈ. காணக்கி கொடுத்தவா பேதியாகும் பெறுபதிகமனாக
கோயிலிங்கனதென்று தெரிந்துக்கொண்டு திருத்திவிடவும் விச்சாயத்
தியம்.

சுழுத்தகங்கு மாத்தவெண்ணை.

வ-ம். உத்தாமணிசசம் (அ, ௨) பலம் விளக்கெண்ணை (எ) பலம்
யிரண்டும்என்று அடுப்பேற்றிக்காச்சி விரக்கெண்ணை பூம் வலிசி எ
வுற்கப்பட்டடை சுக்கு வகக்கு விராகவிடை விலககளை துண்டெய்து
கல்வத்திலரைந்து பெண்ணைபிங்கனந்து வவத்துக்கொண்டு வேலைக்
கி சிறுசரண்டி விதம் கொடுக்கவும் உப்பிள்ளையத்தியம் நாயர்கட வி
ருக்கவேண்டும்.

ககலகொணத்திற்கும் வெண்ணை.

வ-ம். கொடிக்கன்னிச்சார்படி அரிக்கால் சித்திரமூலம்வேர் வேரு
க்கன்னிவர் கொடிக்கன்னிவேர் அழுக்களுக்கிழங்கு சிவவகைக்கு ப
லம(௧)சசம் சசொந்துரம் கொச்சகம் சிவவகைக்கு களஞ்சி(௨)வே
துவகசயாலும் பிடித்து சூணித்து பத்தசக்குபாயும் கல்வத்திவிட்
டு விளக்கெண்ணை யாத் (௨)ஜாமம் அரைத்து ஒருபடி விளக்கெண்
ணையில் பெட்டுத்தலத்தி மெலபடி கன்னிச்சாரும்விட்டு பெழுக்கு பத
மாய்காச்சி உடிந்து காணவில் உச்சிகொண்டிவிதம் ௫ அல்லது ௭ நாள்
சாப்பிடவும் விச்சாயத்தியம் அகாகாய் சேர்க்கவும் சுட்ட புளி உப்பு
பு சேர்ப்பதிக உத்தமம்.

கைகால்பிடிப்புக்கு வெண்ணை.

வ-ம். சுத்திசெய்கவாளம் விளக்கெண்ணை(ச)வேலம் சுக்கு பூம்
வகக்கு விளக்கெண்ணை (௨)புக்கம்பாந் பலம் (௧)விளக்கெண்ணை பலம்
(யி) யிந்த கா துவகை மறுத்தையும் கல்வத்திவிட்டு விளக்கெண்ணை விட்

டவாத்து மேல்படி பெண்ணையில் கலக்கி மூன்றுநாள் சூரியபுடம்வைக்கவுகாலையில் கரண்டிவிதம்(௫) (எ)நாள்சாப்பிடவும் சுட்டபுளி வகுத்தபுப்பு சுட்டவு.

அச்சாந்திக்கு வேண்டினை.

வசம்போடுபுளிகருணை கிழங்குதானும்
 வெங்காயம்வெள்ளருகு நஞ்சஞ்சருப்பன்வேறு
 உளவாகனிலப்பனம் கிழங்குதானும்
 உத்தமனைபெருங்கிழங்கு தும்பராஷ்டம்
 விதமாகருஞ்சேகம் கடுகுரோகணியும்
 வேண்டப்பாவினை தீர காட்டுக்கருணைகிழங்கு
 இவைபெல்லாம்வகைவகைக்கு பலத்தான்கொள்ளு
 பெளிதிவிட்டேன்வாசகத்தில் வெளிபாய்தானே.

இ-ள். வசம்பு புளி கருணைகிழங்கு வெங்காயம் வெள்ளருகு நஞ்சருப்பன்வேறு விலப்பனங்கிழங்கு பெருங்கிழங்கு தும்பராஷ்டம் கருஞ்சேகம் கடுகுரோகணி காட்டுக்கருணைக்கிழங்கு இவைவகைக்கு (க)பலம் ஆத்துத்துமுட்டிக்காய்(உ)பலம் சவுரிக்கிழங்கு பலம்(க)யிந்தகிணுககள் யாவும் பஞ்சபோலிடிந்து ஒருபடி விளக்கெண்ணையில் போட்டு சாக்கிவடித்து உச்சிக்கரண்டியளவுவார்க்கவும்(ச) (௫)விசைபேதியாரும் அதிகமாப்பேதியானால் ஒமங்கொண்டிவந்து வேன்னீரில் அரைத்து பால்பிழிந்து(க) அல்லது(உ)பாலடைவார்க்கவும்பெண்ணை(௩)நாள்கொடுக்கவும் சுட்டபுளி வருத்தவுப்பு சிருபிள்ளையானால் தாய்பத்தியமிருக்கவேண்டும்.

கொருக்குத்து வேண்டிக்கு வேண்டினை.

பூரமுடன்பேலம்வேமம் யிவைகள்மூன்றும்
 புண்ணிளேவிராகனிடை ஒன்றுசேரு
 சீராகலவுங்கம்யெட்டு விராணுகடி
 செம்பரித்திசாரில்நாலு சாமமாட்டி
 சீராகனினக்கெண்ணை யஞ்சிபலமுள்ளிட்டு
 நம்பியேரவிபுடம்வோர் நானும்வைத்து
 போராகரண்டிவிதம் யேழ்நாளுண்ண
 பறக்குமடாகொருக்குவெள்ளை யிச்சாபத்தியம்

(இ-ள்.) பூரம் ஒமம் ஏலம் வகைக்குவிராகனிடை (க)லவுங்கம் விராகனிடை(௩)இவைகாங்கும் செம்பருத்திசாரிட்டு (ச) ஜாமம் அரைத்து(௫)பலம் விளக்கெண்ணையில் கலைக்கி ஒருநாள் சூரியபுடம்வைத்து மறுநாள்முதல் காலையில் கரண்டிவிதம்(௫)நாள் அல்லது எந்நாள் சாப்பிடவும் இச்சாபத்தியம் மறுபத்தியம் அவ்வாறே யிருக்கவும் தீரும்.

பெண்ணைமுறைகள் முற்றிற்று.



கடவுள் தலை,

தைவமுறைகள்.

வெட்டிவேர் தலை.

வெட்டிவேர்பத்துபலம் கொண்டுவந்து
 வேணமட்டும்பிடித்துண்டு படிஜலத்தில்
 கொட்டியேகாப்படிக்கி லியாழம்சண்ட
 கூட்டப்பாநல்லெண்ணை சபனுகந்தான்
 னிட்டுவிடு அதிரதூம் பலந்தானென்று
 வேணமட்டும்பாயதுபால் அரைத்துப்போயி
 சட்டெனவேமெழுமுத நாசக்காச்சி
 ஸ்தானமதுசெய்துவா விவாதிபோச்சி.

(இ-ள்.) வெட்டிவேர் இ பலம் கொண்டுவந்து கம்போலிடித்து ஒருபடிஜலத்தில்கொட்டி அடுப்பேற்றிபெரித்த அரிக்காப்படி சிபா முத்திலிரக்கி யிருந்து காப்படி நல்லெண்ணைசேர்த்து அவுபலம் அதிரதூம் நெடுமு அரைத்துப்போட்டு மெழுமுதத்தில் காச்சியிருந்து ஸ்தானம்பண்ணிவா கண்புகைச்சல் காதுமத்திபம் மண்டை குலை பினிசம் யிவைதீரும்.

ஜான்கீது பிரம்மாவாசித்தலை.

வ-ம். இராகாசி மடலைகொண்டுவந்து வாகுலைக்காலம் வதைக்கி சார்பிழிந்து சாரளவுகல்லெண்ணைசேர்த்து அடுப்பேற்றி சிறுத ணலாயெரித்து பிரண்டும் ஒன்றபட்டபிரகு அரைபடி தவிவிரகந்தா ல் மக்காமல்லி சிவமகிச்சிவிழங்கு வகைக்கு கால்பலம் துன்செய்துபோட்டு யிறக்கவும். நாலுஸ்தானத்தில் பின்கழுந்ததொய் பல்லி லினிப்பு தலைவலி யிவைகள் கீங்கும் கோழிகுப்பு ஆட்டாச்சி கத்திரிப் பிஞ்சி துவரை மினகி கீர் ஸ்தானம் செய்திலம் புகலில் கத்திரை போடி கருட்டு அதிகவாசிப்பு ஆகாது.

லிவ்வாசித் தலை.

பத்துபலம்லிவ்வைர் கொண்டுவந்து
 பஞ்சுபொல்லிக்கிக்கொண்டு படிஜலத்தில்
 கட்டுவிடுகாப்படிக்கி கண்டக்காச்சி
 துகளாமல்கிபாமுதை யிருத்துப்போயி

சிக் கொலலெகல்லைண்ணை ரமமாய்ச்சேரு
 சந்தணர் தான்பலம்மொன்று சிருத்துப்போடு
 கொப்பெனவேஸ்தானமது செய்வாயானுல்
 குடி கொண்ட சித்தருலை கண்புலகச்சல்போமே

(இ-ள்.) சில்வரிவர் (ப) பலம் கொண்டு வந்து யிடித்து (உ) படி
 லத்தில் போட்டு கால்படியாக கண்டக்காச்சி வடித்து அதற்குச் சரியா
 க கல்லெண்ணை சேர்த்து அடுப்பேற்றி சந்தணம் (க) பலம் அரைத்துப்
 போட்டு பெருகுபகமாய்க்காச்சிமுழுமுகவும் பித்தம் (க) பாலவிட்டை
 மேகம் கண்குளிர்ச்சி யுண்டாகும் விச்சாபந்தியம்.

கீழா நெல்லித் தைலம்.

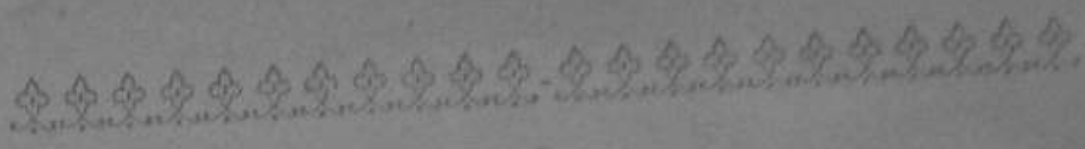
வ-ம். சமுதலம் கீழா நெல்லி கொண்டு வந்து யிடித்து (அரை) படி
 சார் சிழிந்து (அரை) படி நல்லெண்ணெயிட்டு சித்தாமுட்டி அதிமதுர
 ம்சந்தணம் வகைக்கு (உ) பலம் அரைத்துப்போட்டு பதமாய்க்காச்சி
 தலைமுழுமுகும் பித்தம் வகைகொசிவு வெண்ணை அர்க்காளம் வாயூரல் நீ
 ர்கருக்கு இவைகளை நீக்கும் விச்சாபந்தியம்.

காலேகாத்தீயந்த சந்தணத்தித் தைலம்.

வ-ம். சந்தண அத்தர் பலம் அரை கண்ணாரிலோமப்பு வலாரிலேவர்
 அவரிலேவர் மாலிலிங்கமலேவர் பொன்னாங்கணிலேவர் ஒரிலைத்தாமரை
 வேர் செப்புநெரிஞ்சிலேவர் அமுக்குறுங்கிழங்கு கண்ணாரிமஞ்சள் வ
 கைக்குகால்பலம் இவையில்கண்ணாரியும் அதற்கும்தவிர மற்றதினுக
 களை உலர்த்தியிடித்து குணஞ்செய்து க படி நல்லெண்ணெயில் போ
 ட்டு கடுகுபதமாய்க்காச்சி ஸ் காணஞ்செய்யவும் சண்கலேசரம் உடனே
 நீக்கும்.

கழுத்திகவிர்குத் தைலம்.

வ-ம். பேய்துமுட்டிகாபொன்றை சிருயிசிலைகளாக அருத்து நல்
 லெண்ணெய் பலத்தில் போட்டு சிச்சிலிச்சிழங்கு கண்ணாரிமஞ்சள் யி
 ளவிரண்டும் துட்டிடை சண்ணாரி குருவிராகவரிடை யிவை மூன்றும்
 பொடித்து வெண்ணெயின்போட்டு காச்சி தலைமுழுமுகும் வரவும் சமுத்தி
 சப்பு நீக்கும்.



கடவுள் துணை.

பதினெண்சித்தர்கள் நிருவாய்ப்பலர்ந்தருளிய

வையித்தியதிரவுகோல்.

பத்தாம்பாகம் கியாமுநீரியலீர்த்திருறைகள்,

விநாயகர் துதி.

விருத்தம்.

ஐயமென்றி யருமுணியென்பர்கள்
கைமுரையெனும் கியாமுனைதொல்ல
மெய்யருளாகவே முற்றமிழங்கிடுத்
துய்யகரிமுகன் தன்னடிபோற்றலாய்.

முகவுரை-விருத்தம்

பூலாகவைதியெ சொல்லக்கேளிர்
பொய்யுடையாபதினென்பேர் புகன்றவர்க்கு
காலமதுசென்றூறு மவர்கள்சொன்னக்
கைமுரையாங்கியாமுது பொய்த்திடாது
நாளமதிற்பின்னூலின் பரிசைகூண்டு
நகிலுனின்றமுநர்பேலேகண்டுதெய்
கோலமுள்ளபிளியாவும் பறத்திடீராகக்
கூரினன் செஞ்சேயேகாடிப்பந்தானே.

தாள் முடி-விருத்தம்.

காந்திக்குச்சியமும்.

ருந்திரசடைபார்க்கண்ண அலக்கவேபுட்டுவைத்து
சுத்தயாரிறக்கிச்சாரா பிழிந்ததில்சொல்லக்கேளு
பத்தியேமுளருபெலம் பொடியதுசெய்துப்போட்டு
கத்தமாய்முடிக்கபேர்க்கு சாமதுபறக்கும்பாரி.

ருந்திரசடையை பிட்டுட்டு பிழிந்து மச்சாசத்தில் மிளகுவை
துளாக்கிப்போட்டு கொடுத்தால் காமமிட்டுபோகும்.

ஊக்கினவாய்விருக்கியமும்.

கிவதைலீர்பலம்ரென்றை சித்தயாய்கொண்டினக்கு
தவமகய்யபடிசலத்தில் தளசதரிடித்திப்போட்டு

அவமதாய்சண்டககாச்சி யாழாக்குயோழம்வாங்கி
உவமதாயிருவேளைக்கொள்ள ஒடுமேஉஷ்ணந்தானே.

(உ.உ) பலம் சிவதைவேர் கொண்டுவந்து பஞ்சிபோல்பிடித்து
ஒருபடி தொலம்விட்டு ஆழாக்கு கியாழமாகக்காச்சி வடித்து இருவே
ளைகொடுக்க சிவர்த்தியாகும்.

பல்வலிக்குக்கியாழம்.

நன்னயமாகவேதான் நாயுரிவிசமுலந்தன்னை
மன்னனைகியாழம்வாங்கி மருத்ததைநாலொன்றாக்கி
தன்னையோர்நாலுயைந்துத் தடவைகொப்பளிக்க
பின்னியபல்லிலுள்ள பிணியதுபறக்கும்பாரே.

நீனிமருந்து செடிபென்னும் அவுரிச்செடிசமுலம் கொண்டு வந்
துநாலுக்கொன்றாய் கியாழம்வடித்து வாய்கொப்பளிக்க பல்வலி தீரு
ம் (ச-ரு) வேளைசெய்யவும்.

பித்தவாய்வினால்கண்ட வயற்றுலிக்குக்கியாழம்.

பறந்திடவேவற்றுலி சொல்லக்கேளு
புறமும்வெட்பாலரிசி பலந்தானாலு
சேகமுப்புலம்நாலு சேருசேரு
செப்புடுகரிஞ்சுவேர் பலம்அரைநானாகும்
நிரையாகியிழைத்து மருந்தும்சேர்த்து
கெரிக்கியதைகியாழுவைத்து மூன்றுநாளும்
வரமாகஉள்ளுக் கிருவேளைக்கொள்ள
வயற்றி லுள்ளகோப்களெல்லாப் வாங்கும்பாரே.

வெட்பாலரிசி பலம் (ச) சேகம்பலம் (ச) செப்புடுகரிஞ்சுவேர்
பலம் (உ) இம்மூன்று மருந்தும் சேர்த்து யிடித்து மூன்றுநாளேக்கி
இரண்டிலேனையும் கியாழம்வைத்து சாப்பிட வயற்றுநோய்தீரும்.

மாநீரகாத்துக்குக்கியாழம்

யினகு பலம் வ அதை சாம்பலாக்கி சேகம் பலம் வ வெடிக்க
விட்டு புதினாவினை யிடி உ செவக்கவறுத்து சீகினசுக்கு பலம்-வ- யே
லக்காய் பலம்-வ- கரிக்கிப்போட்டு தண்ணீர்படி (உ) வார்த்து-வ-ப
டியாக்கி யிரக்கமுன்சொன்ன அனுபானத்தில் நானொன்றுக்குமூன்
றுவேளை கொடுக்கவும்.

இந்தியக்கட்டுத்துணம்.

சுறுவியைப் பிஞ்சு கருவேலம்பிஞ்சு காட்டிப்பொய்க்கலி
இவைகளைத் தனித்தனியாய் சிழுவிலுணர்ந்தி விடிந்து குறையாகச்
செய்து அதற்குச் சரியிடையாய் சக்கரைகட்டி இரவில் போஜனம்
செய்தபிறகு திருகடிபிரயாணம் புசிந்து ஆழாக்கு பாக்காய்க்கட்டையும்
இப்படிக்கு (10) நாட்புசிக்க கீத்திருந்த இந்திரிபக்கட்டும்.

இந்தியப்புடிக்க

ஒருகொழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவும் தேன் இஞ்சி சாய் பசு
ய்க்கெய் வெள்ளைவெக்காயம் இவ்வகத்தும் சயிசிடையாய் கட்டிபாத்
திந்து சிறுலவுங்கப்பட்டை விசாசனிடையாகக் கட்டிப்புசிக்கவும்
இவ்விதம்-சா-காளைக்கு புசிக் கும்போது ஒருபயம் கல்வெண்ணிலி
கால்நீதாலா குங்குமப்பூ கட்டிசிறுத்து விக்கத்திற்கு வேல் செய்த
வரவும் அதாவது முலாய்ப்புகளதுபோல் வேறேதவி வரவும் இந்திரி
யம் அதிகரிக்கும் விக்கம் வலிவுதரும்.

விரியலித்திக்க

காலியிலெழுந்து பொன்னுக்கண்ணி பிங்களை பிடிக்கி எய்
கொண்டமட்டும் மென்றுதிண்ணவும் இப்படி (11) காலைக்கு திந்து
வ. விசியலித்திபாய்.

வித்துகல்தமகாதிருக்க

தா ம்பூலின் உள்ளேயிருக்கும் விபூநியை பெடுத்த கொழிமு
ட்டை வெள்ளைக்கருவாலேயிலிசிறுத்து தண்டில் பூசியுணர் விந்து
சிக்கிரத்தில் கல்தமகாதிருக்க.

பிஜம்கட்டிப்ப

எட்டிக்கொட்டை அழுக்கனுகிழக்கு வசப்பு சயிசிடையாக
பெடுத்த பசும்பால் கிட்டனாத்து விக்கையப்பித்து ஒருவாய் பசு
த்துவா கெட்டிப்பிடும் மிகுந்தவலிவுகொள்ளும்.

விரியலித்திக்க

காதிக்கா அரிசி காயப்பூ வடிக்கம் வகைக்கி (12) விசாசனி
சிடையாக பெடுத்த அரைத்து ஒரு ஊக்குருவின் உபநைக்கிரி குட

ல்முதலான அசுத்தங்களை நீக்கி அதனுள்வைத்து நூலினுல்தைத்து அதற்குப் போதுமான வெய்யில்போட்டு பொரித்துயெடுத்து பெறும்பு போக்கி மெழுகுபோலதைத்து கெச்சக்காய்பிரமாணம் சாப்பிட்டு உடனே ஆழாக்குபால் சாப்பிடவும் இப்படி -சயி-நாள் சாப்பிடவிரிய விடத்தியும் திரைகவலிவுங் கொடுக்கும்.

விரயவிதித்திலேகியம்.

ஜாதிக்கா சாப்பருப்பு பாதிப்பருப்பு காமப்பூ மாவுசுக்கு தேத்தாங்கொட்டை முருங்கைப்பிசின் முருங்கைப்பூ வகைக்கி உ. அரை விராகனிதையாக பெடுத்து ஒருகோழிமுட்டை வெள்ளைக்கருவினால் மெழுகுபோலதைத்து ஒருபலம் வெய்யில்போட்டு அறைபலம் சற்க வாகட்டி அடுப்பேற்றி வேகியம்போற் கிண்டி ககச்சக்காய் பிரமாணம் இருவேளை சாப்பிடவும் இப்படி நயி நாள் அதுவறையிலும் பூசும் பந்தங்கூடாது.

இநுதயவலிவித்தி.

சிறுலவுங்கப்பட்டை கிம்புபிரமான காலி சந்தனத்தூள் வகைக்கி விராகனிதை க தூள்செத்து வெள்ளைச்சர்க்கரை ச விராகனிதையில் கூட்டி புசிக்கவும்.

இதுவுமது

இலவன்கோந்து சுக்கு வலரிசி சோம்பு அதிமதுரம் சந்தனம் வில்வசதை ரோஜாப்பு வகைக்கிதோலா(ச), தனிபாபலம்(ந) சினாகற்கண்டிபலம் (உ) இவைகளை சூரணஞ்செய்து முன்னாக கற்கண்டை அடுப்பேற்றி ஜெலம்கொஞ்சம்விட்டு பாகுசெய்து அதற்கூரணங்களை கெட்டிபாகயாங்க கிளரி வேளைக்கு தோலவிதம்சாப்பிடவும்.

சரீரம்நன்றாக.

சுக்கு கடுக்கா சிப்பிலி வாலுளுவையரிசி சமனாகச்சேர்த்து தேனில் அரைத்து தூதளங்காய்ப் பிரமாணம் சாப்பிட்டு உடனே பால் ஆழாக்குசாப்பிடவும்.

பத்தாவதுபாகம்-முற்றிற்று.

பித்தகாத்திக்குக்கியாமும்.

கோரைக்கிழங்கு சந்தனத்துள் வெட்டியேவர் சிந்தல்கொடி நன்னா
ரிவேர் சுக்கு கோஷ்டம் யினுபடை பூ யேலக்காய் அதிமதரம்-இ
வைகளை குளிரயிடித்து சட்டியின்போட்டு-இ-யிஷம் ஊவைத்து அ
டுப்பின்பேரில்வைத்து கிருதியாவேரித்து நாலிலொன்றாய்க் காச்சி
ரக்கவும் அனுபானத்தில் நானொன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்க
வும்.

ஊட்டிமாந்தத்திக்குக்கியாமும்.

செய்யும்சன்றாஷ்டகம் சித்திரமூலம் வேர்பட்டை சீனைசக்கு
கெண்டுபாக்கி வகையொன்றுக்கு பலம்-வ-யிவைவிடித்து சட்டியி
போட்டு ௨ படி ஜலம்சீட்டு ஆழாக்குக்காச்சி நானொன்றுக்கு மூன்
றுவேளை கொடுக்கவும்.

பிள்ளைமாந்தத்தியாமும்.

ஆமணக்குயிலைபிடி ௨ உப்புபிடி ௩ யிவைகளை சட்டியில் போட்
டு சாம்பலாக்கி கொட்டிவிட்டு அந்தசட்டியில் கருஞ்சீரகம் ௪ ஒமம்
வெடிக்கவிட்டு சுக்கு சன்றாஷ்டகம் பலம் ௪ நரிக்கிப்போட்டு ௨ படி
ஜெலம்வார்த்து ௪ படி யிரக்கவும் நானொன்றுக்கு மூன்றுவேளை
கொடுக்கவும்.

பித்தகாத்துக்குக்கியாமும்.

வேப்பிர்க்கு புளியிர்க்கு கொச்சியிர்க்கு மாயி - ௧ கொணயிர்
க்கு பொடுதலை உத்தாமணிபிடி ௨ பூண்டுதிரி ௩ யிவைகளைசெவக்க
வருத்து அரிசி திப்பிலிவிராகனிடை ௪ கோஷ்டம்விராகனிடை ௪ யி
வைகளை நரிக்கிப்போட்டு தண்ணீர் மூக்காபடிவிட்டு ௩ ஆழாக்கு யி
ரக்கி நானொன்றுக்கு மூன்றுவேளை கொடுக்கவும்.

உப்பிலமாந்தத்துக்குக்கியாமும்.

கோரைக்கிழங்கு சீவனசக்கு சிந்தல்கொடிவில்வவேடு கொத்
தமல்லி பேய்ப்புடலை திப்பிலி வகைக்குபலம் ௪ கடுக்காதோல் பலம்
௨ கடுகுரோகணி பலம் அரை யிவைகளை குழாயிடித்து ௩-இ பிரித்
துஒவ்வொருபங்கை சட்டியிட்டு அரைபடி ஜெலம்வார்த்து ௪-படி
ஜெலத்துக்குயிரக்கி சாப்பிடவும் மதுநாளும் சிப்படியேசாப்பிடவும்.

சோத்தகீருவாயவீக்குக்யாழம்.

சூத்தலெலிசை பலம் வ ஆல்பதாபழம் பலம் வ அநிமதூ
ம் பலம் வ கோரோசலம் பலம் வ கடுக்காய்பிஞ்சி பலம் வ இவை
களை குமுறயிடித்து சட்டியில்போட்டு அரைப்படி ஜெலம் யிட்டு அ
னறா முழுதும் ஊவைத்து மதுநாள் காலில் அடுப்பில்வைத்து சி
றையெரித்து காலில்வென்றாகவறுத்து அதில்தீராட்சி உப்புவிசாக
லிடை வ சோத்து நாளொன்றுக்கு மூன்றுவேளை சாப்பிடவும்.

பித்தகாந்திக்கியாழம்.

கரிமஞ்சள் மாமஞ்சள் சாக்கொண்ணைப்பட்டை கண்டுபாங்கி
திப்பிலிகட்டை கோரக்கீழற்கு அநிமதூம் யேலக்காய் இவை வகை
யொன்றுக்கு பலம் வ இவைகளை குமுறயிடித்து நாளொன்றுக்கு மூ
ன்றுவேளை கொடுக்கவும்.

பித்தகாந்திகிரக்யாழம்.

வட்டத்திருப்பி ஆமைவெட்டு மிளகு நிலவேம்பு காவட்டம்பில்
லுகாடி காரம் கரசலாங்கண்ணி இவைகளை சாம்பலாக வருத்துக்கொ
ண்டு சூரிபகாந்தி விஷ்ணுகாந்தி நிலத்துளசி இம்முன்றும் பொன்
வருப்பாய் வருத்து மேற்படி சாம்பலுடன் போட்டுகொண்டு கருஞ்
சீர்கம் ஓமம் வெடிக்கவிட்டு சுக்கு சன்னராஷ்டகம் சிந்தல் தண்டு க
டுக்காய்த்தேதால் கனிப்பாக்கு கடுகுரோகணி கத்தாழைசருகு இவை
களை நருக்கிப்போட்டு படிஜெலம்விட்டு கால்படியாக யிரக்கி அந்தியி
லும் காலிலிலும் வேளைக்கி ஆழாக்கு விதம் இரண்டுநாள் கொடுக்க
கிவர்த்தியாகும்.

பித்தவாயவீக்குக்யாழம்.

வட்டத்திருப்பி நிலவேம்பு மிளகு யிலிரிழகு பட்டித்துணி வ
சம்பு இவைகளை சாம்பல் அல்லது பஸ்பமாக வருத்துக்கொண்டு க
ருஞ்சீர்கத்தை வெடிக்கவிட்டு சுக்கு மஞ்சள் கொஞ்சம்போட்டு முக்
கால்படி தண்ணீர்விட்டு ஆழாக்குகியாழமாக யிரக்கி இருவேளை சாப்
பிடவும்திருப்.

சாதாரணயித்தீந்திருக்கியாழம்.

வசம்பு பலம் வ வலுக்கப்பட்டை பலம் வ வெள்ளைப்பூண்டு ப
லம் வ இம்முன்றும் ஒன்றிரண்டாய் உடைந்துவருந்து ஆழாக்கு
ஜெலம்விட்டு அறையாழாக்கு கியாழமாக யிரைக்கி தேன்விட்டு க
வேளை கொடுக்கவும்.

துளிகாசிகலில்கண்டநாவாட்சிக்கியாழம்

வட்டத்திருப்பி வசம்பு நிலவேம்பு கிலப்பூச்சி யினகு இவை ௫
தினுசும் சட்டியில்போட்டு கீராகக்கருக்கி கருஞ்சீரகம் ஒயம் பொ
ரியவிட்டு அறையப்படி தண்ணீர்விட்டு ஆழாக்கு கியாழமாக யிரைக்கி
இருவேளை கொடுக்கத்தீரும்.

கியாழமுறைகள்.

முற்றிற்று.





கடவுள் துணை.

விரிபவிர்த்திமுறைகள்.

சிந்திரியங்கட்ட.

தண்ணிவிட்டான்கிழங்கு சேலப் பனங்கிழங்கு
தன்னேடு ஆணையென்ற தெரிஞ்சிசேர்த்து
கண்மணியேவகைக்குவொரு பலமாய் தூக்கி
கருத்தாகமைபோல் யரைத்தெழுத்து
கின்னமிலாகால்படி யாவன்பாலில்
தான்கலந்துகாச்சியதை யிரவினுண்ணு
தண்ணியைப்போல்தீத்திருந்த விந்துநானும்
தானதுவும் துங்கைப்போல் கட்டும்பாரே.

பச்சை நிலப்பனங்கிழங்கு சேனம் தண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு
ஆணதெரிஞ்சிக்காய் வகைக்கிதாலாக இவைகளை பைபோலரைத்
து காற்படி பசும்பாலில் கலைக்கி காச்சி இரவில் புசித்தான் பிறகு
சாப்பிடவும் இப்படி மூன்றாவது கொள்ள நீத்திருந்த யிர்திரியங்
கட்டும்.

விரியவிர்த்திக்கி.

சக்கோடுசந்தனத்துள் வகைக்குரெண்டு
பலமாககாசினியிரை பலந்தான்வொண்ணு
கிக்கெனவேசீரகமும் பலந்தானொண்ணு
சேர்த்துமேகல்வத்தி விட்டரைத்து
பக்குவமாய்பில்லைதட்டி வுலர்த்திக்கொண்டு
பாலகனேவேகைக்கு துலானிடையேகொள்ளு
தக்கபடிருபாயிடை பன்னிருண்ணு
தப்பினால்நல்லசலம் வுண்டுமேரே.

சந்தனத்துள் பலம் உ சக்கு பலம் உ காசினியிரை பலம் க சி
ரகம்பலம் க இவைகளை கல்வத்திலரைத்து பில்லை பில்லையாகச் செய்
துணர்த்தி வேகைக்கி ஒருதேலாவிதம் கொடுத்து உடனே பன்னீரா
கிலும் நல்லஜெலமாகிலும் ஒரு ருபாயிடை சாப்பிடவும்.

புத்தகத்தின் மூலக்கலைப்பகுதி அல்லது அல்லாதது என்பதை உறுதிப்படுத்தி
கொடுக்கப்பட்டுள்ளதால் இது ஒரு புத்தகம் என்று கருதப்படும். இது
புத்தகத்தின் மூலக்கலைப்பகுதி அல்லது அல்லாதது என்பதை உறுதிப்படுத்தி
கொடுக்கப்பட்டுள்ளதால் இது ஒரு புத்தகம் என்று கருதப்படும்.

கடவுள் துணை,

பதினெண்சித்தர்கள் திருவாய்மலர் தருளிய

வையித்தியதிரவுகோல்

11-வது கண்டா அவிழ்தபாகம்

கலி - விருத்தம்.

விராயகர்-துதி.

கண்டாயவிழ்தங் களமுடனேதும்
பண்டாரும் பதினெராம்பாகயிது
செண்டுபோல்பீணி தானதுபறந்திட
கண்டுதமிழ்க்குமுன் கணபதிகாப்பரே.

அர்வகம்.

நீறெழுதிக்கு மருத்து

மன்னனேனேனா திராசுரி பழமதைகொண்டுவந்து
உன்னிதமிளகுசாய்ப் லாக்கியேவொக்கசேர்த்து
தன்மையாயரைத்துவுண்ண தங்குநீறெழுக்குகீக்கும்
கன்ன அவிமாழியேகல் லடப்பதரி சும்பாரே.

திவிதாட்சிபழத்துடன் யினரும் சமமாய்ச்சேர்த் நறைத்துசாப்பிட
கல்லடைப்பு நீரொழுக்கு கீக்கும்.

வாயவேக்கானகீந்த மருத்து.

கிந்தையில்கவனமாக திருநீற்றுப்பச்சிலையகீதான்
அந்தமாயதிகாணையில் விரிந்துவாய்பலாய்கொண்டமட்டும்
விந்தையாய்னதுவேயெழு தினமதுதின்னையானால்
பந்தமாய்வாய்க்கவகாணம் பறந்திம்பரிசைப்பாரே.

அதிகாணையில் திருநீற்றுப்பச்சிலை வாய்கொண்டமட்டும் மென்றுதி
னன் நீக்கும் (டு ஏ) நான் தின்னவும்.

பல்வலிக்கு கியாழம்.

நன்னூரிவேர்கியாழத்தி கவின்றியங்காடிவிட்டு
மன்னனேவந்துநாளி மறவாமல்கொல்லக்கேளு
தன்னிகராகவாயில் தானவார்த்துகொப்பளித்து
உன்னிதமாகவந்தால் ஒடுகிமபல்லின்னோடி.

நன்னூரிவேர்கியாழத்தில் காடிக்கொஞ்சம்விட்டு வாய்கொப்பளித்து
வர, பல்வலி கவனதப்படும்.

படைகளுக்கும் புகம்மருத்து.

கத்தையகட்டுசாய்ப் லாக்கியசொல்லக்கேளு
சித்தமாய்தெனில்கட்டி படைகளின் பண்ணொறத்தில

சத்தியே நடவியந்தால் சொல்படைபுண்களெல்லாம்
 சத்தியவுண்ணிட்டு தானதுவேடுமபாரே.
 சத்தையைசட்ட சாய்பலை தேனில்கலந்து படைகளின் ஓரத்தில்வ
 ரும் புண்ணிம்மேல்பூச சொஸ்தமாகும்.

ஓரவுபேர்.

வானம்-வ, பூரம்-வ, ரகபற்பம் அல்லது காப்பலம் மூன்றையுஞ்
 சேர்த்து கல்வத்தலிட்டு ஒருபிடிசாதமபோட்டு உ-ஜாமம் அரைத்து
 மிளகு பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து சிழனுலர்த்தி யிராபோஜனமான
 பிள கொஞ்சம்சாதத்தில் க-அல்லது உ மாத்திரைவைத்து பிழுவக
 வும் மூன்றாவதுஜாமத்தில் ககமாய்ப்பேதியாகும் சூப்புசாதம் கத்திரி
 பிஞ்சு முருங்கைபிஞ்சு சேர்க்கவும்.

சஞ்சீவி மாத்திரை.

இருவி நாபி தாரம் சூதம் கெக்தி வெங்காரம் சுக்கு தான்றிக்கா
 வருத்தயினகு திப்பிலி வகைக்கு களஞ்சி க லாளம் று களஞ்சியினை
 களை சுத்திசெய்து வசயாந்தகவைசாற்றால் எ நாள் அரைத்துருன்றிப்
 பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து சிழனுலர்த்தி அருவகைமுலததுவாய்வு
 விஷக்கடி சூன்மம் சூலைப்பிரமியம் மலகட்டு பெரிசூன்மம் சுடியத்தும்
 சும் மிளகுவிபாமும் சுக்குவிபாமும் பிஞ்சுகாசம் பிதுகளில் அனுபான
 த்தில் கொடுக்கவும்.

சகலகரத்திரிக்கும் குயினுமாத்திரை.

சூபிஸு அவுன்ஸ் ச திப்பிலி ச மிளகு வருத்ததுச சிந்திரத்தை
 உ அக்கிராகாரம் உ சுத்திசெய்துசுத்தபாளம் உ தனித்தனி தூள்செ
 ய்து கூட்டி பிஞ்சுகாசத்திலாவது வேலம்கோந்து தெளிவுசெலத்தினுல்
 பிசைந்து கட்டைப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து தேகந்திடபரிந்து உ
 க. று தேவசொரத்திற்கு தேனிலும் பித்தசாதத்திற்கு பிஞ்சுகாதத்திலு
 ம் வாதகாதத்திற்கு சிண்டிகாயினுபட்டை கியாழத்திலும் சகலகரத்து
 க்கு இந்த அனுபானத்தில் கொடுக்கவும்.

பெரும்பாட்டுக்கு.

ஆணைக்கண்ணன் ஒருபிடியும் அசுரவிரோதியினம்பிஞ்சும்
 கானக்குதிரைமேல்தோலும் காலில்பிடியாய்மாட்டியும்
 தாயைக் கொணரூள் தனிச்சாற்றில் தயங்கிக்கரைத்துகுடிப்பிராய்
 மாளேபொழுதும்கிழியாளே வடுகும்,கமிமுங்குணமாமே.

நாகமயங்க.

சட்டரொட்டி ஜெஸத்திலிட்டு அடுப்புக் கரியின் தூள் கொஞ்சம்
 போட்டு காச்சிகொடுக்கவும்.

புரிநாள ஸலதோய்க்து.

கஞ்சாயில ஒருபிடி மஞ்சள் தூள் விராகவிடை உ என்னெண்
 ணெய் விராகவிடை உ இவைகளை கூட்டியவைத்து தடவவும்.

சாதம்யெங்கவும் தேவனவிளித்தம்.

நிலவேம்பு விராகனிடை ச தனிவிதோல் விராகனிடை ச தனி
யா விராகனிடை ற சாராயம் விராகனிடை (க.உ.) யு. பண்ட யெங்கி
கட்டி இரண்டுநாள்சென்று வடிசட்டி வேலைக்கி அ விராகனிடை யாக
இரண்டுவேளை சாப்பிடவும்.

பேதிச்செ

சந்திரமல்லி வேடியென்னும் பேதிக்கினங்கு க விராகனிடை
திராட்சி உப்பு உ விராகனிடைகட்டி க விராகனிடைகொடுக்கவும்

இதுவுமறு.

அதிமதுரம் விராகனிடை க.உ திராட்சி உப்பு விராகனிடை அ
கியாமும் வடித்துகொடுக்க பேதியாகும் தாகமடங்கும்.

இதுவுமறு.

நிலாவிர விராகனிடை ச தனியாவிராகனிடை ச கியாமும் வடி
த்து திராட்சி உப்பு விராகனிடை ற கட்டிகொடுக்கவும்.

விண்ணிக்கத்திற்கு கணுகோய்களுக்கு

சொச்சி யிலைய வேகவைத்துக்கட்ட குணப்படியும்.

ஆரோக்கியகலிக்கம்.

தும்பைப்பூசு, களாய்ப்பூசு, முளகுபலம்-ச, நினகையாத்திரம்
ஒன்றிரண்டாயி தட்டி இத்தமன் அகினகம் (ய) படிசுல்லெண்ணெ
யில்போட்டு ஒருபுட்டியி லுற்றி சார்க்கு அண்டத்தழியில்-ச-செஜம்
அழக்கில் குழிவெட்டி புதைத்து (ச.ய) சாள் பெருக்கெடுத்திக்
கொண்டு வெள்ளிக்கம்பினுல்தொட்டு சச்சியம்போல காலைவிட்டி
வந்தால் குறி கண்டினரிச்சல் காரிகம் நீக்கிநிம்வெரு துரோக்கியக்
கொடுக்கும்.

நேத்திரபேதி.

கணு யெருமைப்பாளில் சித்தாமணக்கு பருப்பையினழத்துத்,
நீட்டினால் மறுகாள்வரையில் கண்களில் பிணசாதும் நேத்திரங்கள்
பரிசுத்தமாயி ருக்கும்.

அந்தியாவைக்கி.

கிருத்தவ துளசியிலாசம் இரண்டுதுளியாக நேத்திரத்தில் விட
வும்இப்படி மூன்றுகாளைக்கி காலைவில்விட குணப்படும்.

நேத்திரகந்திகம்பி.

கரியத்தை கிருபலா தியாமுக்கினும் மனழகிரி லும் சரிச்சாலை
ராத்நினும் பசும்செய்யினும் தேனிலும் தளிர்க்கலியாகவுருக்கி தந்தி
(ச) அங் நல தேளத்தில் கம்பிபோல் நீட்டிவைத்துக்கொண்டு காலை
எழந்தவுடனே கண்களில் நீட்டி வந்தால் நேத்திரரோசங்கள் வாயி
ருக்கும்.

சுத்தியேகடவியந்தால் சொல்படைபுண்களெல்லாம்
 சுத்தியவுண்ணிவிட்டு தானதுவெட்டுமபாரே,
 நக்தவையசட்ட சாம்பலை தேனிலகலந்து படைகளின் ஓரத்தில்வ
 ரும் புண்ணிள்மேல்பூச சொல்தமாகும்.

திரவுபேசி.

வாளம்-வ, பூயம்-வ, ரசபற்பம் அல்லது கால்பலம் முன்றையுந்
 சேர்த்து கல்வத்திலிட்டு ஒருபிடிசாதம்போட்டு உ-ஜாமம் அரைத்து
 மிளகு பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து பிழலுலாத்தி யிராபோஜனமான
 பின் கொஞ்சம்சாதத்தில் க- அல்லது உ மாத்திரைவைத்து மிழுங்க
 வும் முன்றலுஜாமத்தில் சுமாய்ப்பேதியாகும் சூப்புசாதம் சுத்திரி
 யிஞ்சு முருங்கைபிஞ்சு சேர்க்கவும்.

சந்திரி மாத்திரை.

இருவி நாபி நாரம் சூதம் கெந்தி வெங்காரம் சுக்கு தான் ழிக்கா
 வருத்தமிளகு திப்பிலி வனகக்கு களஞ்சி உ வாளம் ரு களஞ்சியிவை
 களை சுத்திசெய்து கையாந்தககைசாற்றால் எ நாள் அரைத்துகுன்றிப்
 பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து பிழலுலாத்தி அருவகைமுலத்துவாய்வு
 விஷக்கடி சூன்மம் சூலைப்பிரமியம் மககட்டு பெரிசூன்மம் சுடியத்துக்
 சும் மிளகுசியாமும் சுக்குசியாமும் யிஞ்சுகாசம் யிதுகளில் அனுபான
 ததில் கொடுக்கவும்,

சகலகரத்திர்க்கும் சூயினுமாத்திரை.

சூயினு அவுன்ஸ் ச திப்பிலி ச மிளகு வருத்ததுச சித்திரத்தை
 உ அக்கிராகாரம் உ சுத்திசெய்தாரத்தபாளம் உ தனித்தனி துள்செ
 ய்து சுட்டி யிஞ்சுகாசத்திலாவது வேலம்கோந்து தெளிவுசெலத்தினுல்
 பிசைந்து கீடலைப்பிரமாணம் மாத்திரைசெய்து தேகந்திடயரிந்து உ
 ஈ ரு சிதனசொரத்திற்கு தேனிலும் பித்தசாரத்திற்கு யிஞ்சுகாசத்திலு
 ம் வாதசாரத்திற்கு சிண்டிகாயினுபட்டை சியாமுத்திலும் சகலகரத்து
 க்கு இந்த அனுபானத்தில் கொடுக்கவும்.

பெரும்பாட்டுக்கூ.

ஆணக்கண்ணன்ஒருபிடியும் அக்ரவிரோதியினம்பிஞ்சும்
 காணக்குதிரைமேலதோலும் காலில்பிடியாய்மாட்டியதும்
 தாயைக்கொன்றான் தனிச்சாற்றில் தயங்கிக்கரைத்துகுடிப்பிராய்
 மாளேபொழுதுமவிழிபாளே வடுகும்தமிழங்குணமாமே,

நாகயடங்க.

சுட்டரொட்டி ஜெலத்திலிட்டு அடுப்புக் கரியின் தூள் கொஞ்சம்
 போட்டு காச்சுகொடுக்கவும்.

புத்தான முலதோய்க்கூ.

கஞ்சாயில ஒருபிடி மஞ்சள் தூள் விராகனிடை உ எள்ளெண்
 ணைய விராகனிடை உ இவைகளை சுட்டியரைத்து தடவவும்.

சாதம்வேங்கவர் தேகனலிந்தம்.

கிலவேம்பு விராகனிடை ச தனிதிரைத் தோல் விராகனிடை ச தனி
யா விராகனிடை ந சாராயம் விராகனிடை (௩௨) யு பகம் வேங்கிர்
கட்டி இரண்டுநாள்சென் ற வடிசுட்டி வேங்கி அ விராகனிடை யாக
இரண்டுவேளை சாப்பிடவும்.

பெதிர்சி

சந்திரமல்லி வேயென்னும் பேதிக்கெனக்கு க விராகனிடை
திராட்சி உப்பு உ விராகனிடைகட்டி க விராகனிடைகொடுக்கவும்
இதுவுமது.

அதிமதுரம் விராகனிடை ௩௨ திராட்சி உப்பு விராகனிடை அ
கியாமும் வடித்துகொடுக்க பேதியாகும். தாகமடங்கும்.

இதுவுமது.

கிலாவிர விராகனிடை ச தனியாவிராகனிடை கியாமும் கடி
ந்து திராட்சி உப்பு விராகனிடை ந கட்டிகொடுக்கவும்.

கிரைவிக் கத்திற்கு கணுசேய்களுக்கு

சொச்சி யிலையை வேகவைத்துக்கட்ட குணப்படுமாம்.

ஆரோக்கியகல்கம்.

நும்பைப்பூசு, களாப்பூசு, முள்ளுபயம்-ச, பிளகையத்திரம்
ஒன்றிரண்டாள் சுட்டி இந்தமுன்றுகிணகம் (வ) படிக்கவெண்ணெ
யில்போட்டு ஒருபுட்டியி ன்றவி காரக்குயடைத்தழிவிசு-சு-செளம்
அழக்கில் குழிவெட்டி புதைத்து (சய) காள் பொருத்தெடுத்திக்
கொண்டு வெள்ளிக்கமபினுல்தொட்டு கலிக்கம்போல் காலியிந்திட்டு
வந்தால் குடு கண்ணரிச்சல் காரிகம் நீக்கிவிடும்வெகு குரோக்கியக்
கொடுக்கும்.

நேத்திரபேதி.

கணு யெருகையப்பாலில் சித்தராமணக்கு பருப்பையினைத்துத்,
நீட்டினால் மறுகாள்வகையில் கண்களில் பிணசாறும் நேத்திரங்கள்
பரிசுத்தபாவி நுக்கும்.

அக்டிமலைக்கி.

கிருஷ்ண துளசிபிலாசம் இரண்டுதுளியாக நேத்திரத்தின் விட
வும்இப்படி முன் றகாளைக்கி காலியில்விட குணப்படும்.

நேத்திரகந்திகம்பி.

காரியந்தை கிருபலாசியாமுக்கினும் மனமுரீரிலும் கலிக்காலை
ரகக்கிலும் பகய்கெய்பினும் தேவீனும், கலிக்கலியாகவுகந்தி புந்தி
(+) அர் குல கெனத்தில் கம்பிபோல் நீட்டிவைத்துக்கொண்டு காலியில்
எழுந்தவுடனே கண்களில் நீட்டிவந்தால் நேத்திரகோசங்கள் வலகு
குக்கும்.

துமாரிசவளித்தித்த.

பத்துகெஞ்சாவிதையை ஊழியிருத்தி நீபத்தில்காட்டி கருக்கி வெண்ணையில் குழைத்து கண்களில் நீவட்டிவரவும்.

காதுசிழ்த்து.

புனேசிலை தாயகம் செங்கொட்டை வகைக்கி விராகனிடை-க வாங்கி தாளாகவிடத்து மூன்றுபலம் நல்லெண்ணெயில் போட்டு வெண்ணாட்டுகீர் ஆழாக்குவிட்டு பதமாய்க்காச்சி வைத்துக்கொண்டு காதுக்கு மூன்றுவேளைவிட தீரும்.

இதுவுமது.

வில்வப்பழஞ்சுதையை எள்ளெண்ணெயில்போட்டு வேகவைத்து காதில் விடதீரும்.

காதுசிழ்த்துத்தவச்சு.

பருக்கி யினங்காயும் பெருக்கன்யினங்காயும் வெதுப்பி சார்பிழித்து காதில்விடவும்.

காதுசிழ்த்து-நனைக்கி.

இத்துப்பு கக்கு வெண்ணெயில்விட்டு காச்சி காதில்விடவும் தீரும் அல்லது.

பெருங்காயம் மூன்றிலைவர் முருங்கைவேர் யிலைக்கள்ளியிலை சமனாயெடுத்ததைத்து நல்லெண்ணெயில் காச்சி காதில்விடவும் அல்லது வெண்ணைப்பூண்டு முருங்கைவேர்பட்டை பெருக்கம்பூ கள்ளிப்பால் வகைக்கி விராகனிடை-க, நண்டு-க, இவைகளை சிதைத்து (வ) படி வேப்பெண்ணெயில்போட்டு காச்சிவிடவும்.

காதினாச்சலுத்த.

தைவேளைசாறு நல்லெண்ணெயும் சமமாய்க்கட்டி காச்சிகாதில் விடவும்.

காதிநாநவணத்திழ்.

க-பலம் நல்லெண்ணெயில் ஒருகாட்பான் பூச்சியைபோட்டுக் காச்சிவிடவும்.

காதுபொங்குக்கீழ்.

க-பலகாரையை அடிப்பில் சுற்றும் சுட்டுவிடத்து தாளாக்கி ஒரு சிட்டிக்கை காதில்போட்டு பெலிச்சம்பழ சமம் கொஞ்சம்பிழியவும்

நீர்கருக்கித்த.

மூன்றாக்கி இழைக்கவிடத்து சார்பிழித்து வெண்ணைசர்க்கரை கலந்துசாப்பிடவும்.

தேவமுதல்.

காசிவிநாயக வெள்ளிரிவிநாயக துணைவிநாயக அரிநிவந்தவிநாயக
பிரிவிநாயகவிநாயக விநாயகக்கி (உ) பனம் பெய்து நூலாய்ந்த சம
பிடை பனங்கற்கண்டு சேர்த்து அழாக்கு பனம்பாவிக்ககந்து காசி
யில்சாப்பிட நீர்களுக்கு வெள்ளையும் நீங்கும்.

நீயாடபிடுங்க.

வால்விநாயக விநாயகவிநாயக-கரு, விடிந்து வந்திடுகாய்க்கொந்து
தண்ணீர்பலம் (ய) ல் கலாந்து ஒருகாளைக்கி (ச) திரும் கொடுக்கலாம்.

ஆகவகிப்பிடுங்க.

கால்படி பனம்பாவிக்க (க) எழுநிச்சம்பழம் விழிந்து சிறந்து
பிணல் கடைவதுபோல் சிறுப்பிடுதெளிபவைத்தால் மேலிடுதெளிவாக
கொலம்பிற்கும் அதை விடத்துக்குடித்தால் உடனே ஆகவகிப்பி
யிற்கும்.

கொளுக்கிடுங்க.

விக்கம் புரம் முதாச்சிக்கு படிசாரம் படிசாரத்தையாத்திரம்
கொளுப்பிவிட்டு பொங்கவைத்து கன்றும் பூர்த்திப்பெய்தி (ச)
நிணகம் ஒரிடையாய்ந்துத்து கையிடுபுத்துணைக்கி கொளுசும் பெண்
கொயிட்டு மேலுருபோல் குழைத்து ப்பிப்பிங் வைத்துக்கொண்டு
விக்கத்தின் மேல்வரும் மேகரிணத்திற்கும் கைக்கொட்டு நீர்க்குக்கொ
விதுடைத்துவிட்டு விந்தமுலாணத்தைய முன்றிவிடுகிடுங்க உகரும்.

ஆநாநிணங்களுக்கு கையிடு.

துருசு விநாயகவிநாயக-கரு, முதாச்சிக்கு விநாயகவிநாயக-கரு, மே
முக்கு விநாயகவிநாயக-யிடு, வெள்ளிகுண்டிபலம் விநாயகவிநாயக-கரு, தலை
மண்டையோடு கரு, கல்லெண்ணெய் பனம்-கரு

ஒரு பெருஞ்சட்டியில் எண்ணெய்பலும் மேலுக்கப்பிப்பிட்டு
காச்சி உருகினவுடன் மற்றையருத்துகளை பொடித்து துள்செய்தபோ
ட்டுகாச்சி ஒருபெருஞ் சட்டியில் தண்ணீர்விட்டு அதில்செய்யமுந்
தை சாய்த்து கையாண்டிசைத்தால் வெள்ளைப்பிப்பாவரும் அகையெ
டுத்துக்கொண்டு சிவையில்தடவி கொளுக்கு குழிப்புள் மேகரிணம்
இதுகட்டுபோட முன்றிவிடுகிடுங்க நீரும்.

கொளுக்கிடுங்க.

துத்திவிணைய சிப்பாழம் வைத்திருந்து பாதுகாக்ககையடிக்க
ந்து சாப்பிட்டுவாயும் காத்தயாயிருக்கும்.

நிடுக்கிடுங்க.

துத்திமோபலம் (க) திராட்சிபலம் (க,உ) கங்கொகத்தின் கைய
முறிட்டு சாப்பிட்டுவாயும்.

மலதித்தலுக்கு.

அத்திலினை திறப்பறு வெக்காயம் சமமாய்ச்சேர்த்து அமைந்துச் சாப்பிட குணமாகும்.

மலம்உதரய.

சாக்கொண்டிண்பூ புளி சக்கரை உப்புமிளகாய் கட்டி துவையல் செய்து சாப்பிடமலம் உதயமாகும்.

வயநூலிப்பிந்து.

ஆலம்விழுதை எருமைத்தயிரி வரைந்து எலுமிச்சம்பழ ரசம் ஒருபலக்கட்டி பிசுசுத்து சாப்பிடரும்.

வாய்வேக்காட்டுக்கு.

மருதனி யிலையை கிபாமும்வைத்திருந்து கொப்பளிக்கரிங்கும் வேக்கினைக்கி.

லவுங்கப்பட்டை வலிசி ஜாதிக்கா ஜாபத்திரி வெள்ளையினகு வகைக்கி விராகனிடை அறை புளம் விராகனிடை-உ, விளக்கெண்டினை பத்துபலத்தில் அறைத்துப்போட்டு காச்சி வேக்கி ஒருகரண்டி விதம் ஏழுகள் சாப்பிடவும்.

நீராதவேக்கிக்கு.

வெள்ளை குக்கிலியம்பொடிசெய்து அத்துசெலத்தில்போட்டு கொடுக்கவைத்து பெடுத்து இப்படி ஏழுசருதி கொடுக்கவைத்தெடு த்து அந்தகிலைக்கி இண்டிடை சீகைந்கண்டு தூள்சேர்த்து அந்தி சந்தி திருகடி பிரமானம் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

புதுவேக்கிக்கு.

பழம்பாகியிலையையும் சீகமும் அறைத்து எருமை தயிரிங்கலன் து (௬) நாள் கொடுக்கவும் இச்சாபத்தியம்.

இதுவும்வேக்கிக்கு.

பச்சைமுளகாயிலை ஒருபிடியெடுத்து (௬) மினகு பெண்ணிலை வத்து அறைத்து தயிரில்கலந்து காலையில் (௬) நாள் கொடுக்கவும் இச் சாபத்தியம்.

இதுவுமாகு.

பிச்சங்கன்யிலை சீழானெல்லிசிலைபழம் பாகியிலை முன்றும் சம யிடைபாய்சேர்த்து அரைத்து எலுமிச்சங்காயளவுஎடுத்து அத்துடன் பொங்கவைத்து படிக்காத்துள் திருகடிபிரமானம் சேர்த்து தயிரில் கலந்து காலையில் சாப்பிடவும் கடும்பத்தியம் இப்படி முன்றுநாள் சா ய்ப்பிட்டு மருபத்தியம் (௭) நாள் ஆனபிறகும் மூயம் தெய்த்து தலை முழுகவும்.

இரத்தவேக்கிக்கு.

செச்சக்காயிலை ரசம்பலம் (௭) தயிரிங்கலந்துகொடுக்கவும் ஒரு பலம் திறவுங்கப்பட்டையை கிபாமும்வைத்து அந்தியில்கொடுக்க வும் கடும்பத்தியம் இப்படி (௬) நாள் கொடுக்கவும்.

மலர் குடைவரலாறு.

பூவிரும்புகரைக் கிழங்குக நல்லெழைத்தி மலர்த்து பூசினாயும்
மேலுநீர்.

நீர்தினுப்பு மூல்கினுப்பு மலக்கா கற்கண்டு கட்டி அரைத்து
சுண்டக்காயிரமணம் கொடுக்கவும்.

மேட்டுகாயநீர் உதிர்ப்பருக்கு நீர்.

மாசிக்காய்க்கொட்டி அறிஞ்சாய்பங்களை தளையாவைத்தழுத்த
உதிர்ப்பெருக்குக்கும்.

மேட்டுகாயம் அடிநீர் சிணக்கலுக்கு.

பேய்கொட்டை (க) சசைப்பூம் (ந) மலரிசி (வ) இவைகளை
நிறுத்துவாங்கி தேய்க்காயெண்ணெயினகாந்துகலக்கி வெட்டியவையைத்
தெடுத்ததடவி வேர்பாடவும் சபெருமபுழுப்பக்காது வர்செய்யுக்கு
கும்.

கொச்சியங்கீற்று.

சுத்திசெய்த கொத்தகம் பலம் வீசம் சசய்விசம் சீரடிமுத்துவிசம்
பலம் இம்மூன்றும் மலர்த்தக்காய்க்கொட்டி உண்ணுவைத்து (க) வாட்
டியில் புடமவைத்தெயிற்று அந்தகாயுடன் வரூபையெண்ணெய் கல
த்தரைத்து காயிலில் பசுமயது சாய்விட்டிறகு திரைக்கத்தல் பூசிக்
கொண்டு (உ) மலரிக்கு திரைப்பையுண்ணுககொட்டி அரைத்துருளிச்
சவும் ஒருகாயிலில் தீரும்.

சாலபடைகளுக்கும்.

கோஜைப்பலம் (க) குழைக்கொத்தகபலம் (ந) வெண்காயம் பல
ம்-க, சிணக்கல்கொடுப்பலம் அரிசகால் இவைகளை வெள்ளைப்பாசில்
வைத்து பிலிசெய்தி வைத்துக்கொள்ளவும் எவ்விறபடைகளுக்கும்
நல்லெழைத்திலிசெய்து தடவி உதிரும் பிறகு எண்ணெய்ச்சாய்ப்பா
ல்தான் உவ்வியாதுகள் அரும்.

இப்புருமலுக்கு.

இஞ்சிச்சார் சுவெங்காய்ச்சார் எலும்பிச்சம்பழச்சாரியினவழன்
றும் சமனாகச்சேர்ந்து முன்றுகாட்டுக்கொடுக்க தீரும் சிச்சாயத்தியம்.

மேகபூயிபுலுக்கு.

கோழையிருமலுடன் சுபக்கட்டியிருந்தாய்-சீ, பலந்தேரிக்கா
ய்ச்சி கடுவையில்நானே மினகுதுள் சேல-க, பொரித்தவெண்காயம்
தோலா-க, இதுகளைகளைக்கி வேலைக்கி-க, தோலாகிதல் கொடுக்க
கத்தீரும்.

புகையிபுலுக்கு.

சுக்கு திட்டிலி மினகு மூன்றும் சமவிடைபாபெடுத்து மையிபா
லரைத்து மெல்லிசெய்யில் வைநிரகாயஞ்செய்து அந்தபிடைக்கி வெள்
ளைக்கக்கலையில் பிரண்டாத்தாமாயிப பூசுசர்க்கரை சேர்த்து பட்டி
யில்வைத்துக்கொண்டு வெள்ளையபோது திருக்கடியிமணம் எரித்து
புகம்மெய்யில் குழைத்துசாய்ப்பிட மூன்றுவேளையில் தீரும்.

மாப்ப/திரு.

கரவேங்காயம் காலேயிசனிராகனிடை கக்குதூள்-க-விராகனி
டை சப்பு-க-விராகனிடை கபநாயகம் அரையே அரிக்கால் விராகனி
டை இதை கற்கண்டுபாகில் கோத்தரைத்து உ-குன்றியிடை மாந்தி
வரசெய்து-டு-மாத்திரைவகையில் கொடுக்கவும்.

இருமலர்குவாயில் வடக்கமருந்து.

அதிமதூம் பொரித்தவெண்காரம் வெள்ளையினகு வகைக்கி
தொலாம-க-கல்வத்திலிட்டு கற்காலமு சேர்விட்டரைத்து யினகு பிர
மாமம் மாத்திரைசெய்து நிழலிலுலர்த்தி வாயில்-உ-மாத்திரை அட
க்கி உயிரோழுங்கவும்.

இரைப்புவியாதிக்கி.

ஊமத்தன்வேர் நிழலிலுலர்த்தி புரைபிடிக்க மாப்பின்னுரையை
பறக்கும்.

இரத்தங்கட்டிய விக்கச்சிற்று.

வேப்பிலையை பரைத்து சட்டியில் கிளரிக்கட்டவும்.

சிறுவ-வயிற்றுப்புச்சிக்கு.

பப்பாய்க்காய்ப்பால் விராகனிடை - க - முதல்-ஈ-விராகனிடை
வகையில் வெணனிர் அல்லது பசும்பாலில்கொடுத்து-ஈ-மணி நேரம்
பொருத்து சூமணக்கெண்ணெய் ஒருகரண்டி கொடுக்கவும்.

குழந்தைகள் வயிற்றுப்புச்சிவிழ.

புரசம்விரைய அரைத்து பால் தெய் சர்க்கரை சேர்த்து லேக்
கியமாய்க்கினரி களற்சிக்காய்விதன் கொடுக்கவும்.

பெர்யவிரைஞ்சு வயிற்றுப்புச்சிவிழ.

தெல்லில் வேகிறதெத்த தெக்கையுடன் ஏக்காயரிசிபலம்-க
தொல்லீங்கிய புரசம்விரை பலம்-க-இரண்டுக்கட்டியகரைத்து கழற்ய்க்
காய்ப்பிரமாணம் எடுத்து சர்க்கரையில்வைத்துசாப்பிட கிருமிகள்
விழும்.

இதுவுமது வயற்றுக்கிரமீவிழ

வானப்பருப்பு சாரைப்பருப்பு கந்துரிமஞ்சள் பாதம்பருப்பு
வகைக்கி ஒருபலங் கட்டி அரைத்து துணியில்முடித்து ஜெலத்தின்
மீது தொலாநதிரம் கட்டியெரித்து அதில்வரும் எண்ணெயைப்பிழி
ந்து-க, துளி அல்லதி-உ, துளிகள் கொஞ்சம் சர்க்கரையில்விட்டுகொ
டுக்க பேதியுடன் காக்குமபூச்சிகள் விழும்,

காக்கைவலிக்கும் விக்கலுக்கும்.

கற்பூரங்குன்றி(க)பெருங்காயங்குன்றி(உ)சாராயத்துளி சு வே
லன்கோநதுயினகில் அரைத்து(ஈய)மாத்திரைசெய்து காலைக்கொரு
திரம் ஈ மாத்திரை கொடுக்கவும்.

வாய்வு யிடுப்புவிக்கு கற்பூரத்தை சாராயத்திலரைத்து தேய்க்
கவும்.

பக-வதுகண்டா அவிழ்தபாகம் முற்றிற்று.

கடவுள் துணை.

பதினெண்ணித்தர்கள் திருவாய்மலர்ந்தருளிய
வையி த்திய திரவுகோல்.

பனிரெண்டாம்பாகம் சுத்திகட்டு ருனாகன்.

விராயகர் துதி-களி.

கலியிருத்தம்.

பத்தியாகபலபல மரித்திற்கும்
சுத்திபாகமும் சொல்லிட்புவிதனில்
அத்தனூர்சிவ னருளியபாலகன்
செத்திவினியகன் சேவடிபோற்றுவாய்.

நாண்முகவிருத்தம்.

சங்கத்தி.

சூதத்தைக் கொண்டு வந்து சூதமா அருகன் பானில்
போதலே யொருநாளல்லு புகற்செங்கத்தான் கொட்டைபோடு
நீதிலாசக் கையேடு மிதுகளினறத்தெடுக்க
ஆதியம்ரசத்தின்சுத்தி யாகமும் கண்டி.மரே.
சூதத்தை அருக்கன் பானில் ஒருநாளல்லு சேங்கத்தான் கொட்
டை சற்கரையிதுகளில் அரைத்தெடுக்கவும் சுத்தியாகும்.

பூசுத்தி.

பூசுத்தின்சுத்தி தன்னை புகலவேயரிந்து கொள்வீர்
சீருளமிளருவெத்திலை சேர்த்ததன்கியாமுமிட்டு
கொர்பேமூன் றநானும் கிளிகட்டியபாவைத்து
பாறதில்வெடுக்ககத்தி பரித்திடும்பரிட்சையாரே.
பூசுத்தை வெற்றினை மிளரு கியாமுமிட்டு அதில்கிளிகட்டி மூன்
றநாளல்லாவைத்து பெடுத்திடுக்கொள்ளவும் சுத்தியாகும்.

கண்ணிகத்தி.

கண்ணி தன்னை வாங்கி கழுதைமூத்திரத்தில்கேளு
கொல்லியமூன் அகாழி சுசமுட னூவைவத்து
வல்லிவகழினிபும் வனகயுட செடுத்துக்கொள்ளு
பன்றுவேளர்மகிமுஞ்சுத்தி பரிட்சைதான்பார்ப்பிர்தானே.
கண்ணிரையை கழுதைமூத்திரத்தில மூன் றநாழினை கண்ணின்
கழுவி பெடுததுக்கொள்ளவும் சுத்தியாகும்.

படிதாய்க்கந்தி.

படிதாய்க்கொண்டுவந்து பதமதாய்க்கிவிதான்கட்டி
வடிவாகயெருமைசாணில் வைத்தனாகயெடுத்துக்கொள்ளு
கிடனாறுபில்லாமிட்டால் சிறுநீரில்மூன் தகாளும்
கிடமுடனுவைவந்து மதுந்தினைபெடுத்துக்கொள்ளே,
எருமைசானத்தில் கிளிக்கட்டி வைத்து பெடுத்துக்கொள்ளவும்
அல்லது சிறுநீரில் மூன் தகாள்வைத்து பெடுத்துக்கொள்ளவும்.

விங்ககந்தி.

விங்கம் ஒருகட்டியாகவாங்கி தேனில் ஒருநாள் ஊரிமுலைப்பலில்
ஒருநாள் ஊரி மதுநாள்பெடுத்து வெலும்ச்சமபழச்சம் குப்பைபேனி
சம்முலைப்பாலும் சமமாய்கலந்துக்கொண்டு அடுப்பினமேல் சட்டி
வைத்து அதிலேற்படி விங்கத்தைவைத்து புனைபாயல் சுருக்குக்
கொடுக்கவும் சுத்தியாம் இதற்கு விங்கக்கட்டென்றும் பெயர்.

விரகந்தி.

விரத்தை ஒருயினகீரில் (கல) விருகனிடை கற்பூம்பீபாட்டு க
லக்கி சட்டியில்லக்சி அடுப்பினகை மேற்படிவிரத்தை தொலாந்திர
மாகக்கட்டி பெரித்து பெடுத்துக்கொள்ளவும்.

முதாசிங்ககந்தி.

முதாசிங்கையை வெள்ளாட்டு கோயிபத்தில் ஒருநாழிகை கொ
டுக்கவைத்து பெடுத்துக்கொள்ளவும்.

கேவரிகந்தி.

வெள்ளைகேவரியை கொண்டுவந்து பசும்பால் அல்லது காணிப்
பால கண்ணாம்புநீர் மிளகுசெபாழம இன்னாலில் யெந்நாவது தொ
லாந்திரமாகக்கட்டி பெரிக்கெடுத்துக்கொள்ளவும் பிரசுபன்றிப்பாலி
ல் கிளிக்கட்டி அவித்து பெடுத்துக்கொள்ளவும் சுத்தியாக்க.

மனோசிலைகந்தி.

மனோசிலையை காடியில் கிளிக்கட்டி பெடுத்துக்கொள்ளவும் வெ
ள்ளாட்டுமுத்திரத்தில் தொலாந்திரம்கட்டி பெரிக்கெடுத்துக் கொள்
ளசுத்தியாகும்.

வங்ககந்தி.

வங்கத்தை விதுப்பெண்ணைரிவாலும் தேங்காபெண்ணைரிவா
கிலும் கலாச்சாந்துள்ளுதி அதில் (எ) நாம் உரிக்கிராய்க்கவும் அ
ல்லது மேர்காடிக்காயியம் பழச்சம் இதகளிலும் உரிக்கிராய்க்கரை
ம் இப்படியேவாகத்துதயும் சுத்திசெய்துக்கொள்ளவும்.

உருவங்கத்தி.

உருவங்கத்தை வெள்ளை மெருகத்திற் பிரண்டிவர் அரைத்துப்போட்டு கண்ணெண்ணெயிட்டு கனக்கிகொண்டு அதிப்பத்தைய உருக்கிராய்க்கவும் கத்தியாகும்.

நாகத்தி.

நாகத்தை ஆட்டுகொண்டெவந்தாருக்கி சிறிப்பழாய்கட்டி சாரங்கண்ணெயிட்டு கனக்கியைத்துக்கொண்டு அதிப்பத்தைய உருக்கிராய்க்கவும் கத்தியாகும்.

சிலாத்தி.

சிலாத்தைய பழாசத்திப்போட்டு கொடுப்பித்துபெடுத்த எருக்கன்பாலில் மூன் றாயிழைக்க வாரியிசைகழுகிப்பெடுத்துக்கொள்ளவும் அல்லது அல்லிப்பூசத்திற் காரியும்பெடுக்கலாம் ஆயிப்பாலில் தொலாத்திரம்சட்டிவரித்தும் எடுத்துக்கொள்ளலாம்.

செருட்பச்சைகத்தி.

செருட்பச்சையை பயருசாய்க்கொண்டு கிளிக்கட்டி குயிரிச்சாத்தில் (க.ப) காழிசைகணி பெடுத்துக்கொள்ளலாம்.

கீளக்கத்தி.

பசும்பாலில் மூன் றஜாய்விட்டு எடுத்துக்கொள்ளவும் கத்தியாகும்.

வெண்காய்கத்தி.

வெண்காய்க் கொட்டுத்துக்கொள்ளவேண்டியானால் காய்ச்சியவது பழாசத்திலாவது அரைத்து பிள்ளைதட்டி உலர்த்தி பெடுத்துக்கொள்ளவும்.

முடிநாய்கத்தி.

பனங்கள்ளு படிநாலில் கிளிக்கட்டி பெரித்து பெடுத்துக்கொள்ளவும்.

பால்துத்திக்கத்தி.

கிளிக்கட்டி சிறுவர்கள் மூத்திரத்தில் ஏழுநாள்வாரியின் பசும்பாலில் இரண்டுஜாய்விடவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

துர்ச்சிக்கத்தி.

தயிரினுள்ளாத்து அரைத்தட்டி ஓடுகாயவைத்து அதில்பிரட்டி எடுத்துக்கொள்ளவும் அல்லது தயிரிலொருசாயம் காரியெடுக்கவும்.

மடல்துத்திக்கத்தி.

வெண்ணெய் அல்லது தயிர்கற்றுகழகாத்தில் ஊரவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

படிதாரம்கந்தி.

படிதாரம்கொண்டுவந்து பதமதாய்கினிதாண்டிடி
வடிவாகயெருமைராணில் வைத்ததையெடுத்தக்கொள்ளு
சிடனதுபில்லா சிட்டால் சிறுசீரில்முன் துநாளும்
நிடமுடனூனாவைத்து மதுந்தினைபெடுத்துக்கொள்ளே,
எருமைராணத்தில் சீரிகாட்டி வைத்து பெடுத்துக்கொள்ளவும்
அல்லதுசிறுசீரில் முன் துநாளாவைத்து பெடுத்துக்கொள்ளவும்.

விங்ககந்தி.

விங்கம்ஒருகட்டியாகவாங்கி தேனில்ஒருநாள் ஊரிமுலைப்பாலில்
ஒருநாள்ஊரி மதுநாள்பெடுத்து யெலுமிச்சமபழரசம் சூப்பைபேனி
ரசம்முலைப்பாலும் சமமாய்கலந்துக்கொண்டு அடுப்பினமேல் சட்டி
வைத்து அதினமேற்படி விங்கத்தைவைத்து புகையாமல் சுருக்குக்
கொடுக்கவும் சுத்தியாம் இதற்கு விங்கக்கட்டுன்றும் பெயர்.

விரகந்தி.

விரத்தை ஒருயினசீரில் (கல) விருகணிடை கற்பூரம்பிபாட்டு க
லக்கி சட்டியில்ஊந்தி அடுப்பினசைக மேற்படிவிரத்தை தொலைந்தி
மாகச்சட்டி பெரித்து பெடுத்துக்கொள்ளவும்.

முதாசிங்ககந்தி.

முதாசிங்கியை வெள்ளாட்டு கோமியத்தில் ஒருகாழிகை கொ
திக்கவைத்து பெடுத்துக்கொள்ளவும்.

கெவிகந்தி.

வெள்ளைகெவியை கொண்டுவந்து பசும்பால் அல்லது காணிப்
பால் கண்ணாம்புரீ மிளகுசெபாழம இன்னாக லெய்நிலாவது தொ
லந்திரமாகக்கட்டி பெரித்தெடுத்தக்கொள்ளவும் பிரகுபன்றிப்பாலி
ல் கிளிக்கட்டி அளித்து பெடுத்துக்கொள்ளவும் சுத்தியாக்க.

மனோசிலகந்தி.

மனோசிலையை காடியில கிளிக்கட்டி பெடுத்துக்கொள்ளவும் வெ
ள்ளாட்டுமுத்திரத்தில் இலாகாந்திரம்கட்டி பெரித்தெடுத்தக் கொள்
வசுத்தியாகும்.

வங்ககந்தி.

வங்கத்தை யினப்பெண்ணைசிலாகிலும் தேன்காபெண்ணைசிலா
கிலும் கலாச்சாரந்துள்ளுளி அரில் (எ) திரம உரிக்கிராக்கவும் அ
ல்லது மேர்காடிசெய்யம் பூரசம் இதுகளிலும் உசிக்கிராய்க்கலா
ம் இப்படியேயாகக்கூறவும் சுத்திசெய்துக்கொள்ளவும்.

கருவங்கத்தி.

கருவங்கத்தை வெள்ளாட்டுமுத்திரத்தில் பிரண்டிவர் அனாத் துப்போட்டு நல்வெண்ணெயிட்டு கலக்கிகொண்டு அதிலபத்தராம உருக்கிராய்க்கவும் கத்தியாகும்.

நாகத்தி.

நாகத்தை ஆட்டுகெய்கொண்டிவந்து உருக்கி உறுப்பழாசம் உட்டி சாரங்கல்சவையிட்டு கலக்கிவைத்துக்கொண்டு அதிலபத்தராம ததுதிராய்க்கவும் கத்தியாகும்.

சிலாசத்துகத்தி.

சிலாசத்தை பழாசத்திப்போட்டு கொதிப்பித்தெடுத்து எருக்கம்பாலில் மூன்றுகாழிசக ணரியிசக கழலியெடுத்துக்கொள்ளவும் அல்லது அல்லிப்பூசாத்தில் ணரியிசக கசாயம் ஆகின்பாலில் நொலாந்திராய்க்கவும் எடுத்ததுக்கொள்ளலாம்.

செருடப்பச்சைகத்தி.

செருடப்பச்சையை பயநிபாச்செய்தி கிளிக்கட்டி சூரிச்சாற்றில் (௩௩) கழுநீசுணரி யெடுத்துக்கொள்ளலாம்.

சீளங்கத்தி.

பசும்பாலில்பூன் மஜாபம்ணரிசெடுத்துக்கொள்ளவுச்சத்தியாகும்.

வெண்காய்கத்தி.

வெண்காய் பொரித்துக்கொள்ளவேணுமானால் கடியிலாவது பழாசத்திலாவது அனாத்து பிச்சைதட்டி உலர்ந்தி யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

முடிநாய்கத்தி.

பளங்கள்ளு படிநாலில் கிளிக்கட்டி யெரிந்து யெடுத்துக்கொள்ளவும்.

பால்புத்தங்கத்தி.

கிளிக்கட்டி சிறுவர்கள் மூத்திரத்தில் ஏழகாணரிசையின் பசும்பாலில் இரண்டுஜாமம்ணரிவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

துரிசுகத்தி.

தவிரினுலகாத்து அடைதட்டி ஒடுகாயவைத்து அதிலீரட்டி எடுத்துக்கொள்ளவும் அல்லதுதவிரிலொருசாமம் ணரியெடுக்கவும்.

மடல்புத்தங்கத்தி.

வெண்ணெய் அல்லது தயிர்கற்றுகழகாற்றில் ணரிவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்.

சகலவிதப்பெருகத்தி.

காமத்தக்காரசத்தில் ஊரவைத்து எடுத்துக்கொள்ளவும்,
செங்கொட்டைகத்தி:
ஜெலத்தில் ஊரவைத்து மருகாள் முக்கை வெட்டி நீக்கியெடுத்
துக்கொள்ளவும்.

சிவநாகத்தி.

பசும்பரலில் அவித்துபெடுத்து உணர்த்திவைக்கவும்,
அழகீகா.

ஆயின்பரலில் அவித்து பெடுத்துக்கொள்ளவும்,
கந்தகத்தி.

மேல்நீதால்சீவி சுண்ணாம்புபூசி உலர்த்தியெடுத்துக்கொள்ளவும்,
மிளகுத்தி.

புளித்தமேலில் மூன்றுகாணூரி வருத்துபெடுத்துக்கொள்ளவும்,
திப்பிலிகத்தி.

திப்பிலிபை பழரசத்தில்ஊரி பெடுக்கவும்,
ஓய்கத்தி.

ஓமத்தை சுண்ணாம்புபெருகரிவுரீரில் ஒருஜாமம்.ஊரவைத்து உலர்
த்தியெடுக்கவும்.

ஒருகிரகத்தி.

சீரகம் கருஞ்சீரகம் இதுகளை சுண்ணாம்பு நீரில் ஏழுஜாவம்பூரி
உலத்தி எடுத்துக்கொள்ளவும்.

ஊரத்தன்லினாகத்தி.

ஊமத்தன் லினையை ஒருஜாமம் ஜலத்தில் ஊரவைத்துபெடுக்கவும்,
எட்டிக்கொட்டைகத்தி.

எட்டிக்கொட்டையை வெள்ளில் அவித்து சிறுகிரகத்தில் ஒரு
ஜாமம் ஊரியின் தேத்தால் கொட்டை ரசத்தில் வேவித்து எடுத்துக்
கொள்ளவும்.

கொம்பாக்குகத்தி.

கல்லஜெலத்தில்போட்டு அடுப்பின்வைத்து பெரித்தெடுக்கவும்
இப்படி மூன்றுதபா எரித்தெடுக்கவும்.

மாசிக்காகத்தி.

பசும்பெய்யில் ஒருத்து வெடித்தபிரகு எடுத்துக்கொள்ளவும்,
எண்ணகத்தி.

சகலவித பெண்ணைகளும் கல்லஜெலத்தில்விட்டு காலுராழிகை
சென்று எடுத்துக்கொள்ளவும்.

அழகுதூய்வேங்கத்தி.

ஆயின்பரலில் கொஞ்சம் அவித்து எடுத்துக்கொள்ளவும்,

சுத்தியின் முறைகள் முற்றிற்று.



செய்யும்.

கட்டுவகைமுறைகள்.

பாடல்.

உன்னிதமாம்சினுவின் பூநதம்பின்
 ஒருபலமெவாங்கியதை முன்பின்பாடில்
 தன்மையுடன்முன்றுகா னுறையாது
 தானுலர்ந்திசட்டிதனி லிதனியிட்டு
 அன்னலினைதுளசிச மதிவேலுந்றி
 அடுப்பேபற்றி சிருகணலா யநிலாநகாச்சி
 மன்னயமாய்ச்சஞ்சண்ட யினைக்கிப்பாது
 நலிவுமொருபூக்கட் டாகும்பாசே.

(வ-ம்.) சினுவும் ஒருபலம்வாங்கி முன்பின்பாடில் முன்றுகா னுறையாதெனத்து உலர்ந்தி ஒருசட்டியில் துளசி சாய்பிழிந்து அந்நிழற் றுதலைவத்து அடுப்பேபற்றி சிருநியாக அந்தாசஞ் சண்டிதெய்வகாசி லும் பெரித்தெடுத்தால் அதுகட்டும்.

சாகப்பூக்கட்டு.

நாலுநல்லிசாகனிடைய சாகப்பூம்
 நம்பியபலமெடுக்குகாண்டு சாகக்கிப்பாட்டு
 சாலவெடுண்டுஜாமம் கருக்குகொடுக்க
 சட்டமுடன்தானிறைக்கிச் சொல்லக்கேளு
 மேலவேமுசமுசக்கமக சாருதன்வில்
 மைந்தினெடுண்டுஜாமம் கருக்கொடுக்க
 கோல்முளசாமதுவுங் கட்டுமப்பா
 குவலயத்தில்குக்காமதை திரைத்திட்டேன.

(வ-ம்.) நாலுநல்லிசாகனிடைய சாகப்பூம்நிற்கு முன்பின்பாடில் நன் டையிடித்து சாறுபிழிந்து இரண்டுஜாமஞ் கருக்குகொடுத்த பிறகு முசமுசக்கமக சாறுபிழிந்து இரண்டுஜாமஞ் கருக்கு கொடுக்கக் கட்டும்.

விங்ககட்டு.

சினுவிக் கம் ஒருபலம்வாங்கி சேரங்கொட்டை-யிடு-பல மெடு த்து துண்டு துண்டுகளாக வெட்டி ஒருசட்டியில் பாந்போட்டு அந்நி ன்மேல் விங்கக்கட்டியைவைத்து மற்றபாதி கொட்டையைப்போட்டு வி ங்கக்கெரியாயல் முடி அடுப்பிலேபற்றி எரிக்கும்போது விங்கக்ககாட் டினால் திக்கென நெரியும் அனல் அடங்கியபிறகு விங்கக்கட்டியை எடு த்துக்கொண்டு பின்னைகளுக்கு தேனில் உரைத்துக்கொடுக்கலாம். பத் தியம் முளிகடாது அந்த விங்கக்கட்டியில் பாநிடைத்து காவத்தில் பெரிடித்து வைத்துக்கொள்ளவும் இசந்நுவிங்ககொட்டையென்று பெ யாரம் பலவிதசாகங்களுக்கு அநிசியியானம் தேனிற் கொடுக்கலாம்.

வள்ளியம்பலாயலிங்ககட்டு.

து

ஒருபலம் லிங்கத்தை தேன் முலைப்பாலில் மூன்றுநாள் ஊரவைத்தெடுத்து ஒருபலம் தெல்லிக்கா கெந்தகத்தை ஆலம்பால்விட்டு நவராஜ்ய கலக்கரிடித்து லிங்கத்திற்கு கவசஞ்செய்து உலர்ந்தி சிறுகுழியில்வைத்து அதன்மீது மணல்பரப்பி மறைத்து சூடுபடுப்படியாக இரண்டுவாட்டியால் புடம்போடவும் ஆரினதிறகு எடுத்து மேல்கவசமிட்ட கெந்தகத்தைக்கீழ் சீவலேகெந்தகம் ஒருபலங்கொண்டிவந்து முன்மாதிரியாய் பாவிசெய்து கவசித்து சூழியில்வைத்து மணல்பரப்பி ஒருவாட்டி அதிகப்படுத்தி புடம்போடவும் இப்படியே ஒவ்வொரு தடவையும் புதுகெந்தகங்கவசித்து ஒவ்வொருவாட்டி அதிகப்படுத்தி (6) தடவை புடம்போட்டுடுத்து முடியில் முன்மாதிரியாக கவசஞ்செய்து நாலுசீலைமண்செய்து பூமியில் பத்துவாட்டியில் புடம்போட்டுமெடுத்து சகலவாய்கிற்கும் சீதளஞ் சுரஞ்ஜன்னி இவைகளுக்கு தேன் இஞ்சிரசத்தில் சிதைத்துக்கொடுக்கவும்.

சே

பு

கத்தி

விரக்கட்டு.

உலத்

ஊ

வேண்டியமட்டும் விரத்தைக் கொண்டுவந்து சாம்பிராணிகிராகனிடை-க, தெல்லிக்காகெந்தகம் விராகனிடை-க, இரண்டுநூள்செய்து சுரண்டியிலிட்டு அனலில்பிடிக்க உருகிவருஞ்சமயத்தில் விரத்தை போட்டு புரட்டி எடுத்துக்கொள்ளவும் ஜன்னிவாய்வுகளைக்கேட்கும் இதுபோல லிங்கத்தையும் கட்டிக்கொள்ளலாம்.

வேறுவகை லிங்ககட்டு.

ஜாமய்
கொள்

இப்படி

ஜாதிலிங்கம்-சூ-விராகனிடை கொண்டுவந்து முலைப்பாலில் ஒரு ஜாமஞ் சுருக்குக்கொடுத்து எலும்பிச்சம்பழரசத்தில் ஒருஜாமஞ்சுருக்கொடுத்து மணத்தக்கானி சாற்றில் ஒருஜாமஞ் சுருக்குக்கொடுத்து எடுத்துப்பார்க்க கட்டும் ஜன்னிகாந் தலைவலி இதுகளுக்கு முலைப்பாலில் உரைத்துக்கொடுக்கலாஞ் சீதளஜலப்பு இதுகளுக்கு தேனில் உரைத்துக்கொடுக்கவும் பத்தியம் அரைப்புளி இச்சாபத்தியம்.

வேறுவிதவிரக்கட்டு.

சென்சு

துருச விராகனிடை-க,உ, படிசாயம் விராகனிடை-க,உ, இரண்டையும் நூள்செய்து அடுப்பில் ஒடுகாயவைத்து மேற்படி மேற்படி நூளை மூன்றபங்காக்கி ஒருபங்கை ஒட்டில்நூலி எரிதிறசமயத்தில் ஒருவிராகனிடை விரத்தைப்போட்டு புரட்டியெடுத்துக்கொள்ளவும் ஒட்டி நூள்ள சுண்டுகளை சுரண்டி யெடுத்துவிட்டு மற்ற பிரண்டுபங்கு நூளையும் இப்படியே செய்தெடுத்து மறுபடியும் விராகனிடை குடத்தைக்கொண்டுவந்து கவசித்து கொளுத்தினிட்டால் விரம் உருகிமணியாரும் கெடியம் ஜன்னி இதுகளுக்காரும்.

க2 - பாகமும் முற்றுப்பெற்றது.



Tamil Heritage Foundation
தமிழ் மரபு அறக்கட்டளை

Electronic preservation of Tamil heritage materials
e-Book series

an international NGO initiative to digitize old Tamil books
and palm leaf manuscripts
visit <http://www.tamilheritage.org>

தமிழ் ஓலைச்சுவடிகள், நூல் பாதுகாப்பு.

பாதுகாப்பற்ற நிலையில், மறுபதிப்பு காணாத பழைய நூல்கள், ஓலைச்சுவடிகள் போன்ற தமிழ் முதுசொற்களை மின்பதிப்பாக்கி தமிழ் வளத்தை நிரந்தரமாக்கும் ஒரு சர்வதேச தன்னார்வ முயற்சி.

மேலும் அறிய: <http://www.tamilheritage.org>



முதுசொல் முத்திரை
தமிழ்ப்பாதுகாப்பின் அக்கறை