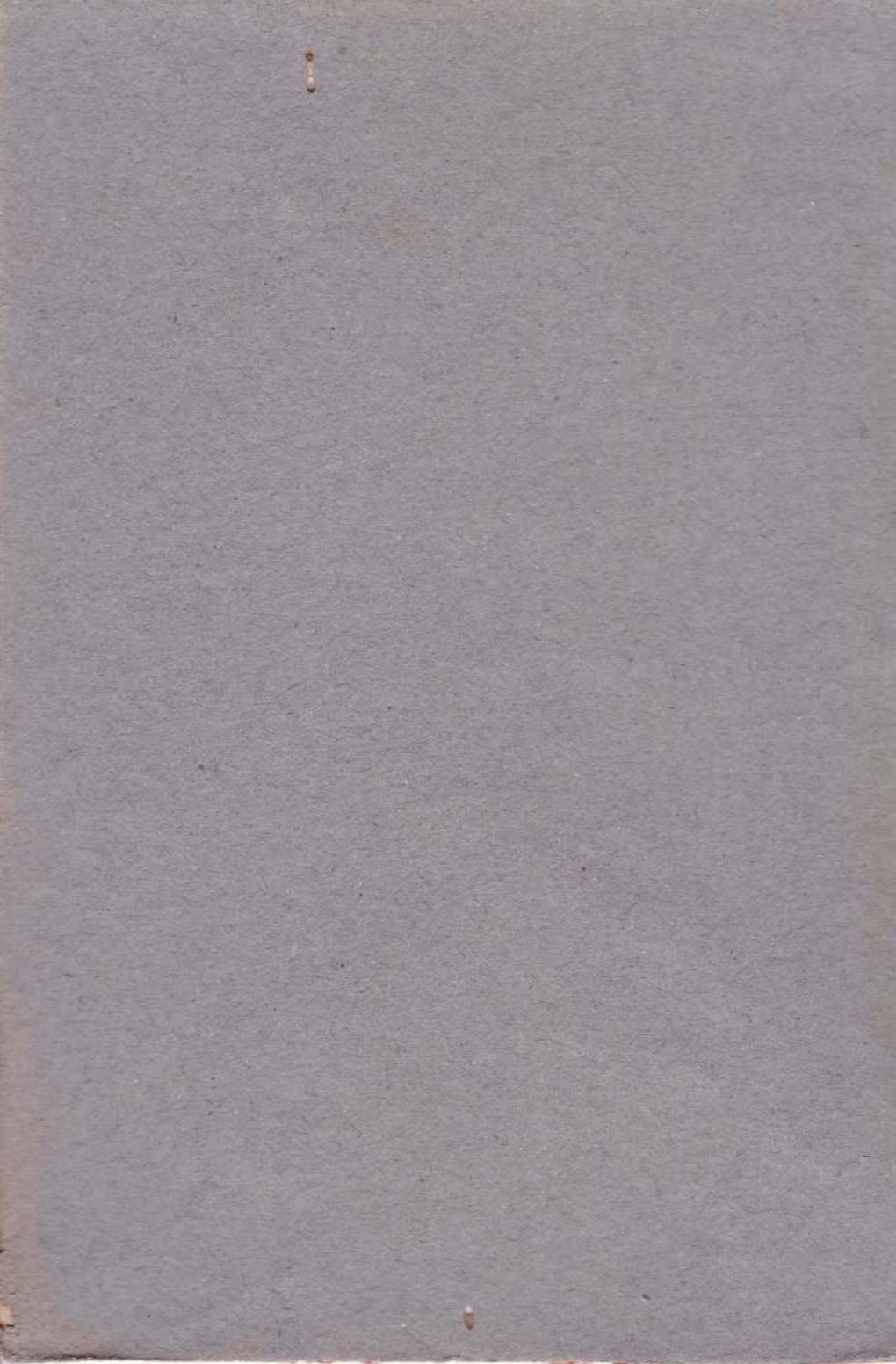
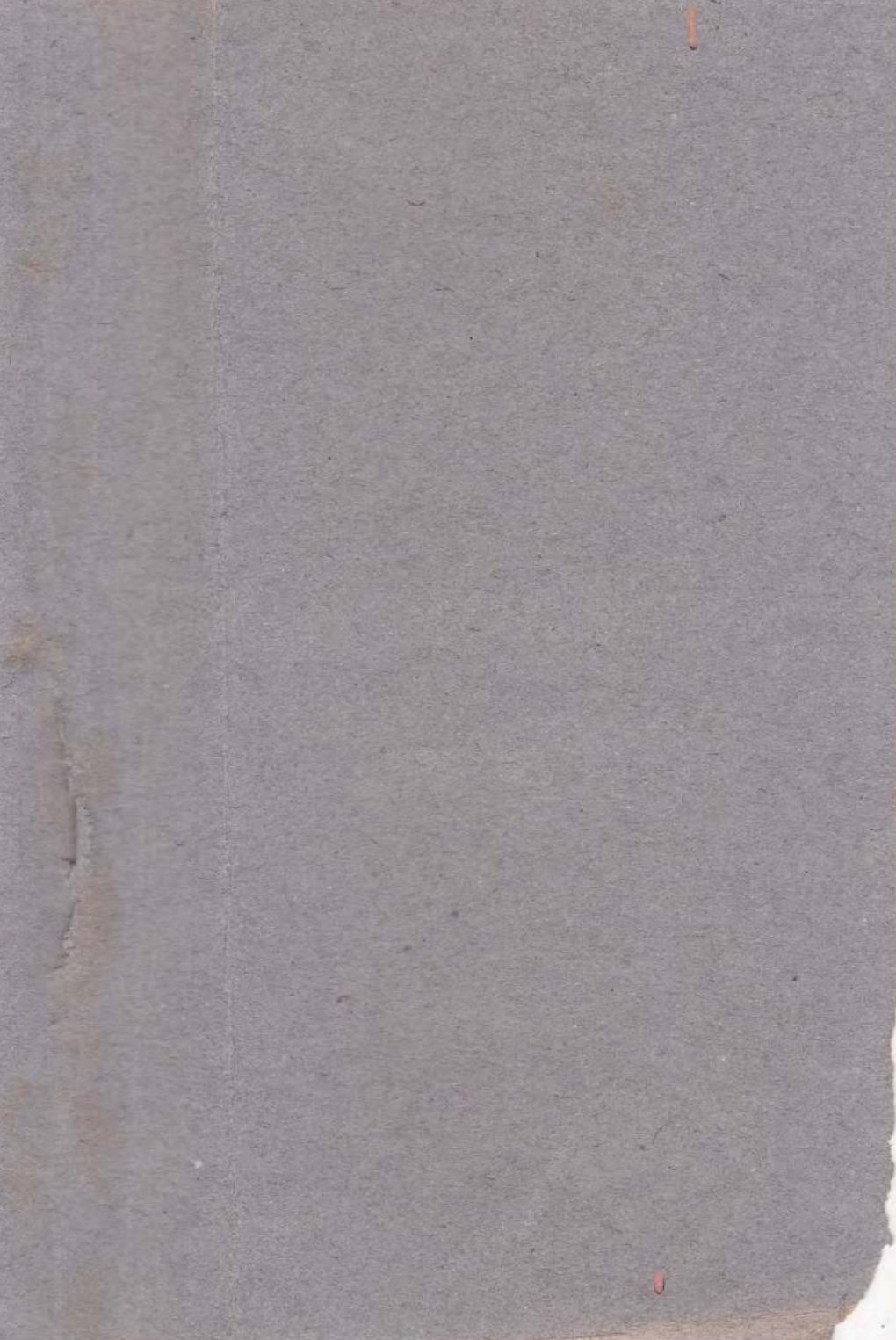


JPL



C4361



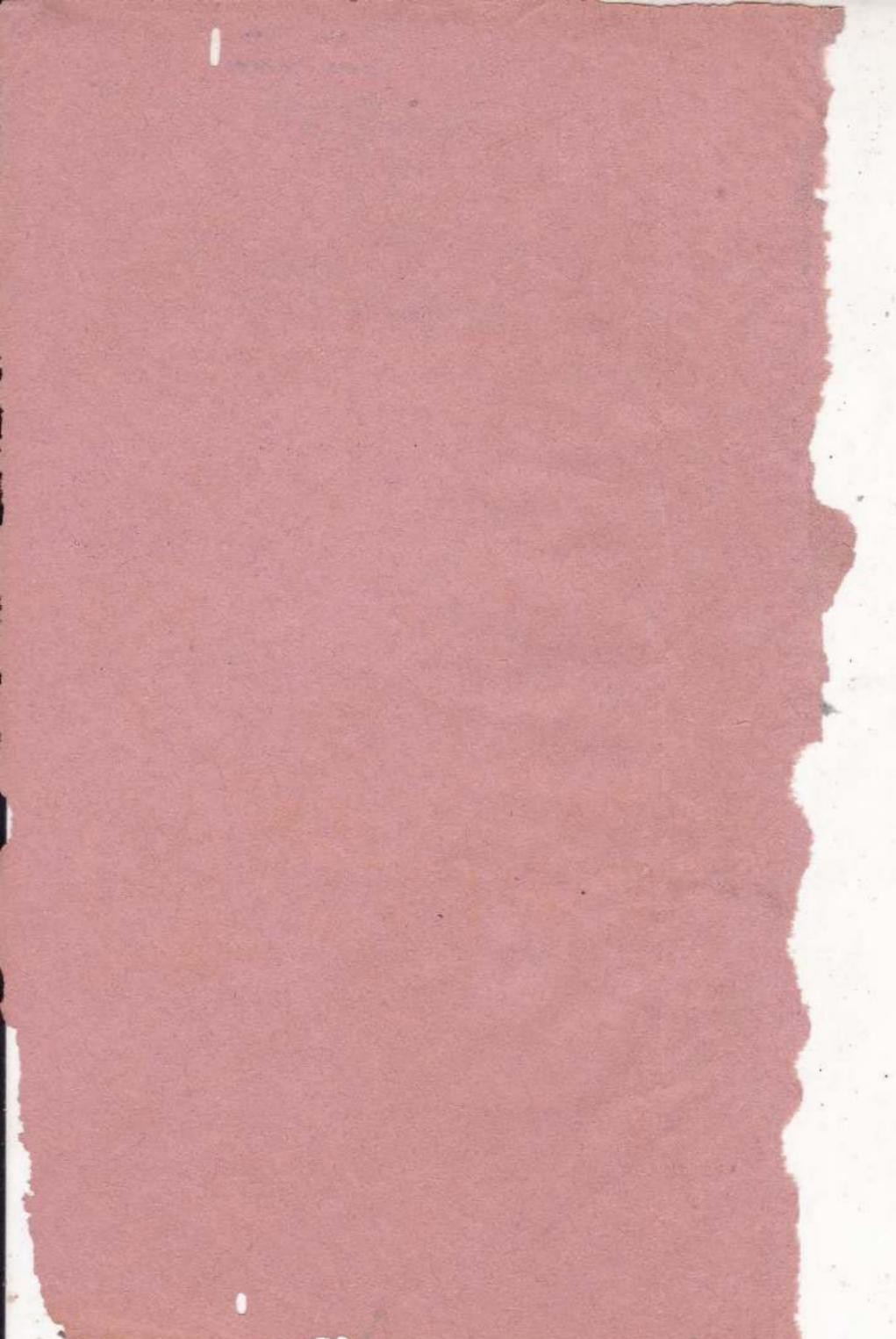


2 - f

மதுவில் பூலகம் பள்ள
மாறுவர் நாலக சென்டீ
பாம்பான்ட்

பொன்னி துறை மன்றம்

பாம்பான்ட்.



கூடைசி கைத்தெருமல்

கால்பாதனை நிலைகளை விடுவதற்காக முனிசிபாலிட்டிக் குழுமம்

19 MAY 1997

கால்பாதனை முனிசிபாலிட்டிக் குழுமம்

4361

C.C.



இவை

V. தங்கவேல் தமிழ்ராண்
அவர்களால் இயற்றியது.



பதிப்பாளர்:

சுரல்வதி புத்தகங்கள்
175, செட்டியார் தெடு, கொழும்பு.

உரிமைபெற்றால்]

1960

119666

119666
C.V.

338. 64

உரிமை அறிவிப்பு.



இங்கள் சகலருக்கும் தெரிவிப்பது யாசிதனில் சென்னை திருவொற்றியூர் V.தங்கவேல் தமிழரான் அவர்களால் இயற்றப்பெற்ற

குதேசி கைத்தொழில் என்னும் புஸ்தகத்தை வெளியிட நான் மேற்படியாரிடம் இருக்கும் சகல சுதங் திரத்துடன் பெற்றுக் கொண்டேன். ஆகையால் இந்த புஸ்தகத்தை இதரமானவர்கள் ஏந்த பாலைத் திலும் அச்சிடலாகாதென்று கனம் பொருந்திய கவர்மெண்டார் சட்டப்படி ரிஜிஸ்டர் காபிரைட் செய்யப்பெற்று இருப்பதை என் அனுமதியின்றி அச்சிட்டால் நான் கோரும் நஷ்டத்தை அச்சிட்ட வரிடமிருந்து வசூல் செய்யப்படும். அல்லாமலும் காபிரைட்டு உல்லங்கணம் செய்த குற்றத்திற்கு உள் படுவார் என்பதை தெரியப்படுத்துகிறேன்.

இப்படிக்கு

S. பத்பநாப ஜய்யர்

KOHA
JPL

ஏ சாமிபாபா துணை

சுதேஷ கைத்தொழில்

உயர்தா பரிமள பன்னீர் செய்யும் முறை

முதிர்ந்த ரோஜா இதற்	1 விச
சந்தனக்கட்டையில் தூவ்	7 சேர்
விரியூரல் பட்டை	3 "
வெங்கப்பட்டை	3 "
குலங்கு	2 "
பவிங்கு சாமிராணி	2 "
விச்சிலிங்கியுங்கு	1 "
கந்தமான ஜூம்	10 படி

மேற்கண்ட சரக்குகளை எடைதவறுது பொடிசெய்து தொவகம் இறக்கும் வாஸை அடுப்பிலிட்டு 10படி ஜூலத்தை அதில் கலந்து பக்குவமரன பதத்தில் காய்ச்சி (ஸ்பில்டரி னல்) ஒருமுறைக்கு இருமுறை வடிகட்டி தகுந்த புட்டிகளில் காற்றுப்புகாதபடி அடைத்து கரர்க்கிட்டு பதனப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டால், உபயோகிக்கவேர, அல்லது வியாபாரம் செய்யவோ உபயோகப்படும். ஆனால் வியாபாரம் செய்வதானால் மேற்கொண்ன 10படி ஜூலத்தை 15 படி யாக வைத்துக் கொள்ளவும். அதில் கொஞ்சம் ரோஜா எஸன் சும் கலந்து கொள்ளவும்.

ஏ, பன்னீர் செய்யும் வேறு முறை

துவிரான சம்பங்கி இதற்	முக்கால் விச
விரியூரல் பட்டை	3 சேர்
ஜாதிகோஷ்டம்	3 "

கலவை சந்தனாந்தாண்	$\frac{2}{3}$ சேர்
சாம்பிராணிந்தாண்	2 "
கந்த ஜலம்	10 படி

இந்த 5 வகை சரக்குகளையும் ஓர் மண்பாண்டத்திலாவது அல்லது செப்புத்தோண்டியிலாவது 10படி ஜலத் தில்போட்டு சமார் ஒருவாரத்திற்குக் குறையாமல் காற்று போகாமல் மூடி ஊறவைத்து பிறகு அதைவழிகட்டி காய்ச்சும் பாய்லில் ஊற்றி நன்றாகக்காய்ச்சி பிறகு டிகா ஷன் இறக்குவது போல் வடித்து அளவுள்ள புட்டிகளில் அடைத்து சிலிட்டு சமயசந்தரப்பம் போல் வியாபாரம் செய்யலாம். இது மணத்திலும், குணத்திலும் மிகவும் மேன்மையானது.

நிகரற்ற கறுப்புச் சாந்து செய்யும் முறை

கருவக்கோந்து	12 பலம்
பன்னீர்	3 அவுண்ண்
டீஸ் மிளக் பவுடர்	$2\frac{1}{2}$ "
கல்தூரி நெலம்	1 "
சங்பங்கி ஏவுள்ள்	1 "
பர்வபார சேன்ட்	1 "

கமார் $\frac{2}{3}$ ஆழாக்கு ஜலத்தில் கருவக்கோந்தைப் போட்டு கரைத்துச்சொத்தைசன் இல்லாமல் வடிகட்டி மற்ற ஜங்கு வகை சாமான்களையும் ஒன்றின்பின் ஒன்றாகக் கூட்டி சுத்தமாக வடிகட்டி சிறுபுட்டிகளில் அடைத்து காற்று புகாதபடி வைத்துக்கொண்டு உபயோகித்துக் கொள்ளவும். ஆனால்வியாபாரம் செய்வதாயிருந்தால் பனிரீ எவ்வளவுகலக்கின்றோமோ அந்த அளவில்மற்றபாதி அளவு அதிகப்படியாக சேர்த்துக்கூட்டி வியாபாரம் செய்யவும்.

தேவிய நாகப் பிள்ளாதுக்கன் பூர்வ
மாநூல் தாலை கோ
மாநூலே சிலைக்கத்தெட்டு மின் பாணம் 5
வாழ்ப்பாணம்

வாசனை சிகப்பு கலர் சாந்து செய்யும் முறை

இந்த சிகப்புசாந்து செய்வதாயிருந்தால் மேற்கொள்ள முறைகளையே கருவக்கோந்துக்குப்பதிலாக வெண்மையான பிசினி கலந்துகொண்டு பக்குவமான முறையில் ஊறவைத்து டேர் பிளர்க்கப்பட்டிருக்குப் பதிலாக சிகப்பு வர்ணத்தைக் கலந்துகொண்டு உபயோகிக்கலாம். இது தான் சிகாற்ற சிகப்பு சாந்தாகும்.

வட்டமான டைசோப்பு செய்யும் முறை

வெண்மையான கெட்டி சோப்புத்தான்	2 பவள்ட்
டார்டார் சால்ட்	1 அவள்ள
உழுமணி	2 மடி
கன்னும்பு நீர்	1½ "
தண்ணீர்	5 "

ஓர் அகலமான பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி அதில் முதலில் ஐலத்தைவிட்டு சோப்புத்தானை நன்றாகக்கரைத் து தண்ணீரைக் கொதிக்கவைத்து அதில் உழுமணினை யும் சன்னஞ்சும்பு நீரையும் கலந்து கிளறி பக்குவமாக வரும் சமயத்தில் டார்டார் சால்ட்டை தூள்செய்து போட்டு ஒன்றுபட நன்றாய் கலக்கி தீயிட்டு பாகுபக்குவமாக்கி நமக்குத் தேவையான டைகளில்லை நிற உபயோகிக்கலாம். அல்லது வியாபாரமும் செய்யலாம்

மெலிவான பார்சோப்பு செய்யும் முறை

ப்ரேஜஸ்	15 பவள்ட்
கொழுப்பு	10 "
கால்டிக் சோடா	10 "
கன்னும்பு நீர்	10 "

ஜாம்	20 பவுண்ட்
உழயன்	1 மடி.
கடலீ எண்ணோய்	1½ மீட்ச

ரோஜா நத்தையும் காஸ்டிக்கோடாவையும் நூள்செய்து கண்ணீரில் கரைத்து ஒரு மரத்தொட்டியில் ஊற்றி மூன்றுநாள் வரையில் வைத்திருந்து அதன்பிறகு அதை ஒரு மண்ணினால் செய்த வாய்கள்ற பாண்டத்தில் அடுப்பேற்றிகாய்ச்சி இரியாகாமல் கிளறிக்கொண்டே உழுமண்ண கண்ணைம்பு நீர் இதுகளைப்போட்டுக்கொறி பக்குவமாக கட்டியாச வரும் தருணத்தில் கொழுப்பைப்போட்டு கிளறி சுமார் 5 மிமிடாமானதும் காடலீ எண்ணையெலிட்டு கிண்டிக்கொண்டே இருக்க பாதுபோல் குழம்புவரும் அதைக்கண்டதும் கிளமாயுள்ள அச்சுக்களில் ஊற்றி கிழவில் 2 நாள் ஆற்றவைக்கவும். பிறகு நீண்டவடிவமாய் பார்சோப்பாகும். வியாபாரம் செய்வதற்கு இது நல்ல ஸாப்மான முறையாகும்.

மகுடம்பு வாசனை சோப்பு செய்யும் முறை

சிவந்த கல்ரான் சாதாரண சோப்பு	1 பவுண்ட்
சாதாரண சோடா	1 "
மகுடம்பு எஸ்ளாங்	2 மூர்ப்
வாசனைப் பவுடர்	5 அவுண்ல்
ஆஸ்கஹால்	½ கலன்

மேற்சொன்ன சோப்பை சிறு துண்டுகளாகச் சீவிதண்ணீரில் கன்றுக்குறைகளிம்ப கலக்கிவைத்துக்கொண்டு ஆஸ்கஹாலில் வாசனைப்பவுடரையும், சாதாரண சோடாவையும் கலந்து அடுப்பேற்றி தீயிட்டு கொதிக்க வைத்து மேற்சொன்ன சோப்புஜலத்தை அதில் ஊற்றி சண்டி வரும் சமயத்தில் மகுடம்பு எஸ்ளாங் கலந்து களிபோல் கிளறி உருண்டடையாகவோ அல்லது தட்டடையாகவோ செய்து கிழவில் ஒருவாரம் உலர்த்தி எடுக்க கல்போல்

இருக்கும். அதை தேகத்தில் தேய்த்து ஸ்நானம் செய்ய நல்ல தேஜஸ்ம் திடகாதிடமும் பரிமளத்தையும் தரும்.

வேப்பம்பு சோப்பு செய்யும் முறை

மேதுவான சோப்புத்துள்	10 பவுண்ட்
சாதாரண சோடா பவுடர்	1 "
வேப்பம்பு ஏஸ்னஸ்	1 டிராம்
வாசனை பவுடர்	5 அவுண்ட்
கற்பூர நெலம்	$\frac{1}{4}$ "
கத்தமரன் ஜீலம்	2 படி

இரண்டுபடி ஜலத்தை ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தில் கொண்டு அதில் சோப்புத்துள்களை கரைத்து சாதாரண சோடாவையும் கரைத்து அடுப்பேற்றி கொதிக்கச் செய்து போக்கிவழியவேட்டாமல் பார்த்துக் கொண்டு அதில் வாசனை பவுடரை கலந்து கிளநிக்கொண்டே களிம்பு பக்குவமாக வரும் சமயம் கற்பூர தைலத்தையும் வேப்பம்பு எலென்சையும் விட்டுக்கிளி ஓர் காண்டியில் எடுத்து எதாவது அச்சியிலோ அல்லது தட்டையான பலகையிலோ ஊற்றி ஒருவாரம் வரையில் நிழலில்லை ரத்தி பத்திர படுத்திவைத்துக்கொண்டு ஸ்நானங்குசெய்யும் சமயங்களில் அதைத் தேய்த்து குளித்தால் தேகத்திலுண்டான பண்ட தேமல் மற்றும்பல கொடிய வியாதிகளை ஒழித்து மினு மினுப்பை உண்டாக்கும்.

கத்திபின்றி கழவரும் செய்யும் சோப்பு முறை

காஸ்டிக் சோப்புத்துள்	1 $\frac{1}{2}$ பவுண்ட்
கீமை கன்னும்பு	1 $\frac{1}{2}$ "
போரியம் சஸ்பாசிட்	1 $\frac{1}{2}$ "
போரல் ஆஷ்	$\frac{1}{2}$ "
ஸ்பெக்மாஸெஷ்	1 டிராம்

சுமார் $\frac{1}{2}$ படி ஜலத்தில் மேற்சொன்ன ஐந்துசாமான் கணையும் பக்குவமாகத் தூள் செய்து ஜலத்தை ஓர் பாண் டத்தில் விட்டு அடுப்பேற்றி கொதிக்க வைத்து ஒன்றின் பின் ஒன்றூய் தூள் செய்த சரக்குகளை கலந்து கிளறிக் கொண்டே வர நன்றாக குடேறியதும் களிம்பு பக்குவமாக வரும். அச்சமயத்தில் பாத்திரத்தை இறக்கி கீழே வைத் துக்கொண்டு கொஞ்சம் கதகதப்பாக ஆறிவரும் சமயத் தில் மேற்படி களிம்பை உருண்டையாகவோ அல்லது நமது இல்டம் எப்படியோ அதுபோல் செய்து நிழவில் உலர்த்தி பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொள்ளவும். ரோமம் போக்க வேண்டிய சமயத்தில் மேற்படி சேர்ப்பை கொஞ்சம் ஜலத்தில் நினைத்து மயிருள்ள இடத்தில் பூசி, சுமார் $\frac{1}{2}$ மணிநேரம் கழிந்த பின்பு ஓர் பணை ஒலை துண் டினாலேயோ அல்லது ஓர் கார்ஷணைலேயோ வழிக்க ரோமங்களைல்லாம் காவரம் செய்தது போல் வழித்துக் கொண்டு வந்துவிடும். இதனால் ஒருவித கேடுதலும் உண்டாகாது.

சேவிக் சோப்பு செய்யும் முறை

நாதம் எண்ணை	1 அவள்ள
சின்யைன் ஆயில்	$1\frac{1}{2}$ "
சாநாணை வெள்ளை சோப்புத்துள்	4 பவள்ட்
போயியம் கால் பைட்டபோடு	$\frac{1}{4}$ "
பிர்காஸ்கஹால்	$\frac{1}{4}$ "
புகுல் ஸ்பிரிட்	$\frac{1}{2}$ பாயிள்ட்
கந்தமான ஜஸ்ம்	$\frac{1}{2}$ ஃடி

வாயகன்ற ஓர் மண்பாண்டத்தில் $\frac{1}{2}$ படி ஜலத்தை விட்டு அதில் சோப்புத்துளைக்கரைத்து அடுப்பின்மீது வைத்து மேற்சொல்லிய சரக்குகளை கலந்து இதற்கு முன் சோப்புகள் செய்தாலாதிரியை கிளறி கைகளில் ஊற்றி ஆறவைத்து ஏடுத்து வைத்துக்கொண்டு சேவிய்

செய்து கோள்ளும் சமயம் இந்த சோப்பை பூசி வைவரம் செய்து கோண்டால் கத்திப்பட்ட காயமாயினும் முரட்டு மரிசாயிருப்பினும் ஒருஷ்த ஏரிச்சலும் உண்டாகாமல் அதிக குளிர்ச்சியை அளித்து முகவசீராத்துடனிருக்கும்.

உயர்ந்த ஜவ்வாது வத்தி செய்யப் பூறை

சுமார் 10 அவுன்ஸ் பண்ணிரில் கூடு விசை சந்தணத் தூளைக்கலங்கு கோரைக்கிழங்கு, அரைத்தசந்தனம், கதிர் பச்சை, சிச்சிலிக்கிழங்கு இதுகளை வகைக்கு 12 பலரும் வெட்டிவேர், சாம்பிராணி இதுகளை வகைக்கு கூடு விசையும் ஜடாமஞ்சி 5 பலம் கலங்கு ஓர் அகலமான தட்டில் வெய்யிலில் கருக உலர்த்தி தூள்பெற இடித்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்துக்கொண்டு மேற்சொன்னபண்ணிர் கலங்கு நன்றாகட்டுசைந்து மற்றும் அம்பர் புனுகு, பச்சைக் கற்டூரம், கஸ்துரி இதின் வகைக்கு இருபாமிடையாக கலங்கு பிசைந்து உருளையாகக் கைவத்துக்கொண்டு நூலிழை பேரால் சீவிவைத்திருக்கும் மூங்கிற்குரசியில் பூசிநிழலிலு லர்த்தி வைத்துக்கொண்டால் வியாபாரம் செய்யவேர அல்லது சொந்தமாக உபயோகிக்கவேர வைத்துக்கொள்ளலாம். ஆனால் இதை வெகு பக்குவமாகவும், ஜாக்கிரதையாகவும் செய்ய வேண்டும்.

வெண்மையான பரிசுவஜோதி வத்தி செய்யப் பூறை.

சந்தளம்	15 பலம்
வெட்டிவேர்	15 "
கோரைக்கிழங்கு	7½ "
சிச்சிலிக்கிழங்கு	7½ "
சிரிழூரம்பட்டை	5 ,
அகிர்கட்டை	5 ,
பாந்தாரம்பிராணி	கூடு விசை

புனுகுசட்டம்	2 விராகனிட
அம்பர்	2 "
பச்சை சுற்றுரும்	2 "
பன்னீர்	போதியவரை

இதில் புனுகு, அம்பர், பச்சைகற்பூரம், பன்னீர் இது கள் தனிர மற்ற சரக்குகளை எல்லாம் குறித்துள்ள எடை போல் சரியாகவிருத்து எடுத்துமைபோல் இடித்துஜவித் து தனித் தனியாகவைத்துக்கொண்டு ஒருபீங்கான் ஆகல முன்ளதாக எடுத்து அதில் கொஞ்சம் பன்னீரை விட்டு வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்திருக்கும் சரக்குகளில் ஒவ்வொன்றுக் கலந்து பிசைந்து எவ்வளவு திட்டமாக வேண்டுமோ அந்த அளவிற்கு பிசைந்து புனுகுசட்டம், அம்பர், பச்சைகற்பூரம் இதுகளைக் கலந்து நன்றாகப் பிசைந்து உருண்டையாக திரட்டி எடுத்துக்கொண்டு மூங்கில் குச்சியை மெல்லியதாக சீவி அதில் பூசி இனமையான வெப்பிலில் காயவைத்து வியாபாரம் செய்யவும்.

உயர்தா மட்டிப்பால் சுந்தனவத்தி செய்யும் முறை

சுந்தனத்துள்	15 பலி
மைலாலக்கடிபட்டை	7½ "
சாம்பிரானி	5 "
அசிர்கட்டை	3 "
மட்டிப்பால்	3 "
கோருக்கிழங்கு	3 "
வெட்டிவேர்	2½ "
குளம்பு	2½ "
பச்சிலை	2½ "
சும்பங்கி மலர் உள்ளத்திலியது	2½ "
மகுவு, தவணம்	2 "

கார்போக அக்ஷி	2 பல்லி
விரைவிச்சம் வேர்	2 „
அன்றுயப்பூ	2 „
கிளிபூரம்பட்டை	1½ „
நகம்	1 „
வயங்கப்பட்டை	1 „
விவங்கங்	1 „
ஜாதிக்காய்	1 „

மேற்கண்ட சரக்குகளைனைத்தையும் முறியவெய் யிலிலு வர்த்தி உரல்போட்டு கையை இடுத்து ஜலித்து தனித் தனியாக வைத்துக்கொண்டு கூபடி பன்னீரில் இச்சரக்கு களை ஒன்றினபின் ஒன்றுக் கலந்து பிசைந்து வர களிம்பு போல் மெதுவான பத்தில் வரும்சமயம் உண்டையாக வாங்கி சாதாரண முங்கிலை மெல்லியதாக சீவி சம ஏடையாக விளாம்பிசினையும் தேனும் கலந்து பூசி காய்வைத்து ஆக்குச்சிகளில் பூசி பரப்பி நெஞ்சான பலகையின்மீது வைத்து மற்றொரு பலகையால் சரிசமானமாக உருட்டி தனித்தனியாக நிழலிலுவர்த்த வேண்டும். ஆனால் எவ்வளவு மெல்லியதாக உருட்டுக்கொருமோ அவ்வளவும் உடையாமலும் சரக்குகள் உதிராமலும் ஏறிபும்போது அவியா மலும் இருக்கும் பிறகு பக்குவமான முறையில் நிழலிலு வர்த்தி மறுபடியும் அத்தர் புனுகு ஜவ்வாது இதுகளை அதன் மேற்பூசி மேல்லிய காகிதத்தில் அதை பந்தனப் படுத்தவேங். வாசம் பொருந்தியிருக்கும். வியாபாரத்திற்கும் சொந்த உபயோகத்திற்கும் இது ஓர் கைகண்ட முறையாகும்.

பரிமளமன அசல் பூஜாவத்தி செய்யும் முறை

தவளம்	1 பல்லி
பச்சிலை	3 „

மாவிழும்பூ	1 மணி
பாரிஜாத புல்பம்	1 „
கந்திராஸ் சாச	3 „
வெட்டுவோர்	2 „
குதுவி வோர்	2 „
மூலாக்கிழங்கு	2 „
ரூபாப் பூ	1 „
ஜடாயங்கி	2 „
கொரைக்கிழங்கு	2 „
அகிரகட்டை	4 „
கவுளா	2 „
தேவதாரிப்பட்டை	3 „
திருநீற்றுப்பச்சை	1 „
மட்டுப்பால்	5 „
தரவிசுபந்திரி	1 „
சந்தனங்களும்	5 „

மேற்கண்ட சரக்குக்கோள்கைத் தவறுமல் எடுத்து வோய் யிலில் உலர்த்தி மைய இடித்து வள்ளிரகாயம் செய்து வைத்துக்கொண்டு இதற்குமுன் ஜதுவத்திகள் செய்யும் முறை சொல்லியபடிப்பன்னீரில் பிசைந்து மூங்கிற்குச்சியில் பூசி விழுவிலுர்த்தி வியாபாரம் செய்யும். ஆனால் எந்த முறை செய்தபோதும் அவசரப்படாமல் ஆற்றலுடனும் அமைதியுடனும் செய்வதே மிகுந்த உச்தமாகும்.

பச்சைக்கலர் பரிமள சம்பங்கி வந்தி செய்யும் முறை.

லவுங்கம், பால்சாங்பிராணி, கருவாப்பட்டை, அன்னு சிப்பு, சிலிலூரல்பட்டை, இவ்வைந்து சரக்குக்கோ வகைக் கு 1பலமாகசேகரித்து அடுப்பெற்றிருள்ளியில்பொன்னிற

பொதுகள் முறை
சுதேசி கைத்தொழில் மாம்ப்பாணம்.

13

மாக வறுத்து இடத்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பிறகு ரோகாக்கிழங்கு, பூலாக்கிழங்கு, ஜடாமஞ்சி, அகிரகட்டை, தேவதாரம், விலாமிச்சம்வேர், வெட்டிவேர், குருவிவேர், தவனம், சம்பங்கிமலர், இந்த 10 சரக்குகளையும் வகைக்கு 2 பலமாக சேகரித்து வெய்யலீல் நன்றாக ஓநாள் வரையில் காயலைத்து இடத்து ஜலித்துவத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

மட்டிப்பாலி	2 மல்
நென்	4 "
விராம்மிசினி	4 "
நய்யரிசிப்பாலி	1 "
ஜாதிப்பத்திரி	1 "

இதுகளையும் பன்னீரினால் கைபோல் அரைத்து ஒர் ஆகண்ட பிங்கான் பாத்திரத்தில் வழித்து எடுத்துக் கொண்டு மேலே சொன்ன சரக்குகளின் பவுட்டை கொஞ்சமாகக்கலந்து பிசைந்துகொண்டு சம்பங்கிளன்ஸ்வேணா டியவரை கலந்து இதற்குமுன்முறைகளில் கூறியபடி மூஷ சிற்குச்சியில் பூசி காயலைத்து டப்பேரகிக்கவும்.

அழுக்கெடுக்கும் முறைகள்

(வெள்ளியால் செய்தநகை பாத்திரங்களை சுத்தம் செய்யும் முறை.)

4361 C.C

ஜபோ சல்லியீட் ஆப்சோடா	$\frac{1}{2}$ அங்கள்
வெங்கூ உப்பு	$\frac{1}{2}$ "
படிகாரந்தூள்	$\frac{1}{2}$ "

இந்த சரக்குகளை சமார் 2 புட்டி சுத்தமான ஜலத்தில் கலந்து நன்றாக கலக்கி புட்டிகளில் ஊற்றிகாரக்கிட்டு வைத்துக்கொள்ளவும், சாமாளகளை சுத்தம் செய்ய வேண்டும்

போது ஓர்வாயகன்ற பீங்கான் தட்டில் கொஞ்சம் ஊற்றி பிரவீனால் மேற்படி சாமான்களை தேப்த்து சுத்தமான ஜூலத்தைக்கொண்டு கழுவி பிறகு காற்றில் கிழவிடத்தில் உலரவைத்து மிளானல் துணிகொண்டு சுத்தமாக துடைக்க அதிக பள்ளப்புடன் துலங்கும். இதை சிறு புட்டிகளில் ஊற்றி வெள்ளி சாமான் சுத்தம்செய்யும் தைலமேன நு வியாபாரமும் செய்யலாம்:

பொன் நகைகளின் அழுக்கெடுக்கும் முறை

பொகார் போட்ட ஆப்சோடா	2 அவுள்ள
பேஞ்சாயிள்	1 "
ரூநோரெட் ஆப்லைம்	2 "
காஷ்டிக் பொட்டாஷ் வெஸ்பூஷன்.	1 "
சோற்றுப்பு	முக்கால் அவுள்ள

சுமார்ஒருகாலன் சுத்தஜூலத்தில் மேற்கண்டசாமான் களை பக்குவப்படுத்தி கண்டத்து சிறுபுட்டிகளில் அடைத்து கார்க்குபோட்டு வியாபாரம் செய்யலாம். தேவையான போது ஒரு கண்ணுடி கிளாசில் ஷைதலத்தை கொஞ்சம் ஊற்றி அதில் பொன் நகைகளைப்போட சமார் கால்மணி நேரம் கழித்து அதை எடுத்து பிரவீனால் சுத்தம் செய்து சுத்த ஜூலத்தில் கழுவி கிழலிலுலர்த்தி நாய்தோலினுலே யோ அல்லது மெல்லிய வஸ்திரத்தாலேயோ துடைத்து அணிந்து கொள்ளவும்.

மெநுது நகைகளை அழுக்கெடுக்கும் முறை

சல்புரிக் ஆஸிட்	½ அவுள்ள
ஓரார்ட் ஹார்ஸ் ஸ்பிரிட்	½ "

கொஞ்சம் சேப்பைத் தண்ணீரில் கரைத்து அதில் அழுக்குள்ள மெருது நகையைப்போட்டு சமார் ¼ மணி நேரம்ணாற வைத்து பிறகு அதை எடுத்து தனியாக ஒரு

பீங்காவில் போட்டு அதில் மேற்சொன்ன இரண்டுசரக்கு கலையும் ஒன்றுக்க் கலக்கு ஒர் பீங்கானில் ஊற்றி சுத்தம் செய்ய மிகவும் சுத்தமாகவும் பளபளப்பாகவுமிருக்கும்.

செம்பு மித்தளை சாமான்களின் அழுக் ககற்றும் முறை.

கம் அரயிக்	$\frac{1}{2}$ அவுள்ள
ஆக்ஷலிட் ஆயில்	1 "
செங்கல் மாவு	15 மூலம்

செங்கல்மாவுக்குத் தகுந்த ஜலம்விட்டு கனிபோல் பிசரி அதில் மேற்சொல்லியிரைண்டுசரக்குகலையும் சேர்த்து ஒர் துடுப்பினால் கிளறி சாமான் கையில் தொடாமல் வழுத்து வைத்து தேங்காய் நாரினால் தேய்க்கவும். எத்தகைய துரும்பு பிடித்த சாமான்களாயினும் புதிய சாமான் கள் போல் பளபளப்புடன் இருக்கும். இந்தபேஸ்டை சிறு பில்லைகளாக தட்டிவெய்யிலிலுலர்த்தி சாமான் துலக்கும் பவுடரென்று வியாபாரம் செய்யலாம்.

இரும்பு பாத்திரம் துரும்பு மிடிக்காமற் செய்யும் முறை

ஓளின்	5 அவுள்ள
சல்பிரிக் ஆலிட்	$1\frac{1}{2}$ "
ஜூலம்	4 காலன்

நாலுகாலன் சுத்தமான ஜலத்தில் மேலே சொன்ன இரண்டுசரக்குகலையும் கலக்கி வைத்துக்கொண்டு அதில் மேற்படி பாத்திரங்களை சுமார் $\frac{1}{2}$ மணிநேரம் ஊறவைத்து பிறகு அதை எடுத்து பணைநாரினால் செய்த பிரஷ்கொண்டு தேய்த்துக்கழுவி கொஞ்சம் யுளியைக்கரைத்துகொடுக்க வைத்து பக்கத்தில் வைத்துக்கொண்டு மேற்படி சாமான் களில் பூசி கூமணினேரம் கழித்து தண்ணீரினால்தெய்த்துக்கழுவி சாம்பலையாவது மணலையாவது செங்கல் மாவை

யாவது தெளித்து வைத்துக்கொண்டு மெல்லிய ஓர் தோலினுலாவது பிளானல் துணியினுலாவது துடைத்து சுத்தம் செய்ய மிகப் பளபளப்புறிஞருக்கும்.

தரையில்பதித்த கற்களை சுத்தம் செய்யும் முறை

வாறிங் சோடாவையும், கொஞ்சம் புங்கன்கொட்டையும் தூள்செய்து வேண்டிய அளவு தண்ணீரில் கரைத்து தரையில் அழுக்குள்ள இடத்தில் தெளித்து சுமார் கூமணி நேரம்வரை ஊறிய பின்பு முறட்டு மயிருள்ள ஓர் பிரஷ்கொண்டு நன்றாகசேதயத்து மறுபடியும் சுத்தஜூலம்கொண்டு கழுவி ஓர் துணியினுலேயோ, அல்லது தும்பு தட்டும் கருவியினுலேயோ துடைத்து சற்றுகேரம் காற்றூற விட்டு வைக்கவும். பிறகு தரை சுத்தமாகவும் பளபளப்பாகவு நிருக்கும்.

துணிகளில் பட்ட தார் கறைகளைப் போக்க

கொஞ்சம் கிரேகின் ஆயிலையாவது அல்லது சல்பபிக் ஆசிட்டையாவது பெஞ்சாயினையாவது தார்பட்ட ஜிடத் தில் பூசி சற்றுநேரம் கழித்து பிரவினால் தேயக்க சுத்தமாக தார்கறைகள் போய்விடும். பிறகுகொஞ்சம் சோப்புத் தண்ணீரில் அந்த கறைபட்ட இடத்தை தோய்த்து தேயக்க பழையபடி கறையின்றி விளங்கும்.

காப்பி தேத்தண்ணீர் வாழைச்சார் இதுகளின் கறை போக

துணியில் கறைபட்ட இடத்தில் கொஞ்சம் சிமைசன் ஞாம்பைப்பூசி சற்றுநேரம் காற்றிலாறவைத்து பிறகு அதைசுத்தஜூலக்தில் கசக்கிடுதோய்க்க எப்படிப்பட்டகாப்பி கறையாயினும் வாழைக்கறையாயினும் போகும்.

சுரிகை துணிகளின் அழுக்கையைகற்றும் முறை

சிமைசன்ஞாம்பு, புங்கன்கொட்டையின் கோது, கோது மைமாவின் தூள் இம்மூன்றையும்கழுவிர் தண்ணீர்விட்டு

அரைத்து அழுக்குப்பட்ட சர்க்கையின்மீது பூசி சற்றுகே ரம் உலர்ந்தபின் ஓர் பிரவினால் அதைத்தேய்க்க பூசிய பிசின் தூளாக உதிர்ந்து போகும். பிறகு மெதுவான கம் பளித்துணியிலாவது நாய்த்தேவிலாவது தேய்க்காற்றிக் பளபளப்புடனிருக்கும்.

**பல்பு, சிமினி, புட்டி, முசம்பார்க்கும் கண்ணூடு,
இதுகளை சுத்தம் செய்யும் முறை**

சிமினி, பல்பு, முசம்பார்க்கும் கண்ணூடு அல்லது படக்கண்ணூடு இதுகள் அழுக்கு படித்திருந்தால் கொஞ்சம் சாம்பலை ஓர்மெல்லியதுணியில் மூட்டுக்கட்டிக்கொண்டு மேற்சொன்ன பொருட்களின்மீது விரவினால் மெதுவாக தேய்த்து பிறகு கடல்நுரையினால் தேய்க்க அதிக பளபளப்புண்டாகும். புட்டியை சுத்தம் செய்ய வேணுமானால் கொஞ்சம் வாழிங்சோடாகவை சுடுகிறில் கலந்து ஊற்றி குலுக்க எத்தகைய எண்ணீணக்கறைகளாயினும் நிங்கி சுத்தமடையும்.

தோல் சாமான்களை அழுக்கேடுக்கும் முறை

தேங்காய் எண்ணீண	10 பலங்
காக்ஸ்டல் சோப்புத்தூள்	5 „
அவுளர்க்கு	5 „
வெள்ளையெழுகு	5 „

மேழைக்கையும் அவுளர்க்கையும் ஓர் பாத்திரத்திலிட்டு தண்ணீர்போல் உருகயின் மேற்சொன்னசோப்புத்தூளை போட்டு கிளறி பக்குவமாகவரும் சமயத்தில் தேங்காய் எண்ணீணயைக்கலங்கு மேழுகுபோலாக்கி ஏதாவது ஒர்க்கு சியில் சிரப்பி வைத்துக் கொண்டு தேவையான போது கொஞ்சம் எடுத்து ஓர் பிரவினால் தொட்டு தோல்சாமான்

களின் மீது பூச அழுக்குகள் அகலுவதுடன் பலமாகவும், உறுதியாகவும் தண்ணீர் பட்டாலும் துவனாலும் மிக அழுகாக இருக்கும். இதை சிறுடப்பிகளில் அடைத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

ஹேர் ஆயில் செய்யும் முறைகள்	
தாழும்பூ கைலம் செய்யும் முறை	
தாழை மரிந்தும்	50 இதற்
நல்ல ஏஞ்சு எண்ணோ	ஒரைச்
கர்மிலியம்	ஒரை அவள்ளு
பாரக்கெண்ட ஆயில்	ஒரை "
மஸ்ஸிறக எண்ண	ஒரை "

அரைவிசை நல்லெண்ணீண்டையை ஒருபாத்திரத்திலிட்டு தாழைமலரித்தழைப் போட்டு நன்றாய்க்காயச்சி, பொங்கா மல் துழாவிக் கொண்டே ஜாக்கிரதையாக சிறுதியாகப் போட்டு பிறகு கர்மிலியத்தைக்கலங்கு மல்லிகை எலன் எஸ்யூற்றி ஒருமிக்கக் கலக்கி பார்க்கமெண்ட ஆயில் விட்டு வடிகட்டி தாழும்பூ இதழுகளை எடுத்துப்போட்டு விட்டு குளிர் ஆற்றுவத்து சிறுபுட்டிகளில் ஊற்றி கார்க்கு அடைத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

குந்தல் வளரும் கொடி சம்பங்கி கைலம் செய்யும் முறை

கொழுஞ்சி வித்து	½ மல்
மாதுளை வித்து	½ "
ஏலுமிச்சம் வித்து	½ "
விழும்பழ வித்து	½ "
சீதாப்பழ வித்து	½ "
பாகம் வித்து	½ "

மேற்கண்ட பழங்களின் கொட்டையினுள்ளிருக்கும் பழீ றுகளை மேற்சொன்ன எடைபோல் சிறுத்து எடுத்து ஆட்டுண்பாலில் அரைத்து வைத்துக் கொண்டு அதன்பிறகு

நூல்சட்டி	5 பலம்
சந்தனத்துள்	5 "
சீந்தல் கோடி	5 "
ஆஸி வீறுது	5 "
வெட்டிவேர்	5 "

இவ்வெங்கு சரக்குகளையும் நன்றாக உலர்த்தி தூண் செய்து சுமார் 4-படி ஜலத்தில்போட்டு அடுப்பேற்றி நான் கிளைரூபு பாகமாக சண்டக்காய்ச்சி மேலே சொன்னபடி ஆட்டுப்பாவில் அரைத்து வைத்திருக்கும் வஸ்துவையும் அதில் கரைத்து பிறகு,

கோடி சம்பங்கி யோக்கு	1 பலம்
கோரோக்கிழுங்கு	1 "
நகம்	½ ..

இதுகளையும் காயவைத்து தூண் செய்து மேற்படி ஜலத்தில் போட்டு நன்றாக்காய்ச்சி, திப்பிகளில்லாமல் வடிகட்டி அதில் 1-வீசை தேங்காயெண்ணையையும் 1-படி பகம்பாலையும் விட்டு முறியக்காய்ச்சி இறக்கி ஆறவைத்து அதில் சம்பங்கி எஸன்ஸ் ¼-ஆவுன்ஸ் கலந்து கலக்கி அளவு புட்டிகளில்லாற்றி கார்க்கிட்டுப்பதனம்செய்து வியா பாரம் செய்யலாம். இந்த நைதலத்தை கூந்தலுக்குத்தடவினுல் கோரைபோல் ஓங்கி வளர்வதுடன் அதிக செழிப்பா கவும் மிருதுவாகவும் இருக்கும்.

மயிரை வளர்க்கும் மனோஞ்சித நைதலம் செய்யும் முறை

அசல் நல்லெண்ணை	முக்கா வீசை
செந்தாமரை இநற்	30 இநற்
பகம்பால்	முக்கா படி
கடிசிறுங்கள்ளி சர்	முக்கா படி
பன்னிர்	3 அவண்ஸ்

அடல் பம்போயா சென்ட்	$\frac{1}{2}$	அவுன்ஸ்
மஹாஞ்சிந எஸ்ஃஸ்	$\frac{1}{2}$	"
கல்தூரி மஞ்சஸ்	1	"
மூலாக்கிப்பங்கு	1	"
கிச்சிலிசியங்கு	1	"
கோரைக்கியங்கு	1	"
அசிர்க்ட்டை	1	"
வெள்ளைமிளாகு	1	"
தானிக்காய்	1	"
கடுக்காய் தேரல்	1	"
நெல்லிக்காய் நோல்	1	"

இதிலுள்ள கரிசினங்களில் சாற்றை தனியாக எடுத்து ஒர்பெரிய மண்பாண்டத்திலிட்டு அடுப்பேற்றி காய்ச்சி துழாவிக்கொண்டே நல்லெண்ணினையை கொஞ்சம் கொஞ்சமாகக் கலந்து கலக்கக்கொண்டே செந்தாமரை இதழுகளையும் அதில்போடவேண்டும். பிறகு சுற்றுச்சன்றியதும் பசுவின் பாலையும் ஊற்றி நன்றாகத்துழாவி பிறகு முன்சொள்ள சரக்குகளையெல்லாம்நன்றாககாயவைத்து ஆர்க்க தூள் செய்து தனித்தனியே அளவுபோல் வைத்துக்கொண்டு ஒவ்வொரு சரக்குகளாக கலத்து கிளறிக் கொண்டேவந்து முடிவில் அதைவடிகட்டி பழையபடி அடுப்பேற்றி இளஞ்சுடாகவே இருக்கும்போது பன்றீர் ஊற்றி தைலம் ஒரு மிக்கக்கலந்து பிறகு பம்பையா சென்டையும் மனோரஞ்சித எலன்லையும் கலந்து மோர் விலாவுதல்போல் ஏல்லாம் கரிதுடகலந்து அவுன்ஸ் புட்டிகளில் ஊற்றி காற்று போகாமல் செலிட்டு வியாபாரம்செய்யவும், இந்தத்தைலமானது பரிமளத்திலும், பக்குவத்திலும் மேன்மை தங்கியது.

இதை தினமும் உபயோகித்தால் தலையிலுள்ளசன்டுசிரங்குகளும் மாரி தாழைமடல்போல் கூந்தல் ஒங்கி செழித்து வளரும்.

நாறமயிர் கறுக்கும் கைலம் செய்யும் முறை

மலையாளதேசத்தில் விளக்கெகரிக்கும் புன்னைக்கொட்ட கையை கொண்டுவந்து உடைத்து தோல்நிக்கிஅதன்பயிரை எடுத்துவறுத்து அம்மியில்லைவத்து அரைத்து சுமார் கூடுதலாக கலன் மழை தண்ணீரில் அதை கலக்கி அடுப்பேற்றி நன்றாக காய்ச்சி தண்ணீர் சுண்ட சுண்ட எண்ணோபோல் மேலே மிதக்கும். அச்சமயம் கண்டு தண்ணீரை வடித்து விட்டு அதில் கூடுதலாக கரிச்சுங்கன்னி சாற்றறைக்கலந்து நன்றாக காய்ச்சி மெத்திலட்டஸ்பிரிட்டை 2 அவுன்ஸ் அதில் கலந்து கலக்கி பிறகு இந்தசரக்குகள் எடை எவ்வளவோ அதற்கு சமமரன தேங்காயேண்ணையைக்கலந்து நன்றாக காய்ச்சி இறக்கி ஆற்றவைத்து வேண்டிய அளவுப்படி புட்டிகளில்லை நிற கார்க்கு அடைத்து பத்திரப்படுத்தி வைத்துக் கொண்டு வியாபாரம் செய்யவும்.

கூந்தல் உதிராதிருக்க குணமாண கைலம்

மூலக்கிழங்கு	3 பலம்
போரைக்கிழங்கு	3 ..
கல்துறி மஞ்சள்	2 ..
கதிர் பச்சை	2 ..
பயிர்மாரிக்கம்	2 ..
ரூகுவி வேர்	2 ..

மேற்கண்ட சரக்குகளை பசும்பாலில் அரைத்து கொதிக்கவைத்து ஓர் காற்றுபோகாத புட்டியில் ஊற்றிவைத்துக்கொண்டு தினமும் காலை மாலை இருவேளையும் தடவி

கமர் 1-மணிகோரம் கழித்துஸ்நானம்செய்யவும். இதுபோல் 1-மண்டலம் ஸ்நானம் செய்துவர தலையில்மயிர் உதிர்வ கைத்தடுத்து மிகவும்செழிப்பாக கூந்தல்வளரும். மற்றும் தலையிலுள்ள ஈற்பேன், சுண்டு, சிரங்கு முதலியலைக்கூறும் அதனை ஒழியும்.

உயர்நா ஹேர் ஆயில் செய்யும் முறை

தேங்காய் எண்ணை	1 வீசை
போஜா ஏண்ண்	1 அவள்ள
சம்பங்கி ஏண்ண்	1 "
ஆஸ்கலெட்டுட	$\frac{1}{2}$ "
ஓட்டோ ஆஸ்ப்ரோஸ்	1 நிரப்

ஒருவாயகன்ற செப்புப்பாத்திரத்தை அடுப்பின் மீது ஏற்றி அதில் 1-வீசை தேங்காபெண்ணையை ஊற்றி நன்றாக காய்ச்சி இறக்கி ஆறவைத்து மேற்கண்டசர்க்கையும் எண்ணஸ்களையும் ஒன்றின்பின் ஒன்றாககலந்துக்கொண்டே வந்து இறுதியில் அதை சிறுபுட்டிகளில் ஊற்றி கார்க்க கைத்து வைத்துக்கொண்டு வியாபாரம் செய்யவும்.

சந்தனுதி தைலம் செய்யும் பாகம்

வேங்பாடம் பட்டை	2 குபாய்ஸடை
ஈலங்	2 "
ஐநிப்பந்திரி	2 "
கார்போக அரிசி	2 "
ஐநிக்காய்	2 "
மாசிக்காய்	2 "
உயம்	2 "
சீரகம்	2 "
ஷண்பகப்பு	2 "

கஸ்துரி மஞ்சள்	2 பலம்
மூலாக்கிழங்கு	2 "

இந்தத்தினுச்சகள் யாவற்றையும் ஆவின்பால் கொண்டு அரைத்துக்கலக்கி அடுப்பில் ஓர்பாத்திரத்தில் வைத்து சீர் வற்ற காய்ச்சி இரக்கி வைத்துக் கொண்டு மற்றும் அதில்

கற்பூவர்வீச்சாறு	2 படி.
நெல்விக்காய்சாறு	2 "
போன்றுங்கள்வீச்சாறு	2 "
நல்லெண்ணை	3 "
பகுப்பால்	3 "

இந்த சாறுகளையும் நல்லெண்ணையுடன் கலந்து பால் விட்டுக்காய்ச்சி இதற்குமுன் இரக்கி வைத்திருக்கும் தை வித்தில் கலந்து பின்னும்

அதிராதும்	10 பலம்
கோஷ்டம்	10 "
நேவநாம்	10 "
வெங்கம்	4 "
வெங்கபத்திரி	4 "
வெங்கபட்டை	4 "
கருவாப்பட்டை	4 "
அருக்கறுங்கிழங்கு	4 "
குண்ணீர்விட்டான் கிழங்கு	4 "
அகிளிகட்டை	10 "
விளாமிச்சம் வேர்	$\frac{1}{2}$ விளக
விளா வேர்	$\frac{1}{2}$ "
வெட்டி வேர்	$\frac{1}{2}$ "
தன்றுரி வேர்	$\frac{1}{2}$ "
சந்தூரம்	$\frac{1}{2}$ "

இந்த சரக்குகளையெல்லாம் எடைதவறுமல் ஒன்றாக சேர்த்து 1 வாரம்வரையில் வெய்யிலில் காயவைத்து இடத்து தூள்செய்து $\frac{3}{2}$ மரக்கால்ஜூலத்தில் ஊறவைத்து அடுப்பேற்றி நாவில் ஒருபாகம் வற்ற காய்ச்சி வடித்து மேற்சொன்னதைவத்தையும், சாறுவகைகளையும் ஒன்றாக கலங்கு கண்ரூபகாய்ச்சி வடிகட்டி புட்டிகளில் ஊற்றிகார்க்கிட்டு சங்தனுதி தைவைமென வியாபாரம் செய்யலாம்.

இதின் குணம்:- இந்த தைவத்தை வாரா வாரம் தவருது தலையில் தேய்த்து சுமார் ஒருமணிநோம் கழித்து ஸநானம் செய்து வரவும். இதனால் கபோலம், கண், செனி, முதலியவற்றின் நோய்களைக்கி மேகரோகங்களையும் கடிய இருமல், காசம், பாண்டு முதலிய வியாதிகளும் அனுகாமல் தடுப்பதுடன் தேகத்திற்கு மினுமினுப்பையும் தேக ஆரோக்கியதையும் அளிக்கும்.

மயிர் கருஞம் ரோஸ் ஹேர் ஆயில் செய்யும் முறை

முட்டையின் பஞ்சன் அம்பிலி	2 அங்கள்
ஸ்ரீட் ஆயில்	3 "
ஆவில் ஆயில்	3 "
ரோஸ் அந்தர்	1½ ,,
ரோஸ்குமரி ஆயில்	1½ ,,
ஆரிகானம்	1½ ,,

இந்த ஆறுவித தைவங்களையும் குறித்த அளவுபிரசாரம் ஒன்றாக சேர்த்து ஒருபுட்டியில் கலங்குவைத்துதேவையானபோது குலுக்கி உபயோகிக்கலாம். வியாபாரம் செய்ய வேண்டுமானால் இதில் சேர்ந்த மொத்த சரக்குகளின் அவுன்ஸ் எத்தனையோ அதில் பாதி அளவு கல்லெண்ணையைக்கலங்கு அவுன்ஸ் புட்டிகளில் ஊற்றி வியாபாரம் செய்யவும்.

ஷந்தலீஅழகாகவளர்க்கும்கோயளாங்கிதைலம்

கிளீஸரை	3 அவுண்டல்
உயர்ந்த பன்றீர்	9 „
ரோஜா அத்தர்	முக்கால் திராம்
ரோஸ்மேரி ஆயில்	முக்கால் திராம்
ஆவில் ஆயில்	1½ பாயின்ட

மேற்சொன்னபன்னீரில் கிளீஸரை நன்றாகக்கரைத் து சிறிது குடேற்றி பிறகு அதில் ஆவில் ஆயிலையும் மற்றும் ரோஜா அத்தர், ரோஸ்மேரி ஆயிலையும் கலந்து ஒரு மிக்கக் கலக்கி அஸ்க்கெட்டுத்தன்டு ஒன்றை அதில் போட்டு குலுக்கினுல் கலருண்டாகும். பிறகு அதைசிறு அவுண்ண பாட்டவில் ஊற்றிசிலிட்டு வியாபாரம்செய்யலாம். இதனால் கூந்தல் மிக அழகாகவும் மினிமினுப்புடனும் கோரை போல் நீளமாகவும் வளரும்.

தலையிலுள்ள பேன்களை ஒழிக்கும் முறை

மண்ணெண்ணை	2 புட்டு
தெங்காயெண்ணை	1½ „

இதுகளை மோர் விளாவுவது போல் விளாவி ஒன்று பட சேர்த்து புட்டியில் காற்றுபுகாமல் அடைத்து வைக்கவும். தலையிலுள்ளபேன்களைபோக்கவேண்டுமானால் மேற்கண்ட தைலத்தை எடுத்து கூந்தலுக்கு வேண்டிய வரையில் தடவி ர-ஷிமியும் கழித்து ஓர் சீப்பினால் சீவ தலையிலுள்ள பேன்களும் சர் முதலியவைகள் முழுதும் மடிந்து சீப்பு வழியாக வெளியாக்கிவிடும். வியாபாரமும்செய்யலாம்.

தலையிலுள்ள சிரங்கு கண்டு ஒழியும் வழி

1-பாயின்ட் சுத்தமான ஜலத்தில் ஒரு எலுமிச்சங்காயளவு சண்னும்பை கலந்து நன்றாக கலக்கி ஓரிரவுமுழுவ

தும் வைத்திருந்து மறுநாள் காலையில் பார்த்தால் அதின் மேல் பன்னீர்போல் தெளிந்து விற்கும். அப்படி தெளிந்து விற்கும் நிரை மாத்திரம் தனியாக ஓர்புட்டியில் வடித்து வைத்துக் கொண்டு வினிகராயிலை டூ-பாயின்ட் கலந்து வைத்துக்கொண்டு தலையின்மயிர்க்காவில் ஊறும்படியாக பூசனும். தலையிலுள்ள சண்டு சிரங்கு, நிங்கி சுகமேற்படும்

குங்குமம் செய்யும் முறைகள் சாதாரண சிகப்புகள் குங்குமம் செய்யும் முறை

மஞ்சள் தூள் அரங்தது	1 விசை
நல்லெண்ணை	8 பலம்

மேற்சொன்ன மஞ்சள் தூளை கல்லெண்ணையைக் கலந்து கையினுல் மாலீஸ் செய்வதுபோல் செய்தால் மஞ்சள் கலர் மாறி சிகப்பு வர்ணமான குங்குமமாகும்.

மங்கனூர் குங்குமம் செய்பாகம்

ஏலுமிச்சம் பழம்	16
படிகாரத்துள்	8 பலம்

மேலேசொன்ன சாதாரண குங்குமத்துடன் இந்த சரக்குகளைக் கலந்து ஒரடப்பியில் 1-ஙள் பொழுது வரையில் மூடிவைக்கவும். சிறு அதை எடுத்துப்பார்க்க மங்கனூர் குங்குமமாகும். கொஞ்சம் ஜிகினை என்னும் பொடியை கலந்தால் மிகுந்த பளபளப்பும் ஏற்படும். வியாபாரமும் செய்யலாம்.

மங்கனூர் காப்பி கலர் குங்குமம் செய்பாகம்

மேலே சொன்னபடி செய்த மங்கனூர் குங்குமத்தில் கொஞ்சம் லாம்பினாக் பவுடரை கலந்தால் பொடிகலர் குங்குமம், அதாவது காப்பிகலர் குங்குமமாகும்.

குங்குமபேஸ்ட் செய்யும் முறை

ஒயிட் ஆயில்	2 அவண்ட்
வெங்ளை மெழுக்கு வாக்ஸ்	4 „
வெங்ளை அல்லது மஞ்சள் கிரிஸ்	2 பவண்ட்

ஒர் அல்மோனிய பாத்திரத்தில் மேற்கண்டமேழுகை யும் கிரிஸையும் போட்டு அடுப்பேற்றி சுற்று உருகிவரும் சமயம் ஒயிட் ஆயில் ஊற்றி நன்றாகினரி ரோஸ் கலர் கொஞ்சம் கலந்து ஜஸ் எஸ்ன்ஸாம் பன்னீர் ர-துனியும் விட்டுச் சுற்றுக்கூடுதலிருக்கும்பொழுதே சிறுடப்பிலாவது வரயகண்ட சிறுபுட்டிகளிலாவது ஊற்றி வியாபாரம் செய்யவும். சுற்றுநேரத்திற்கெல்லாம் அதுகட்டிபோகும்.

பற்பொடி, தினுக்கன் செய்வது

கருவேலம்பட்டை, பற்பொடி, செய்யும் முறை

வேப்பம்பட்டைத் தூள்	½ லிங்க
கருவேலம் பட்டைத்தூள்	½ „
ஆலம் விழுதின் பட்டைத்தூள்	½ „
வெங்ளை உப்பு	4 பஸ்ம்
மிளரு	12 „

இதுகளையெல்லாம் வெய்யவில் நன்றாகக்காயவைத்து இடுத்துச் செய்து ஜலித்து பொட்டலம்கட்டி வியாபாரம் செய்யலாம். இந்த பற்பொடியினால் பற்களில் உண்டாகும் பலவித ரோகங்களும் நிங்கும்.

வாசனை ரோஸ் பற்பொடி, செய்யும் முறை

நவல் பட்டை.	3 பஸ்ம்
அநிழதுரம்வேர் பட்டை.	2 „

கநுவேங்பட்டை	8 மலி
கோங்கிலவம் பட்டை	3 "
வேங்பம்பட்டை	3 "
பால்சாம்பிராணி	3 "
கடுக்காய் நோல்	3 "
அக்கிராகாரம்	3 "
ஏலரிசி	3 "
கிராங்பு	3 "
சீங்கஞுவா	3 "
யடிகாரம்	1½ "

படிகாரம், பால்சாம்பிராணி இதுகளைன்றுக ஆர்க்க தூள்செய்து ஜலித்து பதப்படுத்தி தனியாக வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

மேற்கண்ட ஜங்து பட்டைகளையும் தனித் தனியாக காயவைத்து இடித்து ஜலித்து வகைக்கு ரீ-பலமாக சேக ரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

மற்ற ஆறு சர்க்குகளையும் நன்றாக உலர்த்தி இடித்து வல்திரகாயம்செய்து பொடிகடைவதுபோல் ஓர்கல்பாண்டத்தில் போட்டு எல்லா சர்க்குகளும் ஒன்றுபட தேய்த்து பிறகு ரோஸ்கலர் என்னும்சாயத்தை கொஞ்சம் கரைத்து தெளித்து ஒன்றுக்கலங்து சிறுடப்பிகளில் அளவுபோல் அடைத்து மூடி வியாபாரம் செய்யவும். இப்பற்பொடியை மேற்சொன்ன கலர் மாத்திரம்போக மிகுதியைப்போகம் செய்துவர மிக நன்மையாகவுமிருக்கும். பல் குடைத்தல் பல் அரணை, பல் ஆட்டம், பல்கோய், பல்ஜிலுணிலுப்பு, ஈர்கட்டல், பல்லில் இரத்தம் வருதல் முதலியன நிங்கி பறகளை கெட்டி படுத்தும்,

ஊந்த கல்நார் பற்போடு செய்யும் முறை

உயர்ந்த கல்நார்	5 பலி
கங்கு	2 "
நீளகு	2 "
காசிகட்டி	2 "
கிச்சிலிக்கிழங்கு	2 "
அக்னிராகராம்	2 "
ஷலிர்	2 "
வெங்கள் குங்கிலியம்	2 "
பால்சார்மிராணி	2 "
படிகாரம்	1 "

இதுகளை எல்லாம் நன்றாகக் காயவைத்துத் தூள் செய்து கன்றுக ஜிலித் து உபயோகப்படுத்தி வர ஆட்டம் கொடுத்த பற்களும் பிகிந்துக் கொள்ளும் மற்ற பற்களின் பதினாறு வியாதிகளும் தீர்த்து விடும்.

வியாபாரம் செய்ய வேண்டுமானாலும் பேற்கண்டவஸ் திரகாயத்தின் எடை எவ்வளவோ அவ்வெடைக்கு முக்கால் பங்கு (பிரசிடைட்டோக்) என்பதை ஷாப்புக்கடைகளில் வாங்கிதுவது செய்து (ஜிலியம் கிற்றிகிலா) என்பதையும் $\frac{1}{4}$ -அவுண்ஸ் பெருவியன் பார்க் 1-அவுண்ஸ் இதுகளையும் கலந்து மொத்த சரக்குகளையும் ஒன்றாக இழையும்படி சேர்த்து டப்பிகளிலும் கவர்களிலும் நிசப்பி வியாபாரம் செய்யலாம்.

பரிமள பாதம் பற்போடு செய்யும் முறை

- | | |
|------------------|-------|
| 1. அரக்கு கந்தம் | 3 பலி |
| 2. படிகாரம் | 3 " |
| 3. மாசிக்காய் | 3 " |

4.	தான்றிக்காய்	3 பல்லி
5.	கடுக்காய் நேரல்	3 "
6.	முளை	2 "
7.	கடல் உப்பு	3 "
8.	சீமை கண்ணும்பு	1 பவுன்ட்
9.	பாதம் கொட்டை நேரல்	½ வீசு
10.	பாதம் எளன்ஸ்	1 அவுன்ஸ்

இதில் 1. 2. 7. இதுகளை ஆர்க்க தூண்செய்து தனித் தனியாக பொட்டளம் கட்டி வைத்துக்கொள்ளவேண்டும். மிறகு பாதம் கொட்டைத் தோலையும் கடுக்காய் தோலையும் வெய்யவில் உலர்த்தி இடித்து வள்திரகாயம் செய்து வைத் துக்கொண்டு மற்றும் 3. 4. 6. 7 இம்முன்று வகைகளையும் உடைத்து தூண்செய்து குங்குமம்போல் ஜல்லித்து இதனுடன் மேலே சொன்ன பஸ்பங்களைக் கலந்து ஒன்றாக சேர்த்து மிறகு சிஃப்சன்னைம்பைக்கலந்து இழையப் பார்த்து பாதம் எளன்ஸை தெளித்து பிசைந்து காற்றுப் போகாமல் டப்பிகளில் அடைத்து வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்க பற்களுக்கு கல்ல வசிகாரத்தையும் ஆயுள்பரியங்கம் பல் ஆட்டமுமின்றி இருக்கும்,

வியாபாரம் செய்வதானால் மேற்சொன்னபாதம் கொட்டைத்தோலை 2-பங்காக சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

நாதன தந்தப்பம் செய்யும் முறை

ஜாதிக்காய்	2 பல்லி
கடுக்காய்	2 ,,
மாசிக்காய்	2 ,,
தான்றிக்காய்	2 ,,
பளிங்கு சாம்பிராணி	2 ,,

கடல் நுரை	1 வீசு
கற்பூரம்	1 ரூபாய் ஏடு
பெப்பர்மெண்ட் சரஸ்ட்	1 "
திள்ளிவ்கா	அங்கால் சேர்
கல்நார்	½ "
வெள்ளை ருங்கிளியம்	½ "

மேற்கண்ட நான்கு காய்தினுசுகளை மசிய இடத்து தூள்செய்து தனித்தனியாக எடைப்படி வைத்துக்கொள் ளவேண்டும். பிறகு மற்றசரக்குகளை எல்லாம் தூள்செய்து இடத்து மாவாக்கி முதல் இடத்ததையும் அதில் கலந்து டப்பிகளில் பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு உபயோ கிக்கவும்.

செம்பு பித்தனை சாமான்கள் கலாய் பூசும் முறை

கர்புப்பு	1 ஆழாக்கு
நவச்சாரம்	1 பவுண்ட
தன்னீர்	2 அவுண்ண

முதலில் ஓர்பாத்திரத்தில் தண்ணீரை ஊற்றிடப்பை யும் நவச்சாரத்தையும் போட்டு ஏரிக்க மேற்கண்ட சரக்கு கள் பொங்கும். பிறகு அது பொங்கிக்கரைந்து தண்ணீர் போலாகி பிறகு கட்டியாக சாம்பல்மாதிரி போகும். அதை எடுத்து தூள்செய்து பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

எதாவது சாமான்களுக்கு கலாய்பூசு வேண்டுமானால் சாமான்களுக்குத் தகுந்த வெள்ளீயத்தையும் கொஞ்சம் (கைட்டர் ஆசிட) என்னும் திராவகத்தை ஓர் புட்டியில்காற் றுப்போகாமல் தயாரித்துக்கொள்ள வேண்டும்.

கலாய்பூசும் சாமானை தண்ணீரில் கலைந்து மண்ணீரையும் செங்கல்தூணையும் அதினுள் போட்டு நன்றாக தேய்த்து

பளபளப்பாக சுத்தம் செய்யவேண்டும். பிறகு கொஞ்சம் கைட்டர் ஆசிட்டை அதில்ஜனற்றி கைப்பாமல் கழுவினவைத் துக்கொண்டு கலாய்பூசுவதற்காக துருத்திவைத்தது அடுப்பு ஒன்று தயாரித்து அதை கொனுத்தி ஓர் குடாவினுல் அந்த சாமானை பிடித்துக்கொண்டு அனலில் கெருப்புப் பறக்கக்காய்ச்சி துணியினுல் ஒருசிறுபங்குபோல் தயாரித்து வைத்துக்கொண்டு முன்னே தூள்செய்து வைத்திருக்கும் நவாச்சாரத்தின் தூளை தொட்டு பாண்டத்தில் பூசி அதின்மீதுகொஞ்சம் வெள்ளீயத்தைவைக்க உருகும். ஷி பந்தினுல் பாண்டத்தைத் திருப்பித்திருப்பி அனல் காட்டிக்கொண்டே சம்மாக சாமான்முழுதிலும் படும்படியா பூச வேண்டும். உடனே தண்ணீரிலிட்டு அலர்பி பிறகு பசுமாட்டின் சாணத்தையாகிலும் சீக்காய் தூளையாகிலும் தண்ணீரில் கரைத்து அதில்பூசிசற்று நேரம்ஜனறவைத்து தேய்த்துக்கழுவி சுத்தம் செய்து உபயோகப்படுத்தவும். இதுதான் தற்காலத்தில் கலாய் பூசுபவர்கள் உபயோகிக் குறையாகும்.

இரும்பு சாமான்கள் போத்தலடைக்கும் முறை

வெட்டகாந்தம்	$\frac{1}{2}$ வீசு
காரீபம்	$\frac{1}{2}$ "
பிஸ்கக்டடி	$\frac{1}{2}$ அவுண்டி

காரீயத்தை ஓர் அகண்டபாத்திரத்தில் போட்டு அடுப்பேற்றி ஏரித்து உருகிவரும் சமயம் தூரமாக இருந்துக் கொண்டு கெந்தகத்தை போட்டு ஓர் இரும்புக் கரண்டிக் காம்பினுல் கலக்கி சற்றுப்பொறுத்து பிச்சக்கடியையும் அதில்கொடுக்க அதுவும் தண்ணீர் போல் உருகிப் போகும். மொத்தமும் ஒன்றுக்கலங்தவுடன் கல்லில்பென்சில்

போல் ஆழமான கைபோல் செய்து அதில் கம்பி போல் ஊற்றினால் சற்று நேரத்திற்கெல்லாம் ஆற்றிப்போகும். அதை எடுத்து பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு,

உபயோகிக்கும் முறை -

போத்தலுள்ள சாமானை அனவில் காய்ச்சி கைட்டர் ஆசிட்டை ஒரு பிரவினால் தொட்டு அப்போத்தலின்மீது வைக்க அதின் அழுக்குகள் மாறிப்போகும். அந்த குட்டிலேயே மேற்சொன்ன காரியகம்பியைப் பூச பொத்தல் அடைந்து போகும். பிறகு எத்தனை நாளான போதும் அந்த பொத்தல் மறுபடியும் ஏற்படாது புதிய சாமான் போலவே இருக்கும்.

ஓமத்திராவகம் செய்யும் முறை -

குத்தமான ஓய்ம்	1 வீசு
காய்ச்சிய ஜம்	1 படி
ஓம ஏஸன்ஸ்	1 நிரப்பும்

முதலில் சுத்தமாக புடைத்த ஓமத்தை ஒரு பாத்திரத்தில் 1-படி காய்ச்சிய ஜிரில் போட்டு மூடிவைத்து ஒரு வாரம் வரையில் ஊறவைத்து அதை அடுப்பேற்றி ணன ஒருக்க காய்ச்சி 1-படி முக்கால் படியாக சண்டச் செய்து மெல்லிய சிலையால் வடிகட்டி 1 திராம் ஓம எஸன்ஸ்சை விட்டுக்கலக்கு காற்றுப்போகாமல் புட்டிகளில் அடைத்து கார்க்கிட்டு பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொள்ளவும்.

இதின் குணம்:- மாந்தம், வயிற்றுப்பிசம், வயிற்றுவலி, வாந்திபேதி, புளி ஏப்பம், அஜீர்னைபேதி, கெஞ்சக்கரிப்பு, கிராண்டி, முதலிய வியாதிகளை இது கண்டித்து கூப்படுத்தும்.

அளவு:-	பெரியவர்களுக்கு	1 அவுன்ஸ் வீதம்
	சிறியவர்களுக்கு	½ " "

இதில் திராவகம் அளவிற்கு பாதிபங்கு ஜலம்கலந்து சாப்பிடவும். வியாபாரம் செய்வதாயிருந்தால், மேற் சொன்னபடியே சரக்கு சேர்த்து ஜலம் மாத்திரம் இரண்டு பங்காகச் சேர்த்துக் கொள்ளவும். எலன்கம் இரண்டு பங்காகச் சேர்த்து அளவு புட்டிகளில் ஊற்றி வியாபாரம் செய்யவும்.

சிற்றுமணக்கெண்ணை என்னும் காஸ்டர் ஆயில் செய்யும் முறை

முத்துக்கொட்டை

4 மடி

தண்ணீர்

16 மடி

மேற்சொன்ன முத்துக்கொட்டையை ஒருநாள் முழு தும் வெய்யவில் நன்றாக காயவைத்து பிறகு உரவில் போட்டு மைபொலிடித்து மேற்சொல்லிய தண்ணீரை ஓர் பாண்டத்தில் ஊற்றி அதில் அவ்வள்துவைக் கலக்கி அடுப்பேற்றி தீயிட்டு துடுப்பினால் துழாவிக்கொண்டே இருக்கவேண்டும். பிறகு அது நன்றாகக் கொதித்து அடங்கி எண்ணைகளெல்லாம் மேலே முத்துப் போல் மிதக்கும். அது களைதனியாக ஓர்பாத்திரத்தில் வடித்து எடுத்துக் கொண்டு மறுபடியும் அடுப்பேற்றி காய்ச்சி னால் கொதித்து தண்ணீரெல்லாம் நன்றாக சண்டிப் போகும். எண்ணை மாத்திரம் அப்படியே இருக்கும். அதைப்புட்டிகளில் ஊற்றி கார்க்குப்போட்டு வைவத்துக் கொண்டு காலை மாலை ஒரு தேக்கரண்டியளவு சாப்பிட தேகத்திழுண்டான பலவித உண்ண வியாதிகளை எல்லாம் கண்டிப்பதுடன் தேகத்திற்கு குளிர்ச்சியையும் ஆரோக்கியத்தையும் அளிக்கும். 1—படி முத்துக்கொட்டைக்கு 1—படி எண்ணைதான் ஆகும். இதற்குத்தான் காஸ்டர் ஆயில் என்று ஆங்கிலத்தில் ஓர் பெயருண்டு.

ஸ்நான கைலம் செய்யும் முறை

விளாநிச்சம் வேர்

5 மலி

வெட்டிவேர்

5 ,,

விஸ்வ வேர்	5 பலம்
கருஞ்சீரகம்	4 "
கடுக்காய்	1 "
அநீமதூரம்	1 "
அகிற்கட்டை	1 "
கோஷ்டம்	1 "
தேவதாரம்	1 "
கண்ணும் மஞ்சள்	1 "
சிரியூரம் பட்டை	1 "
நல்லென்னை	2 படி.

எண்ணை தவிர மேற்கண்ட வஸ்துகளை எல்லாம் கண்ணாக வெய்யவில் 3-நாள் வரையில் காயவைத்து பிறகு பால் விட்டு அரைத்து மேற்கண்ட எண்ணையில் போட்டு கொதிக்க வைத்து வடிகட்டி பத்திரப்படுத்தி வைத்துக் கொண்டு அடுத்தடுத்து ஸ்நானம் செய்து வந்தால் சுட்டைத்தனிக்கும், மற்றும், மண்டைக்குத்தல், மண் மடச்சுலை, தலைநோய், ஒற்றைறத்தலை நோய், கண்ணெனிலு கண் புகைவு, பினிசம், காது மந்தம் முதலான பல வியா தீகளையும் போக்கும் இது சித்தர்களின் மூலிகைத் தைலம். இது கைகண்ட ஓர் சுலபமான முறையாகும்.

ஸ்நானம் செய்யும் பரிமளத் தூள்

கோரக் கிழங்கு	1 பலம்
மூலக்கிழங்கு	1 "
பத்ரகழிக் கிழங்கு	1 "
கல்பாசி	1 "
சிரியூரம்பட்டை	1 "
முச்சாந்துப்பட்டை	1 "
வங்கப்பட்டை	1 "

பச்சிளை	1 பலம்
மகுடம்பூ	1 "
பேரஜா மோக்கு	1 "
கருஞ்செங்கை மோக்கு	1 "
அறவனப்பூ மோக்கு	1 "
சந்தனாத்தூள்	1 "
கசகசா	1 "
குருவி வேர்	1 "
தவனம்	1 "
கார்போக அரிசி	1 "
கந்தூரி மஞ்சள்	2 "

மேற்கண்ட சரக்குகளையெல்லாம் வெய்யவில் ஒரு வாரம் வரையில் காயவைத்து இடித்துத்தானாக்கி ஜலித் து காற்றுப்போகாமற்படி ஓர்புட்டியில் அடைத்துவைத் துக்கொண்டு ஸ்கானம் செய்யும் சமயம் தேகத்திற்கு வேண்டிய அளவு எடுத்து தேவையான திட்டத்திற்கு பன்னீர் ஊற்றி குழுமத்து தேகத்திற்கு பூசி குளிக்கவும் தேகத்திற்கு மிகுந்த ஆரோக்கியத்தையும் திடகாத்திரத் தையும் மினு மினுப்பையுமளிக்கும். வியாபாரம் செய்வ தாயிருந்தால் இதன் எடைக்கு சீயக்காய்த்தூள் கலந்து பாக்கெட்டுகளில் அடைத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

சீயக்காய்த்தூள் செய்யும் முறை

தேந்த சீயக்காய்	1 மண்கு
வெந்தயம்	10 பலம்
வெட்டி வேர்	10 "
கந்தூரி மஞ்சள்	10 "
ஏஹிச்சம் தோல்	10 "

சினிமூரல் பட்டை	10 பஸ்
அங்குசிப் பூ	5 "
பசியம்பூ	5 "
குவாப்பூ	5 "
கார்போரா அரிசி	5 "
பச்சைப் பயறு	$\frac{1}{2}$ படி
கச்சார	$\frac{1}{2}$ "
அகிர்க்டைத் தூள்	$\frac{1}{2}$ "
அரிசி நோய்	1 "

மேற்கண்ட எல்லா வஸ்துகளையும் தனித்தனியாக காயலைத்து தனித்தனியாக இடத்து வஸ்திரகாயம் செய்து எடை தவறுமல் ஒன்றுக்கலந்து டப்பிகளில் பதனம் செய்து வைத்துக்கொண்டு அரைப்புத் தேய்த்து ஸ்கானம் செய்ய தேநத்திற்கு நல்ல ஆரோக்கியத்தையளிக்கும். வியாபாரம் செய்வதானால் சியக்காயும், அரிசியும் மாத்திரம் மேலும் அரைப்பங்கு அதிகமாக சேர்த்து அரைத்து பாக்கெட்டுகளில் அடைத்து வியாபாரம் செய்யவும்.

வாசனை சியக்காய்த்தூள் செய்யும் முறை

சீபக்காய்த்தூள்	1 லீசு
கஞ்சூரி மஞ்சள்	2 பஸ்
கோரைக்கிழங்கு	2 "
பூலாக்கிழங்கு	2 "
கிச்சிலிக்கிழங்கு	2 "
ஜூவாது சேர்ந்த சந்தைம்	5 "
ஜடாமங்கி	2 "
கச்சார	2 "
வாய்விளக்கம்	2 "

வெட்டி வேர்	1 பலம்
குழி வேர்	1 "
தவளம்	1 "

இந்த 12-சரக்குகளையும் நன்றாக 4-நாள் வரையில் வெப்பிலில் காயவைத்து இடித்து தூள்செய்து வஸ்திர காயம் செய்து புட்டிகளில் காற்றுப் போகாமல் அடைத்து வைத்துக் கொண்டு தேவையானபோது சம்பங்கி தைலத் தை கொஞ்சம் ஊற்றி பன்னிரால் குழூத்து தேகத்தில் பூசியும் மூடுப்புத் தேய்த்தும் ஸ்கானம் செய்ய தேகம் நறுமணங்கமழும், மினு மினுப்புடனும் இருக்கும்.

நலுங்கு மா செய்யும் முறை

கார்போர் அரிசி	5 பலம்
கண்ணுரி மஞ்சள்	10 "
விளாமிச்சம் வேர்	8 "
வெட்டி வேர்	8 "
குழி வேர்	8 "
உயர்ந்த சாம்பிராணி	5 "
கோரைக் கிழங்கு	5 "
கிச்சிலிக் கிழங்கு	5 "
வரய்விலங்கம்	5 "
ஆவாரம் டூ	5 "
குங்குமம் டூ	2 "
பேரஜூப் டூ	5 "
தவளம்	5 "
ஈல்லைக	5 "
சந்தைம்	5 "
ஆஞ்சுத் தோள்	5 "
பச்சைப் பயறு	½ பகு.

இவைகளைத் தனித்தனியாக காயவைத்து இடத்து வஸ்திரகாயம் செய்து மறுபடியும் எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலங்குது ஒரு பிங்கான் ஜாடியில் காற்றுப் போகாமல் அடைத்து வைத்துக்கொண்டு அனுதின மும் தேகத்தையும் முகத்தையும் கழுவி வந்தால் முகத் தில் வசீகரமுண்டாகும். தேகத்திலும் ஒருவிதமான புண், சொறி, சிரங்கு, எவ்விதமான நோய்களும் வரா மல் தடுக்கும்.

குழந்தைகளுக்கு கூந்தல் தூபத்தூள்

சம்பங்கி மோக்கு	2	பலம்
வெட்டி வேர்	2	"
குருவி வேர்	2	"
நாட்டுச் சாம்பிராணி	5	"
கந்தவத்தூள்	5	"
மட்டியால்	8	"

மட்டிப்பாலை தனியாக தூள்செய்து வைத்துக் கொண்டு மற்ற திறுசுகளை எல்லாம் நன்றாகக் காய வைத்து இடத்து வஸ்திரகாயம் செய்து மட்டிப்பாலைன் தூளைக்கலங்குது சுத்தமான ஒரு புட்டியில் பதனப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு சிகக்களுக்கு ஸ்நானம் செய்வித்த வடன் தலையைத் துவட்டி சாம்பிராணி தூபம் பேரவேது போல் ஒரு பெரியதுண்டு நெருப்பாக எடுத்து அதில் மேற்படி தூளைத் தூவி தூபமிட குழந்தைகள் ஆரோக்கியமாக கண்ணயர்ந்து நித்திரை செய்வதுடன் இந்த புகையை உட்கொண்ட சிகக்களுக்கு ஒருவிதமான பினியும் அனுசாது நோயின்றி இருக்கும்.

யோவன் ஸ்ரீ புருஷ தூப முறை

மட்டியால்	5	பலம்
பால் சாம்பிராணி	5	"

அகிர்க்கட்டை	2 பஸ்
தவணம், மநுஷி, மூலஸீலோக்கு	4 "
சந்தனந்துள்	4 "

மேற்கண்ட சரக்குகளை காயவைத்து தூள்செய்து இட்டது வஸ்திரகாயம் செய்து பத்திரப்படுத்தி வைத் துக் கொண்டு அதிகாலையில் ஸ்கானம் செய்து மேற் சொன்னபடி தூபங்கொடுத்தால் பலவித ஜன்னி, கழுத்து இழுப்பு பலவிதமான ரோகங்கள் மன்றைக்குத்தல் தலை பாரம் ஒத்தை தலைவலி முதலியன் நிங்கும்.

சாதாரண முக்குத்தாள் செய்யும் முறை

போர்பந்தர் புகையிலை உயர்ந்து	1 வீசை
பகும் நெய்	5 பஸ்
காய்ந்த கண்ணும்பு	5 "

புகையிலைகளை நன்றாக வெய்யில் காயுமிடத்தில் சுத்தமாக பெருக்கித்தள்ளி புகையிலைகளைப் பிரித்துப் போட்டு வெளித்தும்பு தூசுகள் சேராதபடி அதன்மீது ஓர் மெல்லிய துணிக்கொண்டு மூடி சுமார் 8-பணி நேரம் வரையில் நன்றாகக்காய்ந்த பிறகு அதை எடுத்து அதின் தலைக்காம்புகளைப் போக்கி இலைவேறு நாம்பு வேறூக்க கிழித்து பிறகு அந்த இலைகளையும் நாம்புகளையும் சிறு துண்டுகளாக கத்திரியினால் தனித்தனியாக வெட்டி எடுத்துக்கொண்டு இலை வறுக்கத் தயாரித்திருக்கும் கும் மட்டுமின் மீது அகலமான ஓர் சட்டியை வைத்து அதில் மேற்சொன்ன புகையிலைத் துண்டுகளைப் போட்டு பொன் றமாக வறுத்து எடுத்து ஓர் மெல்லிய துணியின் மீதா வது அல்லது ஒரு வட்டமான அழுக்கில்லாத சிறு கோணியிலாவது கொட்டி மூடிவைத்துக் கொண்டு பிறகு அதே சட்டியில் புகையிலையின் நாம்புத் துண்டுகளை

கொட்டி அதை மேற் சொன்னபடியே வறுத்து இரண் டையும் தனித்தனியாக அரைத்து ஜலித்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

காரமேற்றும் முறை

இறகு முன்னே புகையிலையை அரைத்த கல்சட்டி யை சுத்தமாக துடைத்து விட்டு, வரட்டி போல் காய வைத்திருக்கும் சண்மூல்பை மேற்கண்ட எடை போல் போட்டு மூக்குத்தாள் கடையும் தடியினால் தூள்செய்து இறகு மேற் சொன்னபடியே நெய்யையடித்து கன்றுகக் கடைந்து இறகு தயாரித்து வைத்திருக்கும் காம்பின் தூணோக் கலங்து புகையிலையின் தூணோயும் கலங்து சண் மூல்பின் காரலும் நெய்யின் மணமும் ஒன்று பட்சசெய்து டப்பிகளில் வாரி மூடிப் போட்டு உபயோகிக்கலாம். அல்லது வியாபாரம் செய்யலாம்.

குகந்த மூக்குத்தாள் செய்யும் முறை

பச்சைக் கற்பூரம்	2 அவுள்ள
அத்தர்	2 "
பன்னீர்	1 "
ஸ்ரீயல்விங்சால்	4 "
ஆட்டோம்ப்ரோஸ்	½ "
மெந்தால்	1 "
சாநாளை மூக்குத்தாள்	1 வீசக

இதில் மூக்குத்தாள் தவிர மற்ற அறுவகை சாக்குகளையும் ஒன்றின் ஒன்றாக மேற்படி சட்டியில் ஒன்றாக கலங்து வைத்துக்கொண்டு அதில் மேற்படி மூக்குத்தாளோக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாகக் கலங்து காற்றுப்போகாதபடி புட்டிகளிலேயோ அல்லது பிங்கான் ஜாடிகளிலேயோ பதனப்படுத்தி உபயோகிக்கலாம். அல்லது வியாபாரமும் செய்யலாம்.

பரிமள பாக்குத்தூள் செய்யும் பதம்

உயர்தாழை பீட்டுள் பாக்கு	$\frac{1}{2}$	வீசு
ஜாதிக்காய்	$\frac{1}{4}$	பலம்
ஜாதிபத்திரி	$\frac{1}{4}$	"
வாஸ்மிளகு	$\frac{1}{2}$	"
ஏலம்	1	"
கிராம்பு	2	"
காக்கா	1	"
போஜூ மோக்கு	$\frac{1}{2}$	"
கஷ்தூரி	$\frac{1}{8}$	ரூபா ரடை
குங்குயியூ	$\frac{1}{2}$	" "
பச்சை கற்பூரம்	$\frac{1}{4}$	" "
பக்கம் நெய்	$\frac{1}{2}$	ஆழாக்கு

பாக்கை தனியாக தூள்செய்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு கெய், கஸ்தூரி, குங்குமப்பு நிங்கலாக மற்ற சாக்குகளையெல்லாம் இடத்து ஜலித்து வஸ்தீ காயம் செய்து வைத்துக் கொண்டு மேற்சொன்ன பாக்குத் தூளில் கெய்யைக் கலந்து பிசரி மற்த சாக்குகளின் தூளை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக அதில் புகுந்து முடிவில் கஸ்தூரி, குங்குமப்பு இந்தச் சாக்குகளை இதில் கலந்து பதனப்படுத்தி வைத்து உபயோகிக்கவும்.

வாசனை கலர் கண்ணும்பு செய்யும் முறை

கிளிந்சல்	5	பலம்
பெப்பர்மெண்ட் சாஸ்ட்	$\frac{1}{2}$	விராகனிடை
பச்சை கற்பூரம்	$\frac{1}{8}$	"
பன்னீர்	$\frac{1}{2}$	அவுள்ள்
கலர் பவுடா (வேண்டியவை)	$\frac{1}{2}$	பலம்

பால்விகை எவ்வள்	10 துவி
இளநீர் ஜலம்	½ ஆழாக்கு

மேற்கண்ட கிளிஞ்சலீக் ஓர் தொட்டியில் போட்டு சமார் கால்படி ஜலம் விட்டு அதில் மேற்சொன்ன கிளிஞ் சலீக் கோட்டி தாளித்து மறுபடியும் வேறொரு பாத் திரத்தில் அதை வடிகட்டி, அதில் பன்னீர் ஊற்றி மற்ற சாமான் களை எல்லாம் போட்டு இளநீர் ஜலம் விட்டு உலக்கி மல்லிகை எலன்ஸ்ஸை விட்டு சிறு டப்பியில் காற்றுப் போகாதபடி வைத்து உபயோகிக்கவும்.

பரிமள வாசனை புகையிலை செய்யும் முறை.

கங்கு	5 பலி
மிளகு	4 "
ஏலம்	1 "
திராய்பு	3 "
ஜாதிக்காரம்	2 "
கத்தைக் காய்பு	2 "
தீப்பிலி	2 "
அண்க சர்க்கரை	1 லீகை
பாலக்காடு புகையிலை	2 "
குங்குயாய்யூ	1 அவுண்ணல்
பெப்பர்பெண்ட் ஆயில்	2 "

மேற் சொல்லியுள்ள எழு சரக்குகளையும் சுத்தமாக இடித்து ஜலித்து வஸ்திரகாயம் செய்து தனியாக வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பிறகு சமார் ஆழாக்குத் தண்ணீரில் சர்க்கரையைக் கலந்து பாகு பதமாகக் கிளரி அதில் புகையிலையை சிறு துண்டுகளாக வெட்டிப் போட்டு வக்குவராகக் கிளரி அதன்பின் மூன்னே நூலான் செய்து வைத்திருக்கும் தூணை கொஞ்

சங் கொஞ்சமாகக் கலந்து கிளரி கடைசியில் குங்குமப் பூவைப் போட்டு மேலும் கிளரி, இறக்கும் தருவரயில் பெப்பர்மென்ட் ஆயிலை விட்டுக் கிளரி பக்குவப்படுத்தி ஆறவைத்து, பட்டைகளிலேயோ அல்லது ஆயில் பேப் பர் பொட்டலமாகவோ செய்து வியாபாரம் செய்யவும்.

தாம்பூல காசிக்கட்டி தயாரிக்கும் முறை

கஸ்துரி	3 ஸிராகவினட
பச்சைக் கற்பூர்	2 "
கோரோஜனை	1 "
குங்குமப்பூ	2 "
ஏல்	3 "
கிராம்பு	3 "
ஜாநிக்காய்	2 "
பள்ளிர்	6 அவுண்ண
காசிக்கட்டி	1 பலம்

மேற்கண்ட சாக்குகளை கல்வத்தில் பன்னீர் விட்டு மைபோல் அரைத்து சிறு சிறு மாத்திரைகளாக செய்து நிறுவிலுலர்த்தி புட்டிகளில் காற்றுப் போகாமல் அடைத் துக் கொண்டு தாம்பூலம் தரிக்கும் சமயங்களில் இதில் இரண்டொரு மாத்திரைகளைப் போட்டுக் கொள்ள விகாரம் வாசனைப் பரிமளிக்கும். அல்லது பன்னீரில் இதை குழுத்து வாய்கள்ற புட்டியில் வைத்துக் கொண்டு வெற்றிலையில் தடவியும் உபயோகிக்கலாம்.

தாம்பூலம் தரிக்கும் வாசனை திருவியம் செய்யும் முறை.

குங்குமப்பூ	1 ஸிராகவினட
கோரோஜனை	$\frac{1}{2}$ "
பச்சைக் கற்பூர்	$\frac{1}{2}$ "

கஸ்தூரி	1 விராகனிட.
ஏவர்சி	1 பலம்
வெங்கம்	1 "
சோங்கு	1 "

இந்த சரக்குகளையெல்லாம் வெய்யலில் நன்றாகக் காயவைத்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைவத்துக்கொண்டு தாம்புலம் தரிக்கும் நரைணத்தில் ஒரு சிட்டிகை எடுத்து உபயோகிக்க மிகுந்த மணமும் குணமும் மனக் குது கலத்தைத்தும் அளிக்கும்.

தாம்புல பரிமள மாத்திரை செய்யும் மார்க்கம்

பெப்பர்மென்ட் சாஸ்ட்	½ அவுண்ட்
பூங்காலி	¼ "
வால்மியாகு	½ பலம்
அதிமதுரம் பால்	3 "
கோரேஜீன்	½ விராகனிட
கஸ்தூரி	½ "
பச்சை கற்புரம்	½ "
பன்னீர்	வேண்டியபை

மேற்கண்ட சரக்குகளை குறித்த எடைப்படி எடுத்துக் கொண்டு பன்னீர் தவிர மற்றவைகளையெல்லாம் இடத்து ஜவித்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைவத்துக்கொண்டு, பூங்காலியையும் அதில் கலந்து கல்வத்திலிட்டு பன்னீரை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக சேர்த்து அரைத்து மொழுகுபதமாக செய்து சிறுமிளகு பருமனுக்திரட்டி சிழுவிலுலர்த்தி திருகு புட்டிகளில் அடைத்து வைவத்துக் கொள்ளவும். தாம்புலம் தரித்துக் கொண்டதும் இம்மாத்திரையில் ஒரு மாத்திரை எடுத்து தாம்புலத்தி னுடன் அருந்த வாசனை பரிமளிக்கும். அதனால் பற்களி னுள்ள கொடிய வியாதிகளும் விலகும். வாயின் துர்நாற் றத்தையும் ஒழிக்கும். இது வியாபாரத்திற்கும் நல்ல இலாபத்தையளிக்கும்.

காந்த பரிமா பீடா செப்பயம் நூதன முறை.

ரவேஸ் வெற்றிலை	சிவல் பாக்கு
கண்ணும்பு	வேங்ளைக் காசிகட்டி
நிருசிய கொப்பரைத் தேங்காய்	சரம்பிராணிப் பூ
பச்சை கற்பூரம்	செங்கேள்ளல்
கோக்ரோஜை	சேப்பு
ஜாதிக்காய்	ஜாதிபத்திரி
ஜின்டான் மாத்திரை	வால்மியாகு
வேங்ளை உப்பு	வேங்ளை சீனி
லவங்கம்	ஏலரிசி
கஷ்தாரி	குங்குயப் பூ
பன்னீர்	பேரோஜா ஏஸ்ஸால்

மேற்கண்ட சரக்குகளில் சண்ணும்பு, காசிகட்டி இதுகளை தனித் தனியாக ஒரு தனித்த புட்டியில் தண்ணீரில் குழந்தை வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பன்னீரையும் ஒரு சிறு புட்டியில் தனியாக வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். மற்றும் வெற்றிலைத் தனிர சில சுரமான்களை தூளாகவும் செய்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பிறகு 4—ரவேஸ் வெற்றிலை எடுத்து அதில் முதல் சண்ணும்பைத் தடவி, பிறகு காசிகட்டியைப் பூசி பிறகு அதில் சிவல் பாக்கையும், சென்சென்ஸ், ஜின்டான் மாத்திரை, கொப்பரைத் தேங்காய் இதுகளை கொஞ்சம் வைத்து மற்றும் தூள் செய்த சரக்குகளில் தினுசக்கு ஒரு சிட்டிகை வீதம் வைத்து பன்னீர் தெளித்து பீடா மடித்து வைங்கத்தினால் தைக்கவும். இது ராஜாங்கத்திலும் உபயோகிக்கும் நல்ல முறையாகும். வியாபாரத்திற்கும் மேலான நல்ல ஸாபத்தை அளிக்கும்.

வெதர் பாலீஸ் என்னும் செருப்பு முட்ஸ் பாலீஸ்
தயாரிக்கும் முறை.

அசல் நேண்டேயே	10 அவுள்ள்
ஆள்ளீர ஏண்ணை	7 ,,
அவுளரக்கு	10 ,,
ஆள்கலூர்	போதிய அவுள்

ஓர் அகலமுள்ள மண்பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி அதில் தேன்மெழுகை உருக்கி வைத்துக் கொண்டு வேலெருகு பாண்டத்தில் அவுளரக்கை உருக்கி அதில் தேன்மெழுகைச் சேர்த்து பக்குவமான தருணத்தில் ஆளினிரை எண்ணையைக் கலங்கு ஆள்கலூர்ஸீ.மும் சேர்த்து பக்குவமான சமயத்தில் இறக்கி டப்பிகளில் ஊற்றி மூடி வைத்துக் கொள்ளவும். முட்சகலுக்கோ, பாதாறைஷகளுக்கோ, அல்லது தோலினால் செய்த வேறு எந்தச் சாமான்களுக்கோ மேற்படி பாலிசை கொஞ்சம் குடுகாட்டி பள்ளானல் துணியினுலோ அல்லது பிரை னுலோ மூடி தேய்க்கவும். பளபன்ப்பும், உறுதியும் கொடுக்கும்.

தொண்டை கம்பலுக்கு பருந்து செய்யும் முறை

ஜாதிக்காய்	2 பலி
கக்கு	2 "
கடுக்காய் தோல்	2 "
திப்பியி	2 "
சரிக்கலூர்	10 "
நெய்	5 "
பால்	½ பலி.

வாஸ்மிங்கு	3	விரகவிடப்
குங்கும்பூ	2	"
விவங்கம்	2	"
பச்சைக் கற்பூரம்	2	குண்டுயணி ஏடப்

நெய், பால், சர்க்கரை இம் மூன்று வஸ்துக்கள் தவிரமற்ற சரக்குகளையெல்லாம் வெய்யலில் காயவைத்து இடத்து ஜலித்து வஸ்திரகாயம் செய்து வைத்துக் கொண்டு ஒர் அகலமுள்ள பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி பாலைப்பூற்றி நன்றாகக் காயவைத்து அதில் மேற்சொன்ன வஸ்திரகாய சரக்குகளை ஒவ்வொன்றாகக் கொட்டிக்கின்றி நல்ல லேகிய பதத்தில் வரும் சமயத்தில் சர்க்கரையைப் போட்டுக் கிளரி நெய்யை ஊற்றிப் பின்னும் மேழுது பதமாகக் கிளரி கெஜ்ஜைக்காயளவு உருண்டை செய்து வாயகன்ற திருது புட்டியில் அடைத்து வைத்துக் கொண்டு இரவு போஜனமருந்தி சயனிக்கப் போகும் சமயம் 1—உருண்டை எடுத்து சாப்பிட்டு சயனித்துக் கொள்ளவும். இது போலவே 40—நாள் அடுத்த எத்தகைய கம்மலான சாரிரமாயினும் அக்கம்மல் விலகி மேல் சாத்தில் பாடக்கூடிய தொணியுண்டாகும். இதை சிறு புட்டிகளில் சிறு மாத்திரைகளாக செய்தும் வியாபாரம் செய்யலாம்.

தொண்டை, கட்டல் நீங்கு மார்க்கம்	
கடுக்காய்	ஜாதிக்காய்
வால் மினாகு	கக்கு
தீப்பிளி	தேன்

தேன் தவிர மற்ற வஸ்துகளை சடியிடையாக எடுத்து வஸ்திரகாயம் செய்து கல்வத்திலிட்டு தேன் விட்டரைத்து சிறு மாத்திரைகளாக செய்து பதனப்படுத்தி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பாடகர்கள் தொண்டை கட்டலாகும் சமயத்தில் இதில் ஒரு மாத்திரையை

சாப்பிட்டு கொஞ்சம் பால் சாப்பிட உடனே கட்டல் நிங்கும் பாடகர்கள் ஒவ்வொருவரும் இதை அவசியம் கவனிக்கவும்.

மற்ஞோரு அல்பமான முறை

முருங்கை இலையை கொஞ்சம் கொண்டுவந்து உரவில் இடுத்து சார்மிழிந்து கொஞ்சம் கண்ணும்பை அதில் கலந்து குழுமத்து தொண்டையின்மீது பூச அந்த சிமிஷமே தொண்டைக்கட்டல் நிற்கும்.

உயங்தா பெருங்காயம் செய்யுறை

வெள்ளைப்பூங்குடி	1 விடசு
------------------	---------

வெள்ள பிரிசன்	$\frac{1}{2}$ "
---------------	-----------------

விளாம் பிரிசன்	$\frac{1}{2}$ "
----------------	-----------------

வெள்ள பட்டைத்தூண்	$\frac{1}{2}$ "
-------------------	-----------------

பால்போதுங்காயம்	$\frac{1}{2}$ "
-----------------	-----------------

ஏதுமைப்பால்	வேண்டியவை.
-------------	------------

ஒம்ரிசான்ஸ் சர்க்குகளை தனித்தனியாக இடுத்துத் தாள் செய்து வைத்துக்கொண்டு பிறகு வேலம் பட்டையைப்போட்டுச் சிறுபொடிகளாக இடுத்து ஏருமைப்பாலைக் கொஞ்சம் வைற்றி இடுத்து மேற்கண்ட சர்க்கின் பஸ் பங்களையும் ஒன்றின்மீன் ஒன்றுக சேர்த்துக் கொண்டே, பாலை வைற்றி இடுத்து மேழுதுபதமாக்கி மேரத்தையாக எடுத்து அடையடையாக பலகை மீதாகிறும், அல்லது கல்வின் மீதாகிறும், தட்டி நண்குக்க காய்ந்த பிறகு சிறு துண்டுகளாக வெட்டி வியாபாரம் செய்யலாம்.

தூடம் என்னும் கற்கூரம் செய்யும் முறை

புஷ்ப நிலம்	2 விராகவிடட
-------------	-------------

ரசகந்மூரம்	2 "
------------	-----

வெள்ளை குங்கிலியம்
வரலுக்சரர்

2 லீசு
உச்சாற்படி

முதலில் சூதற்சொன்ன ஓ-வகைகளையும் பொடித் துத் தாளாக்கி தனித்தனியே வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு காலாய் ழூல்லாத ஒரு பாத்திரத்தில் வாழைச் சாற்றை ஊற்றி மேற்கண்ட சரக்குக்களைப் போட்டு கரைத் துப் பிறகு அடுப்பேற்றி கிளரி கட்டியாக வரும் சமயத் தில் எடுத்து அளவு போல் சிறு கட்டிகளாகவும், நட்டையாகவும் செய்து உபயோகிக்கவும், இதை வியாபார மும் செய்யலாம்.

முகவீகர ஸ்டே செய்யும் முறை

நேற்றுட்டைவெள்ளை அம்பிலி	2	அவுள்க
பன்னிர்	8	"
பாதுப்பாருப்பு	8	"
விட்ச ஹெஸ்	1	"
பேரக் பவுடர்	8	"
ஸ்ரீராஜ் ஆப் ஜியிள்	1	"
ரேஸ்டேரி ஆயில்	அணி	"
ஸ்வராஷ்டர்	"	"
மகுடம் மூ ஏசன்க	"	"
ஸ்ரீரீட்	2	"
மநை ஜில்	2	படி
ஸ்டெரிக் அஸிட்	2	பவுன்ட்

பரதம்பருப்பை பன்னீர் சூட்டரைத்து 1-படி சூடான ஜூலாக்கில் இதைக் கல்கு கங்கி பிறகு அதனுடன் ஸ்டெரிக் ஆசிட்டைக் கரைத்து அடுப்பேற்றி இளங் தீயாகப் போட்டு இறக்கி ஒருபுறம் வைத்துக்கொண்டு பிறகு முன்போலவே வேறெரு பாத்திரத்தில் 2-படி மழு ஜூலத்தில் பேராக்ஸ் பவுடரைக் கரைத்து அடுப்

பேற்றி கோதிக்க வைத்துக் கிளரிக்கொண்டே இறக்கி வைத்திருக்கும் பாத்திரத்திலுள்ள சரக்கை கொஞ்சம் ஊற்றி பிறகு மற்ற சரக்குகளையும் கலந்து கொண்டே மிகுதியுள்ள ஸ்பிசிட் ஆசிட்டையும் கலந்து பாகுபத மரக வரும் சமயத்தில் கோழி முட்டையின் வெள்ளை அம்பிலியையும் கலந்து கலக்கி கிழே இறக்கி வைத்து சற்று சூடு ஆறிவரும் சமயம், ஸ்பிசிட்டையும், கடைசி யாக வாசனை திரவியங்களையும் கலந்து வேண்டிய புட்டு களிலேயோ அல்லது பிங்கான் புட்டிகளிலேயோ ஊற்றி ஆற்றவைக்க மெழுதுபதமாக இருக்கும் இதை உபயோகிக்க முக வசீகரமுண்டாகும் முகத்தில் பளபளப்பையும் அளிக்கும். இது வியாபாரத்திற்கும் மிகுந்த லாபத்தை அளிக்கும்.

பரிமள வசீகர மெழுத செய்யும் முறை

மூலக்கிழங்கு	5	பாலி
கோரக்கிழங்கு	5	"
கிச்சிலிக்கிழங்கு	5	"
ஸியக்காய்த்தூள்	5	"
கசகசா	2	"
இலுப்பைக்கட்டிந்தூள்	2	"
சந்தனத்தூள்	2	"
கார்போக அரிசி	5	"
நீடியுத்து	5	"
ஜூடாமஞ்சி	3	"
கள்தூரி மஞ்சள்	5	"
பங்களி		போதிப்பாரை

மேற்கண்ட சரக்குகளை எல்லாம் பன்னிர் விட்டரைத் து மெழுகுபதமாக்கி பதனப்படுத்தி காற்றுப்போகாமல் வைத்துக் கொண்டு குளிக்கும் சமயத்தில் மேற்படி மெழுகில் கொஞ்சம் எடுத்து தேகமாதியந்தமும் பூசிக்

கோண்டு சுமார் அரைமணிக்கு கழித்து வெங்கிரினால் குளிக்கவும் தேகத்திற்கு திட்காத்திராறும் ஆபோக்கிய மூம் தரும்.

ஜின்டான் மாத்திரை செய்யும் விதம்

ஜின்டான் மாத்திரையானது ஜப்பான் தேசத்திலிருந்து கம் நாட்டிற்கு இறக்குமதியாகின்ற பொருள்களில் ஒன்று. சர்வதொயுத்தத்தின் காரணமாக இப்பொழுது இறக்குமதியாவதில்கூடு. வெளிநாடுகளிலிருந்து இறக்குமதியாகும் பொருட்களைப்பற்றிய சிந்தனைகளும் முயற்சிகளும் அவை இறக்குமதியாகத்தீபாதுதான் தொன்றுகின்றனவேயன்றி இறக்குமதியாகும்போதே நாமும் அவற்றை நம் நாட்டிலேயே தயார்ச்சைய்து வெளிநாட்டு இறக்குமதியைத் தடைசெய்கிறார்கள் என்கிற எண்ணாம் ஏற்படுவதில்லை காரணம் மக்கள் நம் ஊக்கமின்னம். இப்போது நம் நாட்டில் ஒரிரண்டு கம்பெனிகள் ஆரம்பிக்கப்பட்டு செய்து வருகின்றன அதிக வருவாய் தரக்கூடியதான் இத்தொழிலை சிறிய அளவிலும் ஆரம்பித்து நடத்தலாம்.

ஜின்டான் மாத்திரையானது வெற்றிலை பாக்குடன் உபயோகப்படுவதினால் சாப்பிட்ட உணவுக்கு ஜிரண சக்தியையும் உடலுக்கு ஒரு மகிழ்ச்சியையும் தரக்கூடிய தாரும்.

கிளி செர்ரிலா (Exigly Cerrhira)	5 அவுன்ஸ்
வெள்ளை சர்க்கா	1 , ,
பௌந்தால் (Menthol)	16 கிரெய்ஸ்
ப்ரோஜா சென்ட்	10 , ,
கல்தாரி ஸ்டார்ச், கம் ஆரமிக்கொச்சி ஸ்ல (Cochineal)	
ஆகியவை சிறிது சிறிது தேவை.	

இவி செர்லாகை நன்றாகப் போடி செய்ய வேண்டும். இத்துடன் சர்க்கரையும் மெந்தாலும் கலந்து மொத்தத்தையும் பிசைக்க தேவையான அளவு ரோஜா சென்டையும் சல்துரியையும் கலந்து சிறு மாத்திரைகளாக செய்து கோள்ள வேண்டும். இதை இரண்டு நாளீக்கு உலர் வைக்க வேண்டும். ஸ்டார்ச், கம் அரபிக், வெள்ளீ சர்க்கரை இம் முன்றையும் சம்பாகமாக அரைத்து அதை ஒரு தட்டில் தட்டையாகப் பாவச் செய்ய வேண்டும். பிறகு முன்னே சொன்னபடி உலர்த்தி வைத்திருக்கும் மாத்திரைகளை அதன் மேல் பரப்பி இரண்டு கைகளினுறும் உருட்ட வேண்டும்.

ஒரு டப்பியில் கொச்சி நீல் சில கிரெய்னஸ் விட்டு அதனுடன் மேற்படி மாத்திரைகளைப் போட்டு நன்றாகக் குலுக்க வேண்டும். இப்பொழுது மாத்திரைகள் சிவப்பு நிறத்தை அடையும். இவற்றை மறுபடியும் ஒரு தட்டின் மேல் பரப்பி உலர் வைக்க வேண்டும்.

வெளிரு மூடியள்ள டப்பியில் சிரப்பில் (Surup) சிறிதளவு ஊற்றி அதனுடன் மாத்திரைகளைப் போட்டு நன்றாகக் குலுக்கி மறுபடியும் தட்டுகளில் உலர் வைக்க வேண்டும். உலர்ந்த பிறகு புட்டிகளில் அடக்கம் செய்து விற்பனைக்கு அனுப்பலாம்.

ஸ்நோ செய்யும் முறை

ஸ்டீரிக் ஆசிட் (Stearic Acid)	24 பவுன்
போடாலியம் கார்போனேட் (Potassium Carbonate)	5 "
கிளிசெரின் (Gly Cerin)	8 "
தண்ணீர்	12 கலன்
வாசனைத் திரவியம் ஆகியவை தேவை.	

கிளிசெரின், போடோசியம் கார்போரேட், தண்ணீர் முன்றையும் கலந்து அடுப்பில் வைத்து ஸ்மரிக் ஆசிட் டைத் தனி அடுப்பில் வைத்து ஒன்றுக் கள் தளவென்று கொதித்து வரும் வரைக்கும் காச்சி வேண்டும். பிறகு ஸ்மரிக் ஆசிட்டை முன்னே சொல்லிய கலப்பில் தீதான மாக துழானிக் கொண்டே ஊற்ற வேண்டும். இசன்னடையும் கலக்கும்போது அடுப்பிலிருந்து தணியரக எடுத்து கலக்க வேண்டும். அடுப்பில் காய்ந்து கொண்டிருக்கும் போது கலரக்கடாது.

இரண்டும் ஒன்றுக்கலந்து வெண்ணைப்பால் வரும் வரையில் கலர வேண்டும். பிறகு அதை அசையாமல் வைத்து ஒரு நாள் இரவு கழிக்க வேண்டும். மறுநாள் நமக்கு இஷ்டமான ரோஸ் எஸ்ஸ்லோர எந்த வாசனை திரவியம் வேண்டுமோ அதை கைப்படாமல் கலக்கி பாட்டவில் பேச்ட்டு வைத்துக் கொள்ளவும். ஆது மாத மானுலும் வாசனை போகாது, கெடாது. பாட்டவில் அடைக்க வாசனை கலங்து ஒருநாள் இருக்க வேண்டும். அதற்கு மேல் விற்பனைக்குக் கொடுக்கலாம்.

நேர் கல்லு செய்யுப் பிதம்

படிகாரம்	5 பலம்
யயில் துந்தம்	$2\frac{1}{2}$ "
கெந்தகம்	$\frac{1}{2}$ "

இவை மூன்று வஸ்துவை தனித்தனி தூள் செய்து கொண்டு ஒரு பெரிய பாத்திரத்தை அடுப்பில் வைத்து தண்ணீர் விட்டு அதற்குள் ஒரு மன்சட்டி வைத்து தண்ணீர் கொதிக்கும் போது உள்ளே இருக்கும் காலி சட்டியில் மூன்று தூளைப் போட்டால் தண்ணீர் போல் உருகும் அப்பொது ஒரு டிஸ்பூனில், அள்ளி தரையில் விட்டால் சில்லைபோல் கட்டி விடும். அந்த பில்லையை ஒன்ற் கொட்டின இடத்தில் கல்லுக்கு அனல் காட்டி

வைத்தால் கொட்டின இடத்தில் பிடித்துக்கொள்ளும் விஷம் இறக்கினதும் கல் கீழே விழுந்துவிடும். அதை பாவில் போட்டால் விஷம் அதில் பச்சையாய் காணலாம், பால் இல்லாவிட்டால் பச்சத்தண்ணீரில் கழுவி வைத்துக் கொள்ளலாம் இங்முறைதான் தெருவில் ஜாஸங்காட்டும் ஆசாமிகள் வில்லை ஒன்றுக்கு 1 அணு விற்கிறார்கள்.

பெருகுவத்தின் செய்யும் நாதன் முறை.

கிளிஞ்சல் சுன்னுப்பு வடிகட்டியது	½ அவுண்ட
ஆட்டுக் கோருப்பு	10 மங்கள்
பாரமின் பெருகு	3 "
சீறுக்காரம்	1 "
கற்பூம்	1 "
சல்பரிச் ஆசிட்	½ ரூபா ஏடை
தண்ணீர்	4 ரூபா ஏடை

கிளிஞ்சல் சுன்னும்பை வடித்து வெய்யலிலுலர்த்தி நறுக்கி மைபோல் ஜவித்தெடுத்துக் கொண்டு குமிளான் ஓர் பீங்கான் பாத்திரத்தில் மேற்கண்ட சரக்குகளைப்போட்டு அகண்டபாணலில் தண்ணீர் வைத்து அடுப்பேற்றி அந்த ஜலத்தின்மீது மேற்படி சரக்குகளுள்ள பீங்காணை மிதக்கவைத்து தீயிட்டு நன்றாக தண்ணீர் கொதிக்க அதனமீதுள்ள பீங்கானில் இருக்கும் சரக்குகள் என்னைய் போல் உருகும் அதை இறக்கி வேறொரு பாத்திரத்தில் வடித்து சிலநேரம் வரையில் ஆற்றலைக்க மேலே வெண்மையாகவும் சரக்குகள் விற்கும் அதை சாக்கிரதையாக எடுத்து வைத்துக்கொண்டு சாதாரண நாலை கொண்டு வந்து சில இழை கனமாக எடுத்துக்கொண்டு அதை மூன்றுமட்டப்பாக மடித்து ஜாஸ்டேபோல் பின்னவிட்டு பேரிக்

பவுடரை தண்ணீரில் கலக்கி அதில் மேற்கண்ட பின்ன விட்ட ராஸீல் தோய்த்து காய்வைத்து மேழுகுவத்துயின் அளவுக்குத் தகுந்த குழாய் தயரித்து வைத்துக்கொண்டு அதின் நடுமத்திபாகமாக பின்னவிட்ட நூலைவைத் து மறுபடியும் மேற்சொன்னவாறுபோல் மெழுகை உருக்கி திடுதிதுண்ணாற்றி உற்றுதுறின்றும் எடுத்து நிழவில் உலர்த்தி 1 வாரம் வரையில் வைத்திருக்கால், உபயோகிக்கவோ அல்லது விற்பனைசெய்யவோ நன்மையாக இருக்கும்.

வெள்ளைச் சாக்கு செய்யும் நூதனமுறை

சீமைச் சுண்ணாம்பு	1 படின்ட
உயர்ந்த சீலி	8 அங்கங்
பட்டசை அரிசி யாவு	1 படி
படிகாரத்தூள்	5 பகும்
யைப்பக்ஞே	போறியளவு

மேற்சொன்ன படிகாரத்தை ஜலத்தீல் சுமார் இரண்டு நாள் வரையிலும் ஊறவைத்து படிகாரம் கரைந்துபின்பு அந்த சீலில் சினியைக் கரைத்து பிறகு சீமைச் சுண்ணாம்பை கலந்து பிசைந்து பிறகு அரிசி மாவையும் கைப்பக்ஞோவையும் கலந்து பிசைந்து நிட்டமாகவும் உருளையாகவும் திரட்டி அனுப்போல் துண்டுகளாக அறுத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

கலர் சாக்குகள் செய்யும் முறை

இந்த கலர் சாக்கின் முறையும் முன்சொன்ன சாக்குகளைக் கூட்டுவது போலவே கூட்ட வேண்டும். ஆனால் முதலில் கரைக்கும் படிகாரத் தண்ணீரில் கொஞ்சம் வேலம்சிலினியையும், வேண்டிய கலரையும் கலந்து பிசைந்து சாக்குளாக உருட்டிக் கொள்ளவும்.

உயர்தாமன பாலின் வார்னின் செப்பும் முறை

கொம்பு அரக்கு	$\frac{1}{2}$ பவுன்ட்
அளவு அரக்கு	1 ,
சர்பிராஸி	$\frac{1}{4}$ "
மீத்திலேட்ட் ஸ்பிரிட்	$1\frac{1}{2}$ சிபாஸ்

மேற்கொண்ண அரக்குகளையும், சர்பிராஸியையும் மசிய இடுத்து தாள்செய்து ரீத்திலேட்ட் ஸ்பிரிட்டை ஒரு கல் ஜாடியிலிட்டு அதில் மேற்கொண்ண சரக்குகளைப் போட்டு வாய்மூடி சுமார் ஒரு வராம் வகையில் வைத்து பிறகு அதை நன்றாகக்குறுக்கி புடிட்களில் ஊற்றி காரக்கு போட்டு வைத்துக் கொண்டு தேவையான போது உபயோகித்துக் கொள்ளவும் தமிழர் பிரேர, காற்காலி, ஸ்டாண்டு, சுச்சர், மற்றும் பலவிதமான மரச்சாமான்களும் பழையதாக இருப்பினும் அதை வேலையாட்களின்றி நகரே புதிதாக செய்து கொள்ளலாம்.

மேழுது வார்னின் உபயோகிக்கும் முறை

எதாவது ஒரு பழைய மரச்சாமானை வார்னின் போட எத்தனித்தால் அதை முதலாக கொஞ்சம் வாழிங் சோடாவை ஜூலைத்தில் கரைத்து பழைய மரச்சாமானின் மீது பூசிச் சுற்று நேரம் ஊறியதும் பிறகு கொஞ்சம் தேங்காய்க்கரைக் கொண்டு கிறவில்லாமல் ஜாக்கிரதையுடன் தேய்த்து காய்வைத்து பிறகு சங்குகளிருந்தால் கொஞ்சம் புளியிங்கொட்டை மாலினுல் காய்ச் சிப கூழைக்கொண்டு கொஞ்சம் வாள்தானும் தேக்க மரமரனுல் கொஞ்சம் காயிப் பவுடரும் கலங்கு பிசைங்குது அந்த சங்குகளில் அடைத்து நன்றாகக் காய்வைக்க வேண்டும்.

பிறகு காய்ச்சத்தும் உப்புகளுக்குத் தம் என்னும் பட்டரைச்சிலை கொண்டு அதை மழுங்கத் தேய்த்து மழுமழுப்பாகச் செய்து பிறகு மஞ்சள் மேழுகை கொஞ்சம் அதன்மீது பூசி மேற்கொண்ண காவிப்பவுடரை கொஞ்சம்

துணியின் செண்டு போல் கட்டி சாமான் மீது ஒத்த விட்டு தேங்கய் மட்டையால் தேய்க்க வேண்டும்.

தேய்த்த சாமான் மீது கொஞ்சம் வார்னிஷை ஒரு சிறிய வாய்ச்சுற பாத்திரத்தில் ஊற்றி வைத்துக்கொண் டு முன்சோன்ன காவியின் செண்டில் தோய்த்துப்பூசி சற்று நேரம் வரையில் நிழலில் காற்று ஆறச் செய்ய வும். சற்று நேரத்திற்கேல்லாம் மிகவும் பள பளப்பாக விளங்கும்.

பலவிதழான வண்டிகளுக்கு பூசும் வார்னிஸ் கூட்டும் முறை.

ஆவிவிதை ஆயில்	2 பவண்ட்
வெள்ளை பிரின்	பூக்கால் பவண்ட்
கங்காண்டரூக்	$\frac{1}{2}$ "
டப்பண்டன் ஜதல்	1 பாயின்ட்
ஸாந்டார்ஸ்	2 அவண்கு

ஒரு மண்பாண்டத்தில் வெள்ளைப் பிசினியைக் கொஞ்சம் தண்ணீர் விட்டு காய்ச்சி அதில் ஆளிவிதைத் தயலுத்தைக் கலங்கு, பிறகு மற்ற சாக்குகளையும் ஒன்றின் பின் ஒன்றாகப் பிரயோகித்து கலக்கிக் கொண்டு வர குழந்து போல் வரும் திட்டங்கள்கு இரக்கி ஜாக் மில் ஊற்றி உபயோகிக்கவும்.

ஜாக்டார்களுக்கு பூசும் வார்னிஸ் செய்தல்

ஸாக்டோஷிரிஸ் ஆலோஸ்	4 அவண்கு
கந்தாக் ஜதல்	3 "
போட்ரோலியம்	3 "
விள்ளீட் ஆயில்	3 பாயின்ட்

இவைகளையெல்லாம் ஒரு பாந்திரத்தில் சேர்த்து அடுப்பேறி கிறு தியாக எரித்து கண்ணாகக் காய்ச்சி கலக்கி ஆறவைத்து வர்ணங்களில் கண்டு வண்டு

கஞ்சகுப்புச் வேண்டும். ஆனால் இரண்டு நாள் வரையில் வெயில்படாமல் ஜாக்கிரதயுடன் வைத்திருக்கவேண்டும்.

**இரும்பு தண்டவாளம் முதலியவற்றின்
பூசும் வார்னிஷ் செய்யும் முறை**

ரேசின்தூஷ்	4 அவுள்க
பேல்லேஸ்லாக்	6 "
டர்பன்டென் தலை	1½ பாயிள்ட்

ஒரு பாத்திரத்தில் ரேசின்தூஜோப் போட்டு அடிப்பேற்றி உருகியபிறகு பேல்லேஸ்லாக்கை கலந்து கலக்கிக் கொண்டே இருக்கவேண்டும். குழம்பு போல் பக்குவப்பட்டு வரும் சமயம் டர்பன்டென் தலைத்தை ஊற்றி நன்றாகக் கலக்கி காற்றுப் போகாமல் ஓர் சொவில் வழி த்து வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

நூக்கமரத்திற்கு வார்னிஷ் செய்யும் முறை

மாஸ்டிக்	3 அவுள்க
பியல் மஜ்ஜிள்டா	2 "
டூர் மிளாக்	1 ",
ஆல்கஹால்	3 பாயிள்ட்
கறுப்பு மிஸின்	2½ பலம்
குங்கிலியம்	2 "

ஒரு சொவிலாவது, அல்லது ஜாடியிலாவது ஆல்கஹாலை ஊற்றி அதில் மேற்கண்ட சரக்குகளையெல்லாம் பக்குவப்படி வஸ்திரகாயம் செய்து போட்டு நன்றாகக் காலுக்கி எந்த மரத்தின்மீது பூசினாலும் நூக்கமர வர்ணமாகவே இருக்கும்.

வார்ப்பட வேலைகள் செய்யும் முறை
பித்தனை பட்டன் காண்டி முதலியவைகள்
வார்த்தல்.

சித்தனை	1 வீரை
நாகம்	½ ,
காரியம்	5 மூலம்
அலாபீயம்	3 ,
தாளகம்	2 விராகளிட
படி.காரம்	2 "

தொட்டாற்கருங்கி என்னும் ஸுவினக்கையைக் கொண்டு வந்து மைபோல் அரைத்து கலை ரெய்து அதில் மேற் சொன்ன அலாபீயத்தை பிரயோகித்து கலசத்தைப் பூடி 10-வரட்டியில் பி.புடம் போட்டு பிறகு அதைத் தனியாக எடுத்து வைத்துக்கொண்டு படிகாரம் தாளகம் இரண்டாடயும் வேன்னேருக்கள் பால் சிட்டு கல்வத்தில்கொடுத்து சிறு சிறு பில்லைகளாகத் தட்டி வெய்யலில் காய்வைந்து 5-வரட்டியில் 2-புடம் போட்டு எடுத்து தூண்காச்செய்து, வைத்துக் கொண்டு புடம் போட்ட அலாபீயத்தைப் பஸ்பமாக்கி வைத்துக் கொண்டு பித்தனை, காரியம் நாகம் இதுகளை ஓர் முரசையில் போட்டு பழுக்கக்காய்க்கு வரும் சமயம் மேற்சொல்லிய பஸ்பத்தை ஒரு சிட்டிகை போட ஜிலம்போல் உருகிசிரும். பிறகு மேற்சொன்ன அலாபீயத் தாளைப்போட அசல் தங்கம் போல் ஏற்றுவிக்கும். சிறு அதை நமக்கு வேண்டிய சாக்கள் ஏதுவோ அதின் மலைக் கொண்டு ஊற்றிக் கொள்ளலாம். மற்றும் பட்டன் காண்டி பதுமைகள், மற்றும் பலவிதான் பொருள்களும் ஊற்றி வியாபாரம் செய்யலாம். ஆனால் இதற்குகந்த அசுக்கள் மாத்திரம் தயாரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இரும்பை உருக்கும் முறை

இரும்புகளை நுண்டுகளாக நறுக்கி உலைக்கடத்தில் போட்டு கெருப்பு போலாகக்காய்ச்சி, பக்கத்தில் ஓர் அக்னைட் பாத்திரத்தில் கெங்தகத்தைத் தூண்டியது வைத் துக்கொண்டு, காய்ந்த இரும்புத் தூண்டுகளை அதில்போட ஜிலம்போல் உருகும் அதைக்கொண்டு எவ்விதசாரமான் கள் வேண்டுமானாலும் அச்சுக்களில் ஊற்றலாம்.

ஒலைக்கவடியிலுள்ள எழுத்துகள் தெரிய

ஆதீயில் நம் முன்னேர்கள் கையாண்டுவந்த ஒலைக் கவடிகள் புதிதாக இருப்பின் அதிலுள்ள எழுத்துகள் தெளிவாகத் தெரியாது. அதைவாசிப்பதற்கும் முடியாது ஆனால் அதைத்தெளிவாகத் தெரிந்து கொள்ள வேண்டுமானால் அதற்கு ஒரு சப்பமான வழியுண்டு. அதாவது கொள்கை இலைக்கையைக் கொண்டு வந்து கசக்கி மேற்படியிலை எட்டின்மீது தேய்த்துப் படிக்க எழுத்து இங்கியில் எழுதியதுபோல் தெளிவாகத்தெரியும். இது ஓர் சப்பமான வழியாகும்.

குல்கந்து செய்யும் முறை

உதிர்ந்த ரோஜா மலர்	2 படி
உயர்நாளை மலைத்தேன்	1 வீரை
கத்தோலி பள்ளிக்கற்கள்	கீ " "

ஓர் மண்பாண்டத்தில் ஆராக்கு ஜிலம்கை வத்து அடிப்பேற்றி அதில் பனங்கற்கண்ணடைபோட்டு பாருபதமாக வரும் சமயத்தில் தேனைவிட்டு ரங்குக்கலக்கி முறிய வொட்டாமல் நன்றாகக்காய்ச்சி அதில் ரோஜாமலரின் இதழ்களை உதிர்த்துக்கொட்டி கிளைதீ ஒரு ஜாடியிலாவது மண்ணினால் செய்த ஒவ்னைப்பாரண்டத்திலாவது மாற்றி கையிடாமலும் காற்றுப்புராமலும் வெண்மையான ஓர்

சீலையை வாய்ப்புறத்தில் சுற்றி மனைல் தாக்கான இடத்தில் புதைத்து வைத்து 3-மாதம் கழித்து அதை எடுத்துப்பார்க்க புஷ்பங்கள் வதங்கி தேனுடன் குழைந்து இருக்கும். இனமும் காலையில் தேச்சரணநியளவு அருந்தி ஏர தேகந்திலுண்டான கணச்சூடு, வயிற்றுவலி, மற்றும் குட்டிக்குலுண்டாகும் பலவியாதிகளையும் கண்டிக்கும்.

சீனு கற்கண்டு செய்யும் முறை

அங்கா சர்க்கரை	½ மணங்கு
சாகரின் பவுடர்	5 பலம்
ஐலம்	1 படி

மேற்கண்ட சரக்குகளை ஐலத்தில் கலங்து அடுப்பேற்றி பாகுபதமாகக் காய்ச்சி மேற்படி மண்பாண்டத் துடனே கீழே இதைக்கி வைத்து நான்குமூலை சதுரமுள்ள ¼-அடி உயரமுள்ளதுமான மண்ணால் செய்த பாண்டத்தில் அதை ஊற்றி நிழலிலாற்றவைக்கவும். சுமார் 2-நாள் போக அதை எடுத்துப்பார்த்தால் கருங்கல்போல் கட்டுப் போயிருக்கும். பிறகு அதை எடுத்து உடைத்து விற்பனை செய்யலாம். அல்லது உபயோகப்படுத்தலாம்.

பனங்கற்கண்டு செய்யும் முறை

ஐலம் கலப்பிஸ்லாந் அசல் பனஞ்சாறு	5 படி
சீமை சீவி	½ மணங்கு
தேன்	½ வீசை

ஓர் மண்பாண்டத்தில் பனஞ்சாற்றை ஊற்றி சுமார் 2-மணி நேரம் வரையில் தெளியணவைத்து தேனை விட்டுக் கலக்கி ஆற்றவைத்து இளங்குடாக இருக்கும்சமயம் சீமை சீவியைக் கலங்து கலக்கிக் கிளறி அகலமான ஓர் பலகை

யின் மீது அதை ஊற்றி குளிர்ந்தபிறகு ஓர் மண்ணோடியில் வாரி பத்திரப்படுத்திக் கொள்ளவும்.

உயர்தா மலைத்தேன் செய்யும் முறை

சீல கற்கண்டு	1 வீசை
தேன்	1 "
சாகவிள் பவுடப்பி	$\frac{1}{2}$ அவுண்டு
காய்ச்சி கூற்றி செய்த ஜூஸ்	1 படி

ஒரு செப்புப் பாத்திரத்தில் ஈத்திசெய்த ஜூஸ்த்தை ஊற்றி அடுப்பேற்றி சீனுகற்கண்டைப் போட்டு நன்றாகக் கரையும் வரையில் கொதிக்கச்செய்து சர்கரின் பவுடரை அதில் கலந்து ட்ரேனீ வழகட்டியடி ஊற்றி கலக்கி நன்றாகக் கொதிக்கச் செய்து பக்குவமரக வரும் சமயம் இறக்கி ஜாடியிலாவது சீசாவிலாவது ஊற்றி வைத்துக் கொண்டு உபயோகிக்கலாம்.

இஞ்சி முறப்பா செய்யும் முறை

நோஸ் போக்கிய இஞ்சிந்தேர்	1 வீசை
திட்டான் மலைத்தேன்	1 "
வெள்ளை பூராசர்க்கரை	1 "

முதலில் இஞ்சியைக் கொஞ்சம் ஜூஸ்த்தில் வேக வைத்து அரை வேக்காடாக இருக்கும் போதே இறக்கி வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி தேன்விட்டு கொதிக்கக்காய்ச்சி அதில் அரை வேக்காடுள்ள இஞ்சியைக்கலங்து கிளரி மேலே மண்ணிலுல் செய்த தட்டை முடி டீ-மணிநேரம் நன்றாகத் தீயிட்டு இறக்கி அதில் பூராசர்க்கரையைத் தூவி காற்றுப் போகாத ஓர் ஜாடியில் வைத்து 40-கால் வரையில் கையிடாமல் வைத்திருங்து அதன் பிறகு உபயோகிக்கலும்.

இஞ்சி முறப்பா கேங் செய்யும் முறை

கன்னுப்பு நீக்கிய இஞ்சியின் சார்	1 படி
நாட்டுச் சர்க்கரை	2 வீசு
தீப்பிசிவிட்டுள்	10 மலி
மிளகுத்துள்	10 "
சாரைப்படுப்பு	10 "

ஒர்பெரிய அகண்ட பாத்திரத்தில் இஞ்சியின் சாற் கை மற்றி சிலனேரம் கழித்து சுண்ணம்பில்லாமல் 1-படி சார் அதில் எடுத்துக்கொண்டு அதை அடுப்பேற்றி சர்க்கரையைக் கலந்து பாருபதமாக காய்ந்து வரும் தறு வரயில் திப்பிலி, மிளகு இதுவனோ தூள்செய்து வல்திர காயமாக்கி எடை விகிதப்படி கலந்து கலக்கி சாரைப்பயனை சிறு துண்டுகளாக்கிக் கலந்து இளம் பதமாக இருக்கும்போதே அச்சுகளில் மற்றி, அல்லது பலகையின் மீது மற்றி இளம்பதமாக இருக்கும்போதே கத்தியினுல் கீல்கீலாகக் கீலிட்டு அளவுபோல் உடைத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

கன்னுடி துப்புகளை நீக்கும் முறை

கொஞ்சம் கைட்டர் ஆசிட் என்னும் திரவேகத்தை கையிற்படாமல் வெகு ஜாக்கிரதையுடன் தேங்காய் பஞ்சியின் உதவியால் துப்புள்ள கன்னுடியில் பூச சில நேரத்திற்கெல்லாம் அந்தத்துப்புகள் தானே கரைந்து போகும். அப்படி ஒரு முறையில் போகாவிடில் மூன்று முறை இதுபோல் உபயோகிக்கவும்.

ஞாடுக்கும் ஜலம் சுத்தி செய்யும் முறை

சிமை சினி	½ அஸ்ரங்க
படிகாட்டுள்	½ ,

சமார் 6-கலன் வழகட்டிய ஜலத்தில் மேற்சொல்லிய இருசர்க்குகளையும் போட்டு மூடிவைத்து 1-மணினெரம் கழித்துப் பார்க்க அதின் வண்டல்கள் அடியில் தங்கி தண்ணீர் தெளிந்து இளைர் ஜலம் போலிருக்கும்.

பலநாள் வரையில் பால் கெடாமலிருக்கும் மார்க்கம்.

கரியுப்பு
ஸாஸ்பான்

1 தேங்காந்தி
 $\frac{1}{2}$ அவுள்ள

இருபடி பாலில் மேற்சொன்ன சாமான்களைக் கலக்கி புட்டிகளில் அடைத்து ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தில் சாயா மல் ஜாக்கிரதையுடன் அடுக்கித்தகுந்த தண்ணீர் விட்டு வரட்டியினால் தாளிமூட்டி அதின்மீது அப்பாண்டத்தை ஏற்றி பாண்டர்த்தியுள்ள தண்ணீர் கொதிக்க ஆரம்பித்ததும் சிறு தீயாகப் போட்டு பிறகு புட்டிகளுக்கு செலிட்டு புட்டிகளை ஆற்றவைத்து எடுத்து வைத்துக் கொள்ளலும், இது எத்தனை நாளிருந்தாலும் பால்கெடாது தேவையானபோது எடுத்து உபயோகித்துக் கொள்ளலாம், இது ஓர் தங்கிரமான முறையாகும்.

மரங்கள் உடைக்காமலிருக்கும் மார்க்கம்

வீடு கட்டும் மரங்கள் செல்லு விழக்காமலிருக்க வேணுமானால் தார்வர்ன்னத்தைப்பூசி சமார் 1-வாரம் வரையில் காயவைத்து பிறகு அம்மரத்தை கட்டிடங்களில் பதிக்க எத்தனை வருட காலமானாலும் அம்மரம் உளுக்காது புதிய மரம் போலவே இருக்கும்.

பழைய கார்க்குகளை புதிதாக்கும் முறை

சமார் 1000-கார்க்குகளுக்கு முறையாமல் ஓர் அகண்ட பாண்டத்தில் போட்டு அதற்குத் தகுந்த தண்ணீர் ஊற்றி அதில் கூ-பயுண்ட வரலிங்சோப்பை கத்தரித்துப்

போட்டு நன்றாகக் குறுக்கி பிறகு அதை அடுப்பினமீது வைத்து நன்றாகக் கொதிப்பேற்றி கார்க்குள்ள பாண்டத்தின் மீது ஆயி போகாமல் ஒர் தட்டைமூடி சில நேரம் கழித்து தட்டை எடுத்துவிட்டு ஒரு சுத்தமான துணியினால் துடைத்து வெய்யவில்நன்றாக உணர்த்தவும் கார்க்குள் உணர்ந்தபின் அது புதிதாகத் தோன்றும்.

பட்டுக்குச்சு, சரிகை ரிப்பன், பட்டு டேப்பு சுத்தம் செய்தல்.

ஆக்வா அமோனியா	2 அவங்க
கந்தியாத் தைலம்	$\frac{1}{4}$ "
ட்ரிப்பன்டென் ஸ்பிரிட்	$\frac{1}{2}$ "
தேன்	1 "
வெண்ணமையான வாழிங்சோப் வேண்டியவரை	

இந்த நான்கு வஸ்த்துகளையும் ஒரு எட்டவுள்கூக்குறையாத ஒரு சிசாவில் போட்டு எல்லாம் ஒன்றாகச் சேரும்படி கலக்கிக் குறுக்கி காற்றுப் போகாமல் வைத்துக் கொண்டு தேவையானபோது அமுக்குள்ளவைகளுக்குத் திட்டமான தண்ணீர் வைத்து அதற்கு வேண்டியவரை மேற்சொன்ன சோப்பை சிறு துண்டுகளாகச் சித்தரித்துக் கலக்கி அதில் மேற்சொல்லியபடி சிசாவிலுள்ள தைலத்தை கொஞ்சம் கலங்து 10-மிமிஷம் வரை மில் அமுக்குள்ள உருப்படியை ஊற்றுவதற்கு மெதுவர்க்கக் கசக்கிப் பிழிந்து சுத்தமான ஐலத்தில் தோய்த்து நிழலிலுலர்த்தி இல்திரி போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.

சிலேட்டுப் பலகை சுத்தம் செய்யும் முறை.

கடல் நூரையைக் கொண்டுவந்து மிருதுவாக இருக்கும் பக்கத்தை தண்ணீர்விட்டு மேற்படி சிலேட்டுப் பலகையைத் தேய்த்து சுத்தமான ஐலத்தில் அலம்பித்துடைக்கவும். இதுபோல் சுமார் 1-வாரம் வரையில்

தேய்த்துவர கற்பலகையின் மீதுள்ள சிறு போரிகள் முற்றும் மாறி மிகவும் கருமையான நிறத்துடன் அழகாகவும் பளபளப்பர்கவும் சுத்தமாகவும் இருக்கும்.

கண்ணுடிப் படங்களை சுத்தம் செய்யும் முறை

கண்ணுடிப் படங்களை சுத்தம் செய்ய வேணுமானால் மேற்சொல்லிய கடல்நூரையைக் கொண்டு வந்து மிருதுவான புறத்தை தண்ணீர் போடாமல் கண்ணுடியில் தேய்த்து பிறகு சீமை சுண்ணாம்பை ஒரு சிறு துண்டுத் துணியில் பந்துபோல் கட்டிக்கொண்டு கண்ணுடியின் மீது ஒத்தவிட்டு மிருதுவான துணியினால் துடைக்க மிகவும் பளபளப்பாக ஜோலிக்கும்.

பூச்சிகடிக்காமல் துணிகளையும் புத்தகங்களையும் பாதுகாக்கும் முறை

ரசகம்பூரத்தையாவது அல்லது ஓர்துண்டு ருவிகள் தோலையாவது புத்தகம், துணி, முதலியவைகள் வைத் திருக்கும் பெட்டிக்குள் போட்டு வைத்தால் எத்தனை காலமிருந்தாலும் எவ்விதமான பூச்சிகளும் பெட்டியிலுள்ள அனுகாது, உள்ளிருக்கும் சாமான்களும் எள்ளத்தனையும் கேடாது இருக்கும்.

இமிடேஷன் நடைகளை சுத்தம் செய்துவிட

சாதாரண இமிடேஷன் கிலிட் நடைகளானாலும், விக்கில் சாமான்களானாலும் கொஞ்சம் வாவிங் சோப்பை தண்ணீரில் கரைத்து அதில் மேற்படி பொருட் களைப்போட்டு கழுவி எடுத்து, மற்றொரு பாத்திரத் தில் புங்கன் கொட்டையை நைய நறுக்கி நூரை கிளம்பக் கரைத்து அதில் மேற்படி பொருட்

களைப்போட்டு ஒர் பிரவினால் சுத்தம் செய்ய மாசுபடிந்த நகைகள் அதிக பளபளப்புடன் ஜூலைக்கும். ஆனால் கல் பறித்தபொருள்களுக்கு இதைப் பயோகிக்கப்படாது.

போன்றங்களின் வித்தியாசங்களைக் காணுநல்

பொன்னிர்கும் பித்தளைக்கும் வித்தியாசம் காணவே நுமானால் போருணி ஒரு உரைகல்லிலுமைத்து அதின் மீது ஒர்துவி கைட்டர் ஆசிட்டைவிட போன்றங்கயாக இருந்தால், சீராமாருமாறும், உரைத்துஏ மாருமலும் இருக்கும். அல்லது வேறு ஸேரகமாயிருந்தால் உரைரிர் போலுருகிப்போரும். இதனாலுண்மை விளக்கும்.

பலவிதமான இங்கிள் செய்யும் முறை
கறுப்பு இங்கி செய்யும் முறை

அங்கிலே	5 பல்லி
கடுக்காய்ந்தோல்	15 "
கநுவார் பிசிள்	2 "
காசிக்கட்டி	5 "
பழுகாரத்தென்வீர்	1 கலன்

ஒரு செப்புப் பாத்திரத்தினால் 1-கலன் கிரில் படிகாரத்தைத் தூண்செய்துபோட்டு 1-நாள் இரவு பகல் முழு தும் வைத்திருந்து பிறகு கடுக்காய்த்தோலையும் காசிக் கட்டியையும் கூத்து மேற்படித்தன்னிலில் போட்டு 2-நாள் வரைகில் ஓற்றைவத்து அடுப்பேற்றி கருவாய்ப் பிசிலியைத் தூண்செய்துப்போட்டு நன்றாக்க கொதித்து வரும்சமயம் அன்னபேதியைத்தூண்செய்து கலந்து ஆவி போகாமல் மூடி 4-படி திட்டத்திற்குச் சுண்டவைத்து இறக்கி வடித்து புட்டிகளில் நிரப்பி உபயோகிக்கவும்.

நீலகலர் இங்கி செய்யும் முறை

இளையச் சாயம்	2 பலம்
வெங்கெட் சாயம்	2 "
படிகாரத்தூள்	2 "
விளாம்பிளின்	½ "
காசிக்கட்டி	1 "
அண்ணபேதி	1 "
அந்மோனியா ஜலம்	1/8 படி
கந்தமான ஜலம்	1 "

சீளாம்பிசினியை ஒரு பாண்டத்தில் படித்தனவே ரில் ஊறங்கவத்து காசிக்கட்டித் தூளையும் படிகாரத்தூளையும் கரைத்து அபேபேபற்றி நன்றாகக் கொடுக்க விட்டு அதில் அண்ணபேதியைத்துால்செய்துபோட்டு மேற்கண்ட இரு சாயங்களையும் தனித்தனியாக ஒரு பாத்திரத்தில் ஆழாக்கு அம்மோனியா ஜலத்தில் தனியாகக் கரைத்து வைத்துக்கொண்டு பாண்டத்திலிருக்கும் சியாழும் கோதி த்து தனித்ததும் ஒரு உருக்கொயான கோலினுல் நன்றாகத் துழாவி ராய ஜூலத்தையும் விட்டு நன்றாக்கல்கி வடிகட்டி புட்டிகளிலூற்றி இஷ்டங்கொண்ட லெபில்களை ஒட்டி வியாபாரம் செய்யலாம்.

குத்தமான பச்சை இங்கி செய்யும் முறை

ஸ்மிட் ஆப் ஓயின்	3 அவுண்டு
அண்ணபேதி	2 பலம்
படிகாரத்தூள்	1 "
வெங்கெட்டின்	½ "
கிளிப்பசை சாயம்	2½ "
கந்த ஜலம்	3 படி

சுத்தமான ஜலத்தை ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தில் விட்டு வேலம்பிசினை ஊறவைத்து கரைந்ததும் அடுப்பேற்றி பட்காரத்தூணைக் கலங்து நன்றாகக்கலக்கி அன்ன பேதியைத் தூங்கெய்து போட்டு கிளிப்பக்கைச் சாயத் தைக் கலங்து கொதிக்கவைத்து 3-படியாகச் சுண்டச் செய்து குளிரவைத்து ஸ்பிரிட் ஆப் ரூயினை அதில் சேர்த்துக் கலக்கி வடிகட்டி புட்டியளிலாவது ஜாடிகளிலாவது விரப்பி பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொண்டு சிறிய அளவுப்புட்டிகளில் ஊற்றிசிலிட்டு வியாபாரம் செய்யவும்.

புளுஷிளாக் இங்கி செய்யும் முறை

மஞ்சள் சாயம்	1 பஸ்மி
நீல சாயம்	2 "
கடுக்காய் நோல்	2½ "
கருவாய் மிளின்	½ அவள்கள்
மழை ஜஸ்ம்	3 புடிடி

இரு பாண்டத்தில் கடுக்காய்த்தோலை நசித்துப் போட்டு மழை ஜலத்தை ஊற்றி கருவாய்ப் பிசினைச் சேர்த்து 3-நாள் ஊற வைக்கவும்.

வேறொரு புடியில் சுமார் 2-அவன்ஸ் சுத்த ஜலத் தில் மஞ்சள் சாயத்தைக் கலக்கி அதில் நில சாயத்தை சேர்த்து குலுக்கித் தனியாக வைத்துக்கொண்டு முன் சொன்ன பாத்திரத்தை அடுப்பேற்றி தண்ணீர் நன்றாகக் கொதித்து வரும் சமயம் புடியிலிருக்கும் சாயத்தை அதில் கலங்து வடிகட்டி உபயோகிக்கலாம், வியாபார மூழ் செய்யலாம்.

காபிஸ்கலர் இங்கி செய்யும் முறை

மாற்றுப்பிள்டா பாட்டர்	½ அவள்கள்
படிகாந்துள்	½ "

அன்னபேத	$\frac{1}{2}$	அவுண்டு
காரிக்கட்டுத்தூள்	$\frac{1}{2}$	"
அம்மோளியா	1	"

கொதிக்க வைத்த ஜலம் $\frac{1}{2}$ -படி ஒரு பாண்டத்தில் கொண்டு அம்மோளியாவை அதில் கலக்கி பிறகு படி காரத்தூளையும் காசிக்கட்டுத்தூளையும் அதில் கலக்க காப்பி கலராக மாறும். பிறகு அன்னபேதியை தூள் செய்து போட்டு கடைசியாக மஜ்ஜின்டா படிடரைக் கலந்து ஒர் மரத்துடுப்பினால் துழாவி வடிகட்டி உபயோகிக்கலாம். அல்லது அவுன்சப் பாட்டல்சளில் ஊற்று வியாபாரமும் செய்யலாம்.

சிகப்பு கலர் இங்கி கலர் கூட்டும் முறை

மஜ்ஜின்டா சாயம்	1	அவுண்டு
மிரசில்ஜூட்	2	"
வினிரிகர்	2	பாயின்ட
ஆல்கஹால்	2	"
மகூ ஜலம்	5	இருந்தல்

மகூ ஜலத்தை ஒரு பாண்டத்தில் விட்டு மற்ற காண்டு சரக்குகளையும் கலந்து வடிகட்டி உபயோகிக்கலாம்.

புனுபிளாக் பவுண்டன் இங்கி செய்யும் முறை

விவங்கம்	1	பலம்
வங்கிக்காய்	5	"
நீர் சாயம்	5	"
அன்னபேதி	2	"
ஷாசிக்காய் ஹவடர்	2	"
வேலம் மிசின்	1	"
அம்மோளியா ஜலம்	1	காலன்

ஒரு பாத்திரத்தில் வைங்கத்தையும் வாங்கிக்காலையும் நசித்துச் சுத்தமான டீ-படி வென்னிரில் இரண்டு நாள் வரையில் ஊறவைத்து மற்றொருபாத்திரத்தில் ஒரு கலன் அம்மோனியா ஜலத்தை ஊற்றி வேலம்பினியைத்தூள் செய்து போட்டு அடுப்பின்மீது வைத்து பினினி கரையும் வரையில் கொதிக்கவைத்து பிறகு மாசிக்காய் பவுடர் அன்னபேதி பழுடர் இதுகளையும் நில சாயத்தை ஊற்றி ஏற வைங்கம் ஊறிய ஜலத்தைக்கொண்டு நன்றாகத் தீயிட்டு கொதிக்கச்சொய்து வடிகட்டி புட்டிகளிலுள்ள உபவியாகிக்கலும்.

முத்திரையாடக்கும் இங்கி செய்யும் முறை

சாய வைட்ட	1 அங்கு
மஜ்ஜின்டா	½ "
மாசிக்காய்த்தூள்	½ "
வேங்கிளின்	½ "
யறை ஜலம்	5 "

முறை ஜலத்தை ஒர் பாத்திரத்தில் விட்டு அதில் வேலம்பினியைத் தூள்செய்து போட்டு அடுப்பேற்றி கொதித்துவரும் சமயத்தில் மற்ற மூன்று சரக்குகளையும் ஒன்றினாலேன் ஒன்றாகக் கலக்கி வடிகட்டி அவுன்ஸ் பாட்டல்களில் நிரப்பி சிலிட்டு வேலில் ஒட்டி விற்பனை செய்யலாம்.

துணிகளுக்கு குநிபோடும் இங்கி செய்யாகம்

மஜ்ஜின்டா பழுடர்	½ அங்கு
மட்ரேஸிலை	½ "
மாஸ்பாஸ்	1 குராம்
கந்த ஜலம்	2 மாஸ்பாஸ்

இரண்டு பாயின்ட் சுத்த ஜலத்தில் மாஸ்பாஸைக் கலக்கி மஜ்ஜின்டா பழுடரையும் மட்ரேஸிலையையும் கலக்கி

புட்டியில் நிரப்பி வைத்துக் கொண்டு உபயோகிக்கலும்
இந்த இங்கி வரவில் கம்பெனிகளுக்கு உசிதமானது.

காதலர்களின் மர்ம விஷயங்களை வரையும் மாய இங்கி செய்யும் முறை

கொஞ்சம் அம்மோனிய ஜலத்தில் படிகாரத்தைத்
தூன்செய்து போட்டு கொஞ்சம் தண்ணீரில் கலக்கிப்
புட்டியில் ஊற்றி பத்தூரப்படுத்தி வைத்துக் கொண்டு
மர்மமாக வரையும் கடிதத்துக்களுக்கு ஓர் (ஒஷ் பேப்பர்)
என்னும் மெல்லிய கடிதத்தில் ஏழுதி காய வைக்கலும்
எழுதிய எழுத்துகள் மறைந்து போகும் அதை படிக்க
வேண்டுமோனால் ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தில் தண்ணீர்
கொண்டு ஆந்த கடிதத்தை துவைத்து எடுத்துப்
பார்த்தால் இங்கியில் எழுதியதுபோல் நன்றாக எழுத
துகள் தெரியும்.

உயர்ந்த வர்ணங்கள் கூட்டு முறை உயர்ந்த விளிப்பச்சை செய்யும் பாகம்

இதற்கு ஸிட் மஞ்சளீயும் பச்சையும் சேர்த்து
கூட்ட வேண்டும்,

அழனான இலைப்பச்சை செய்யும் முறை
டார்க்கு மஞ்சளீயும், பச்சையையும் சேர்த்தால்
மேற்படி வர்ணமார்க்கும்.

டார்க்கு பச்சை வர்ணம் கூட்டும் முறை
கறுப்பு வர்ணத்துடன் மூன்று பங்கு சாதாரண
பச்சையைக் கலக்கவும்.

ஸிட் பச்சை வர்ணம் கூட்டல்

இரண்டு பங்கு வெள்ளை வர்ணத்துடன் ஒரு பங்கு
பச்சை வர்ணத்தை சேர்த்துக் கூட்டவும்,

ஶாக்ஸெல்ட் கலர் கூட்டும் முறை

சிகப்புடன் கறுப்புக்கலர் வர்ணத்தைக் கூட்டினால்
இந்தக் கலராக மாறும்.

யானீக் கலர் வர்ணம் கூட்டல்

கறுப்புடன் மஞ்சள் வர்ணத்தைக் கூட்ட மேற்படி
யானீக்கலராக மாறும்.

ஆரஞ்சு கலர் கூட்டும் முறை

சிகப்பு வர்ணத்துடன் டார்க்கு மஞ்சள் வர்ணத்
தைக் கலக்க மேற்படி ஆரஞ்சு கலராக மாறும்.

வெஞுமையான சிகப்பு வர்ணம் கூட்டும்முறை

வெள்ளோ வர்ணத்துடன் கொஞ்சம் சிகப்பு வர்ணத்
தைக் கூட்டவும்.

பழுப்பு கலர் வர்ணம் கூட்டல்

மேற்படி வெஞுமையான சிகப்பு வர்ணத்துடன்
கொஞ்சம் கறுப்புக்கலரைக் கூட்டவும்

டார்க்கு நீலவர்ணம் கலக்கும் முறை

பச்சை வர்ணமும் வைவலட்டு வர்ணமும் சேர்த்து
உபயோகிக்கவும்.

வர்ணம் பூசும் முறைகள்

வின்ஸிட் ஆயில், டர்பன்டைன், கறுப்பு ஜப்பான்,
கார்பன்லேக் இருக்கோ அந்தந்த வர்ணங்களுக்குத் தகுங்
தபடி உபயோகிக்கவும். இளவலான வர்ணங்களுக்கு
ஒரு பங்கு என்றால், கெட்டியாக இருக்கும் வர்ணத்திற்கு
இரண்டு பங்கு எண்ணின் உபயோகிக்கவும். வர்ணம் பூசிய
வஸ்துகளை நல்ல காற்றுள்ள இடங்களில் தூம்பு நூசு
இல்லாத இடங்களை பாதுகாப்புடன் வைக்க வேண்டும்.

பால் சாம்பிராணி செய்யும் முறை

அகிர்கட்டைத்துங்	5 பலம்
சந்தளக்கட்டை	5 ,,
கற்கூரம்	½ வீச
வெட்டுப்பு	½ ,,
குமிளியம்	½ ,,
ஜடாயுஞ்சி	3 தோலா
மஷ்டகி	2 ,,

இவைகளையெல்லாம் பொடிசெய்து வைத்துக் கொண்டு கொஞ்சம் ஜலத்தை ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்து அடுப்பேற்றி மேற்படி ராக்குகளையெல்லாம் ஒன்றின்பின் ஒன்றுக்கப் போட்டுக்கொள்ளி பாகுபக்குவமானவுடன் பெட்டி போன்ற ஓர் அகலமான பலகையின்மீது ஊற்றி காற்று போகாமல் தீஸியால் சுற்றி பத்திரப்படுத்தி வைத்து விட்டு நன்றாக ஆறியவுடன் எடுத்து வியரபாரம் செய்யவே.

நாவினுல் கவர் ஓட்டும் பண செய்தல்

வெளிப்பிளின்	5 பலம்
சீளி	2½ ,,
சீஸ வஜ்ஜிரம்	2 ,,
ஜலம்	போதியவரை

கொஞ்சம் ஜலத்தில் வெலப்பிசினியையும் வஜ்ஜிரத் தையும் கறுக்கிப்போட்டு 2-நாள் வரையில் ஊறவைத்து நன்றாகக் கரைத்து வடித்து வைத்துக்கொண்டு ஒரு மாண்டத்தை அடுப்பேற்றி மேற்படி ராக்குகளைச் சுண்டசெய்து இளம் பக்குவத்தில் சீனியைக் கலந்து இறக்கி பாண்டத்திலுள்ள வலத்துக்களை எடுத்து ஒரு பலகையின் மீது வைத்து கிரெட்டு போல் உருண்டையாகத் திரட்டி சிறு துண்டுகளாகக் கத்திரித்து

வைத்துக்கொண்டு கவர் ஓட்டும்சமயம் வந்தபோது ஓவி னால் ஓட்டும் பாகத்தை சரமாக்கி அதில் மேற்படி துண்டை தேய்த்து ஓட்டவும்.

உடைந்த கண்ணுடி களை ஒப்பும்பை செய்தல்

வஜ்ஜிரம்	½ லிசை
ஆஸ்கஹால்	1 அவுண்டல்
டர்பன்டன் தெளிம்	1 ,

வச்சிரத்தை ஜூலத்தில் கலங்து வடிகட்டி அடுப்பேற்றி ஆஸ்கஹாலைக் கலங்து நன்றாகக்கிளரி டர்பன்டன்தை வத்தை ஊற்றி இறக்கி, சிலேட்டு பலபம்போல் திரட்டி பத்தோப்படுத்திக் கொண்டு தேவவயானபோது கொஞ்சம் அனல்காட்டி உடைந்தகண்ணுடியில் தடவி ஓட்டவும். இது ஓர் வியாபாரம்செய்யும் மார்க்கத்தில் சிறந்தமுறையாகும்.

உடைந்த மறம் ஓட்டவைக்கும் பை செய்தல்

வச்சிரம்	½ லிசை
சால் அப்யோனியா	2 அவுண்டக
கெந்தகம்	2 ,
ஆவி	1 ,

ஓர் அகண்ட பாத்திரத்தில் சுமார் ½-ஆழாக்கு ஜூலம் அடுப்பில்வைத்து வச்சிரத்தை உருக் குழங்கி பதமாக வருங்சமயம் சால் அம்போனியாவையும் ஊற்றி இரும்புக்கரண்டியால் அடிப்பிடிக்காமல் துழாவிக் கிளரி கெந்தகத் தூளைப்போட்டு நன்றாகக்கலக்கிப்பார்த்து பின் ஆலத்தை கலங்து புட்டுபோல் எடுத்து ஒரு அகண்ட பலகையின் மீது வைத்து, பலகைபோல் தட்டி திறு துண்டுகளாகத் துணித்து ஆற்றவைத்தெடுத்துக்கொண்டு சட்டில், பிரோ

யாழிப்பாளை
சதேச கைத்தொழில்

77

முதலிய சாமான்கள் வெட்டத்திருந்தாலும், உடைக்கிருங் தாலும் அதற்குத் தகுந்தபடி மேற்சொன்ன துண்டில் சிலதை போட்டு உருக்கிப் பூசினால் ஒட்டிக் கொள்ளும்.

குறிப்பு:- இது பாரூண வகையான தால் நாசியில் நெஞ் போகாமலிருக்கும்படி ஒரு கைக்குட்டையைக் கட்டிக்கொள்ள வேண்டும். சரக்கு செய்து முடிந்தவுடன் கைகளைச் சுத்தமாக அலம்ப வேண்டும்.

உடைந்த தந்ததைப் பிணைக்கும் மிசின்

ஆங்கறூல்	1 அவங்க
வக்கிரம்	3 "
ஜிங்க் ஓமிட் பவட்டி	2 "
கம்யாஸ்டிக்	2 பலம்

இதை கண்ணால் ஒட்டுவதற்கு எப்படிக் கூட்டுவதோ அது போலவே கூட்டி உபயோகிக்கவும்.

சலவைக்கல் பீங்கான் ஒட்டும் பேஸ்ட் செய்தல்

கம்யாஸ்டிக்	3 பலம்
மிசின்	2 அவங்க
ஆங்கறூல்	1 "
ஜூரிங்கிளாக்	நான்யில் 1 பாகம்

இதையும் மேற்சொன்னபடியே அடுப்பேற்றி காய்ச்சி ஓர் சொனில் ஊற்றி வைத்துக்கொண்டு தேவையான போது கொஞ்சம் குடான தண்ணீரில் சொனை வைக்க மேற்படி சரக்கு ஒருகும். அதை உடைந்த சாமாவில் தட்டி பிணைக்க ஒட்டிக் கொள்ளும்.

ரப்பர் ஸ்டாம்பி ஒட்டும் பஷை செய்தல்

பிச்சக்கட்டியை வாய்கி அனல் காட்டி ரப்பரின் மின் பக்கத்தில் பூசி பிடியுள்ள தகட்டில் ஒட்ட ஒட்டிக் கொள்ளும்.

பரிமள வாசனை தீரவியாங்கள் செய்யும் முறை

ஆட்டோ மோஹின் சென்ட் செய்யும் முறை

எண்ஸ் ஆப்பெர்காரெட்	1 டெக்காகிரம்
விக்கர் ஆட்டரோமியா	4 தூராம்
ஆயில் ஆப்பிளேஸ்	6 அவங்க
கார்போனெட் ஆப்போட்டாஷ்	1 உல்மூன்
ஃபூஸ்மெயின் எண்கு	2 தூவி

இதுகளையெல்லாம் ஒரு சொவில் போட்டு நன்றாக குலுக்கி கண்ணுடி கார்க்குள்ள புட்டியில் மாற்றி பத்திரப் படுத்தி வைத்துக்கொண்டு தேவையான போது உபயோகிக்கவும்.

ஏரோப்பியன் ரோஸ் எண்ஸ் செய்யும் முறை.

பேப்பர்டென்ட் ஆயில்	1 அவங்க
இங்கிலீஸ் வவண்டர்	$\frac{1}{2}$ "
ஸ்பிரிட் ஆப் ஓயின்	2 "
மிலட்	1 "
ரோஸ் பிக்க	$\frac{1}{2}$ "
ஸண்டர்	2 தீராம்

பெப்பர்மென்ட் ஆயிலுடன் இங்கிலீஸ் வவண்டரைக் கலந்து வைத்துக் கொண்டு, மற்றொரு பாட்டவில் ஸ்பிரிட் ஆப் ஓயிலுடன் மற்றசர்க்குச்சொயும் சேர்த்து குலுக்கி முதல் பாட்டவிலிருக்கும் ஆயிலை அதில் கலந்து காந்துப்போகாமல் சிறு சொக்கனில் ஊற்றி அழுத்தமான கார்க்குச்சொயை அடைத்து பத்திரப்படுத்திடப்போகிக்கவும்.

பாரிஜாத பரிமள வாசனை சென்ட் செய்தல்

பாரிஜாத சத்து	2	அவுள்கு
பம்பையா சென்ட்	2	„
ஷாஷ்ரி ஆப் பெண்சயின்	4	„
ஸ்பிரிட் ஆப் ருக்ஸப்	½	„
ஸ்ரூப்யம்	1	நிரம்

பாரிஜாத மிலரின் மொக்குகளை 2-அவுன்ஸ் சாரம் இறங்கக்கூடியதிட்டத்திற்கெடுத்து அதில் தண்ணீரைக் கலங்து அடுப்பேற்றி சொதிக்க வைத்து அதிலுள்ள சத்துகளை இறக்கி வழிகட்டி ஒரு புட்டியில் ஊற்றி அதில் பம்பையாசென்ட் தவிர மற்ற சரக்குகளைக் கலங்து குலுக் கிழுவில் பம்பையாசென்ட்டை சேர்த்துக்கல்காரக்குள்ள சொலில் வைத்துக்கொண்டு உபயோகிக்கவும்.

தம்பார் வாசனை எஸன்ஸ் செய்யும் முறை.

ஸ்பிரிட் ஆப் ஓயின்	2	பாரின்ட்
மரிக்கொழுந்து	2	அவுள்கு
மசிட்டங்கு தலம்	2	,
பம்பையா சென்ட்	½	„

மரிக்கொழுந்தை நன்றாக உலர்த்தி தேங்காய் எண் கிணமில் சுமார் 1 மாதகாலம் ஊறவைத்து அதின் சார மிறங்கியதும் 2 அவுன்ஸ் எண்ஜை அதில் எடுத்துக் கொண்டு மகுடம்பூ தைலத்தை சேர்த்து ஸ்பிரிட் ஆப் ஓயினைகலங்து ஓர் காரக்குள்ள புட்டியில்நிரப்பி பம்பையா எஸன்ஸையும் சேர்த்துக் குலுக்கி வைத்துக் கொண்டு உபயோகிக்கவும், வியரபாரம் செய்வதனால் மேற்சொன்ன

சரக்குகள் அளவு அதிகப்படியாகக் கலந்து சிறுபட்டு களில் நிரப்பி வியங்காரம் செய்யலாம்.

வாசனை மாருத அத்தர் செய்யும் முறை

ஜவ்வாது	1 நிராகவிடை
ஸ்ரீனி போஸ் எஸன்ஸ்	$\frac{1}{2}$ அவுண்க
கஷ்டூரி நெலம்	1 "
ஆல்காலால்	5 "
பேராஜா எஸன்ஸ்	$\frac{1}{2}$ "
ஆர்மி ஆப் ஆலண்டஸ்	10 நுளிகள்

ஒர் சூசவில் ஆல்காலாலைக் கொண்டு அதின் 1, 2, 3, 4-ம் வரியிலுள்ள சரக்குகளைச் சேர்த்து கன்றுகக் குலுக்கி ஆமில் ஆப் ஆலண்டஸை விட்டு காற்றுப் போகாமல் பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொள்ளவும்.

கைக்குட்டைத்து வாசனை எசன்ஸ் செய்தல்

அங்கர் கென்ட்	$\frac{1}{2}$ நிராகவிடை
ஸ்ரீடார்	2 நிராம்
ஸெண்ட்ரோஸ்	$\frac{1}{2}$ அவுண்க
சாம்பிராணி நெலம்	$\frac{1}{4}$ "
கஷ்டூரி எஸன்ஸ்	$\frac{1}{2}$ "

இதுகளையெல்லாம் ஒரு புட்டியில் கலக்கி வைத்துக் கொண்டு ஒர் துளி கைக்குட்டையில் தெளித்து உபயோகி க்கவும். இந்த தைலத்தை ஒருமுறை தெளித்தால் 1 வாரம் வரையில் வாசனை மாருது.

சந்தனப் பில்லைகள் செய்யும் முறை

அகரந்த சந்தனம்	1 சேர்
ஜேஸ்மயின் எஸன்ஸ்	$\frac{1}{2}$ அவுண்க

கள்ளுரி நெலம்	$\frac{1}{2}$	அவள்கு
பள்ளீர்	2	"
ஏராடியம்	$\frac{1}{2}$	திராம்

அரைத்த சந்தனத்தில் பன்னீர்விட்டு பிசைங்குரோடு யத்தைகலந்து மற்றுமுள்ள சரக்குகளை கலந்து பிசைங்கு பில்கூகளாக்கி வெய்யவில் உலர்த்தி உபயோகிக்கவும்.

காமையா லவ்விங் சென்ட் செய்யும் முறை

ஸ்பிரிட் ஆப் ஜெஸ்மிள்	6	திராம்
ஸெய்ன் ரோஸ்	5	"
ஆக்பார் சென்ட்	1	பாயிள்ட்
அங்பார் சென்ட்	1	"

கல்கார்க்குள்ள ஒருபுட்டியில் இதுகளை ஒன்றுசேர்த்து குனுக்கி காற்றுப்போகாமல் சிறுபுட்டிகளில் ஊற்றி கார்க்கடைத்து பத்திரப்படுத்தி வைத்துக்கொள்ளவும்.

திக்குச்சி செய்யும் முறை

வஜ்ஜிரம்	3	அவள்கு
போரிக் ஆக்ஸைட்	1	"
ரெட்டிலெட்	$\frac{1}{2}$	"
குரோரெட் போட்டாஷ்	9	"
கன்னுஷத்துள்	2	"
ஸெல்பேட் ஆப் ஆண்டியோவி	10	"
ஜூலம்		போதியவரை

வச்சிரத்தை 2-கால்வரை ஜலத்தில் ஊறவைத்துக் கரைத்து வடிகட்டி அதில் மேற்கூறிய வஸ்துக்களைச் சேர்த்து குழம்புபோல் கரைத்து அதில் குச்சிகளின் நுனியை அளவுபோல் தொட்டுள்ளுத்து கரியவைத்து பொட்டியில் நிரப்பிக்கொள்ளவும்.

தீக்குச்சி கிழிக்கும் ஈடுதம் செய்பாகம்

வேலம்பிஸினி	2	அவன்க
ஸௌபெட் ஆப் அமோனியா	4	"
அம்பாரான் பரஸ் சிரஸ்	8	"
சிமினி கண்ணுடியின் தூள்	2	"

மேற்படிவேலம்பிசினியை தண்ணீரில்கலக்கி குழம்பு போல் கரைத்து மற்ற சரக்குகளைக்கலங்து மேற்படி வத்தி பெட்டிகளின் அளவுக்கு சரியாக காகிதம் கிழித்து அதில் பிசினியைப் பூசி ஒட்டி உபயோகிக்கவும்.

தீக்குச்சியில் மருந்து சேர்க்கும் முறை

இதற்கு மிகவும் மிருதுவானதும், கனுவில்லாதது மான மரமாக இருக்கவேண்டும். மேற்படிமரத்தை நான்கு பக்கசதுர துண்டுகளாக அறுத்துக்கொள்ள வேண்டும் அறுத்த மரத்தை குறுக்குவாகக்கில் அறுத்து குச்சியின் திட்டத்திற்கு ஒர் அகலமுள்ள உளிமினால் சித்தரித்துக் கொண்டு கையினால் பிடிக்கும் பக்குவத்திற்கு குச்சிகளை கட்டு கட்டுகளாகக்கட்டி சுமார் எட்டுநாள்வரையில் வெய்யவில் நழூவில்லாமல் பக்குவமாக காய்வைக்கவேண்டும் பிறகு மேற்படி குச்சிகளை சல்பர் ஆட்டில் கைப்படா மல் அதை தோய்த்து காற்றுறச் செய்து, பிறகு ஒரு அகலமுள்ள தகட்டை பழுக்கக்காய்ச்சி சல்பரில் தோய்த்து ஆற்றவைத்து குச்சியை எடுத்து முக்களையை மாத்திரம் அந்த தகட்டில் காட்டி, பிறகு மேலே கூறிய தீக்குச்சி மருந்தை அதின் முக்களையில் தடவி ஆற்றவைத்து உபயோகிக்கவும்.

மிரம்பு முங்கில் முதலியவைகளை வளைத்தல்

முங்கில், பிரம்பு, இதுகளில் நாற்காலி, தட்டு, ஈச்சர் கூடை, கட்டில் மற்றும் பலனித சாமான்கள் செய்யவேணுமானால் வளைப்பது அரிதாகத் தெரிகிறது. ஆனால் அதற்கொரு சுலபமான மார்க்கமுண்டு. அதாவது வளைக்க

வேண்டிய முங்கிலை ஒருநாள் வரையில் தண்ணீரில் ஊற வைக்க வேண்டும். பிறகு அதை நன்றாகத் துடைத்து நெருப்பு அனலில் காட்டி மெதுவாக வளைத்தால் எப்படி வேணுமானாலும் வளைக்கலாம். ஆனால் அதிக சூடேற செய்யக்கூடாது. அப்படி செய்தால் தீயங்கு கருமையான நிறமாக இருக்கும். பற்றிக்கொள்வதும் உண்டு. ஆத லால் அனலில் காட்டிக் காட்டி மறைத்து வளைக்கவும்.

புட்டிகளை அறுக்கும் கலபயான முறை

புட்டியை நாம் எவ்வளவு அளவில் அறுக்க வேண்டுமோ அந்த அளவு வரையில் குளிர்ந்த ஜலத்தை ஊற்றி அதை சேர்த்தாற் போல் வெளிப்புறத்தின் மேல்பாகத் தில் ஓர் எண்ணினச் சிலையைத் திரிபோல் சுற்றி கொளுத்தி அடிபாகத்தில் படாமல் ஓர் மேஜையின் மத்தியில் வைத்து விடவும், சிலை எரிந்து தணிவதற்குள் திரி சுற்றிய அளவு போல் துண்டித்து போகும்.

சீஸாக்கர் குட்டினுல் வெடிக்காதிருக்க

ஓர் செப்புப் பாத்திரத்தில் கொஞ்சம் ஆற்று மணி லிப் போட்டு அதில் புட்டிகளைப் போட்டு குளிர்ந்த ஜலத்தை விட்டு 3-நாள் வரை கைப்படாமல் ஒருபுறமாக மூடி வைக்கவும். நான்காவது நாள் மேற்படி பாண்டத்தை அடுப்பேற்றி தீயிட்டு தண்ணீர் நன்றாகக் கொதிக் கும்படி செய்து அதில் கொஞ்சம் கரியைப் போட்டு சில நேரம் கொதித்தவுடன் மேற்படி பாண்டத்தை இறக்கி வைக்கவும். இதுபோலவே ஒரு வாரம் வரையில் பிரதி தினமும் செய்து அதன் பிறகு சீஸாவை உபயோகிக்க எவ்வளவு குடானாலும் புட்டி வெடிக்காது.

கண்ணுடிகளை அறுக்கும் முறை

சாதாரனமான வெள்ளோக் கூழங்கல்லை எடுத்து சிறு துண்டுகளாகவும் கூராகவும் உடைத்து ஒரு குச்சியின் முகனையில் கொஞ்சம் அவஸ் அரக்கைப் பூசி அதில் அந்த கல்லை ஒட்ட வைத்துக் கொண்டு, கண்ணுடிகளை அறுக்க வேண்டுமானால் அளவுபோல் மட்ட பலகை வைத்து கீறல் போட்டு உடைக்க துண்டித்துப்போகும் பெரிய கண்ணுடியானால் தண்ணீரின் கீழ் கண்ணுடியை வைத்து ஓர் எழுகு ஊசியினுலேயோ அல்லது கத்தரி யின் முகனையினுலேயோ கீறவிட நமது இஷ்டம் போல் உடையும்.

செடி கோடிகளை பூச்சடிக்காதிருக்க முறை

எட்டிக்கொட்டை நெலம்	1 அவுன்க
ப்ளவர் ஆப் ஸப்போட்	1 "
வேப்பம்பட்டைத் தூள்	4 மடி

வேப்பம் பட்டைத்தூளில் மேற்கண்ட இருசர்க்குகளையும் கலங்கு கிழவிலுலர்த்தி பத்திரிப்படுத்தி வைத்துக் கொண்டு செடி கொடிகளின் அடிபாகத்திலும் தூள் அதிலுண்டான பல பூச்சிகள் ஒழிந்து செழித்தோங்கி வளரும்.

புஷ்பம் காய்களி செழித்து வளரும் மார்க்கம்

ஆட்டுப் புழுக்கையைக் காய வைத்து தூள்செய்து வைத்துக் கொண்டு தினரும் செடிகளுக்கு ஜலம் வார்க்கும் பொழுது செடிகளின் அடிபாகத்திலிருக்கும் மண்ணை கொஞ்சம் கிளரி மேற்கண்ட தூளைக் கொஞ்சம் தூளி வர ஊளுக்கு நாள் செடிகள் செழித்தோங்கி வளர்ந்து காய்களிகள் காய்க்கும்,

பூமியில் புதைக்கும் இருப்பு ஸ்தன்பங்கள் மற்ற இவைகள் உளுக்காதிருக்க

பூமியில் புதைக்கும் இருப்பு ஸ்தன்பங்கள் களோ உளுக்காதிருக்க வேண்டுமானாலும் செல்லு பிடிக்காதிருக்க வேண்டுமானாலும், தாரில் கொஞ்சம் விண்ணிட ஆயிலை விட்டு நன்றாகக் கொடிக்க வைத்து புதைக்க வேண்டிய அளவிற்கும், மேல் வட்டத்தில் செல்லுபிடிக்கும் இடத்தில் பூச கேடாமலிருக்கும்.

நன்பங்கள் வெஞ் ஜாக்கிரதையுடன் - செய்யவும்.

பட்டாஸ்கள் செய்யும் முறை

எலக்ட்ரிக் கன் பட்டாஸ் செய்யும் முறை

மில் பவுடர்	2 அவுன்க
வெடியுப்பு	2 "
நெட்ரோட் ஸ்ட்ரோண்டியம்	1 "
கெந்தகம்	1 "
சக்கியக்கி	½ "
கீபக்கரித்தாள்	போதியவரை

இதில் தூள் செய்யும் சரக்குகளை எடுப்பது சரியாகத் தூள் செய்து வைத்துக் கொண்டு எல்லா சரக்குகளையும் ஒர் அகலமுள்ள பிங்கான் தட்டில் ஒன்றுகச் சேர்த்துக் கலங்கு கொஞ்சம் வேலம்பிசினியை தண்ணீரில் கலக்கி அதை கொண்டு மேற்படித் தூளை கொஞ்சம் நழுரலாகப் பிசைந்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்

சாதாரண பிசெளன் பேப்பரையோ, அல்லது நியூஸ் பேப்பரையோ, கான்கு அங்குல அகலத்திற்கு ஸீமாகக்

கிழித்து வைத்துக் கொண்டு சுண்டுவிரல் கனமுள்ள உருளையான ஒரு குழாயில் அந்த பேப்பரை சுந்றி முக ஜெயில் ஒட்டி குழாய்போல் எடுத்துக் கொண்டு அதின் மீது அழுபட ஏதேனும் ஓர் கலர்ப் பேப்பரை ஒட்டி, குழாயின் ஒரு புறத்தை மறைத்துவிட்டு மற்றொரு புறத்தில் மேற்சொன்ன சரக்குத் தூணை அடைத்து முக்கால் பங்கு ஆனவெடன் இதற்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் வத்தியை வைத்து மற்றும் தூணை நிரப்பி நூள் வெளியில் விழாதபடி ஒரு குத்தியினால் பிருவு படுத்தி உபயோகிக்கவும்.

ஹூசிம்பட்டாஸ் செய்யும் முறை

சல்பர்	2 அவன்கு
வெடியுப்பு	2 "
கால்டிக்	1 "
ஆண்டிமணி	1 "
பைகார் போனெட் சோடா	1/2 வீசை
கரித்தூள்	போதியவரை
களிமண் தூள்	"

முதலில் களிமண்ணை தண்ணீரில் பிசைந்து கட்டியில் லாமல் அடைத்திடி நன்றாக காயனவத்து தூள்செய்து ஜலித்து தனியாக வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

அதன் பிறகு தூள் செய்ய வேண்டிய சரக்குகளை எல்லாம் தூள்செய்து ஜலித்து திராவக திறுச்சகனை கைப்படாமல் ஓர் கனத்த கொம்பினாலேயோ, அல்லது கல்வத்திலேயோ ஒன்றாக சேர்த்து காற்றுப் போகாமல் ஒரு டப்பியில் வரி வைத்துக் கொள்ளவும்.

பிறகு அரைக்கால் அங்குல கனத்தில் ஓர் இரும்புக் குழாய் தயாரித்து வைத்துக் கொண்டு மேற்சொன்ன முறைப்படியே சுற்றி ஒட்ட வைத்துக் கொண்டு மூன்னே பாதி பாகம் வரையில் களிமண்ணை அடைத் திறகு

தயாரித்து வைத்திருக்கும் வத்தியை அதில் நுழைத்து பிறகு பாதிக்கு சரக்குத்தூளை அடைத்து அதற்குத் தகுந்த ஓர் கம்பி கொண்டு பிருவு படுத்தி உபயோகிக்க வேண்டும். விற்பனையும் செய்யலாம்.

சாதாரண படாஸ் செய்யும் முறை

காலமல்	2 பங்கு
சல்பைட் சாப்பர்	6 பங்கு
மாஸ்டிக்	2 பங்கு
சீமை கரித்தூள்	3 பங்கு
களிமன்தூள்	போதியவரை

முன்னே சொல்லியுள்ள ஊசிபட்டாசுக்கு தயாரித்தது போல் பேப்பரை கொஞ்சம் பெருமளவு குழாயாக கூற்றி மேற்கண்ட சரக்குகளையும் ஷி பட்டாசுக்கு கூட்டியதைப் போலவேகுட்டி தயாரித்துக்கொண்டு விற்பனைசெய்யவும்.

ஆகாயத்தில் வெடிக்கும் அதிஃவெடிப்படாஸ் செய்யுறை.

நெட்டர் ஆசிட்	6 டிராம்
சீமை கரித்தூள்	4 அவுள்.
காலமல்	3 "
காஸ்டிக்	3 "
குளோரேட் போட்டாஷ்	4 "
வெடியுப்பு	4 "
ஆண்டியோலி சல்பைட்	2 "

இப்பட்டாசை செய்ய வேண்டுமானால் மிகவும் ஜாக்கி ரதையுடன் செய்யவேண்டும். இதை எவ்வளவு ஜாக்கிர ரதையுடன் செய்கிறோமோ அவ்வளவு பிரகாசமும், அழகும்

பொருங்தியிருக்கும். மேற்சொன்ன சரக்குகளில் திராவக வகைகள் தவிர மற்றவகைகளை தூண் செய்துகொண்டு பிறகு எல்லாம் ஒன்றுபடக்கலங்கு ஒருஅங்குல அகலமும் 4 அங்குல நீளமுள்ள மூங்கில்குழாய் தயாரித்து அதினுள் அடிபாகக்கில் கொஞ்சம் களிமண் போட்டு கிட்டணப் படுத்தி மிச்சக்திற்கு மேற்சொன்னசரக்குத்துணை போட்டு வத்தியைச்சேர்த்து உபயோகிக்கவும்.

சமீலா படாஸ் செய்யும் முறை.

ஸ்ரீஸ்ட் காப்பர்	4 நிராம்
காஸ்டிக்	1 நிராம்
மூன் கூறிய எலக்டிக் படாஸ் மாந்து	3 நோலா
வெடியப்பு	3 "
கன்ஸி கட்ட கரி	5 "

இதுகளை எல்லாம் ஒரு பீங்கான் தட்டில் போட்டு கைபடாமல் கலங்கு வைத்துக்கொண்டு பிரெளன்பேப்பர்ஸன் னும் காரோஜ் பேப்பரை கீட்டமரக சுமார் 3- அங்குல அகல முடன் கிழித்து வைத்துக்கொண்டு முகனையில் மேலே சொல்லிய பவுடரை ஒரு சிட்டிகை எடுத்துவைத்து சுறு சாவைப்போல் மூன்று மூலையாக, அதாவது மாடம்போல் ஒருபக்கம் பட்டாஸ் திரியை மருந்தில்சேர்ந்தமாதிரி வைத்து மடித்து பேப்பரின் மற்றோர் முகனையை ஒட்டி உபயோகிக்கவும்.

ஓலை படாஸ் செய்யும் முறை.

பொட்னூப்பு	10 மலை
கெந்தகங்	5 ,,
சிமை கீந்துள்	5 ,,
காஸ்ல	4 அவுண்க

இதுகளையெல்லாம் தான் செய்து ஒன்றுக்க் கலங்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும். பிறகு பனி ஒலையைக் கொண்டு வந்து அதன் நரம்பைக் கிழித்து விட்டு ஒலையின் தலைப்புறத்தையும் வால்பக்கத்தையும் தறித்துப் போட்டு பிறகு மேற்சொன்ன மருங்கை வைத்து சிறுதுண்டாக சித்தரிக்கப்பட்ட படாஸ் வத்திரியை ஒரு மூலையில் வைத்து முடிபோல் மடித்து சொருகி கையில் பிடிப்பதற்கு ஒருசாண் அளவு ஒலையையிட்டு கொளுத்த உபயோகிக்கவும்.

மிளகாய் படாஸ் செய்யும் முறை

முன்னே சொல்லியுள்ள ஊசி படாஸ் முறை போல வே சரக்குகளை ஒன்றுக்க் கூட்டி தயாரித்து ஒரு புறமாக வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பிறகு எனுமல் பேப்பர் என்னும் பாலீஸ் பேப்பரை சிறு துண்டுகளாக கத்தரித்து வைத்துக்கொண்டு மூலை வாட்டத்தில் ஒரு சிறு துண்டு வத்தியை வைத்து மேற்கண்ட சரக்குத்துளை ஒரு சிட்டிகை அதில் வைத்து அந்த பேப்பரை மிளகாய் போல் சுருட்டி முகளையை மிளகாயின் காம்புபோல் திரித்து விடவேண்டும். பிறகு அதை கொளுத்தும்போது காம்புபோல் திரித்துள்ள முகளையை கையில் பிடித்துக் கொளுத்த வேண்டும்.

படாஸ் வத்தி தயாரித்தல்

நந்ட்டர்	4 பங்கு
ஸல்பர்	1 ,,
காஸ்யல்	1 ,,
ஜலம்	2 ,,

ஓர் அகலமுள்ள பிங்காவில் ஜலத்தை ஊற்றி மற்ற மூன்று சரக்குகளையும் கைப்படாமல் கலங்து (ஏஷ் பேப்பர்) என்னும் மெல்லிய காகிதத்தை சமார் 1-அங்குல அகலமுள்ளதாகக் கிழித்து மேற்கண்ட ஜலத்தில் கை படா

மலும் மேற்படி பேப்பர் கிழியாமலும் அதில் பிரட்டி வடியச்செய்து நிழவில் சுமார் 1வாரம் வரையில் உலர்த்தி பிறகு அதை ஸ்டெமாக சிரித்து எடுத்து கயிறுபோல் திரித்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். படாஸ் செய்யும் போது, அங்கந்த வகைக்கு தகுந்தபடி துண்டித்து அதற்கு வைத்து உபயோகிக்க வேண்டும். வத்தி பேப்பர் நிழவிலுலர்த்தினாலும் நமூரலாக இருக்கக் கூடாது.இதை அவசியம் கவனிக்கவேண்டும். எவ்வளவு ஜாக்கிரதையுடனும், ஜெக்கத்துடனும் செய்கிறோமோ அவ்வளவுமேனாமையாகவும் நல்லவிதமாகவும் வத்தியை உபயோகிக்கலாம்.

சிகப்பு மத்தாப்பு ருச்ச செய்யும் முறை

வேல்லாக் பவுடர்	2 அவுன்ஸ்
குயோரெட் போட்டாஸ்	1 "
ஸ்பர்	1 "
ஸ்லைப்ட்ராப்பர்	½ "
பேஸ்மிஸின்	½ பலம்
யரம் அரத்துள்	½ படி
ஜலம்	1/8 படி

ஒரு கண்டலான பீங்கான் பாண்டத்தில் ஜலத்தை விட்டு வேலம்பிசினை ஊறவைத்து வடிகட்டி மேற்படி பாண்டத்திலே ஊற்றி தூள்செய்ய வேண்டிய சரக்குகளை தூள்செய்து அதில் போட்டு கலந்து மரத்தூனையும் கலந்து குழம்பு பதமாக கரைத்துக் கொண்டு சுமார் $\frac{2}{3}$ அங்குல விகலத்தில் குச்சிகளை தயாரித்து வைத்துக் கொண்டு அதை கரைத்து வைத்திருக்கும் சரக்கில் தோய்த்து ஒரு அங்குல நீளத்திற்கு நனைத்து காய வைக்கவும். மருந்து பட்ட வரையில் அப்படியே பிடித்துக் கொள்ளும் பிறகு குங்கிலியத்தை கோஞ்சம் பிசின் ஜலத்தில் கட்டியாககரைத்து வைத்துக்கொண்டு முகளையில் படும்படி பூசவும் பூசியபிறகு நன்றாக காயவைத்து உபயோகிக்கவும். இதற்கு குச்சிகள் பல மரத்திலும்

செதுக்கப்படாது அதாவது மேல்நாட்டில் முனோக்கும் பையின் என்னும் மரமோ இதற்கு உபயோகமாகும்.

குச்சிகளை செதுக்கி நமக்கு எந்த கலர் வேண்டுமோ அந்த சாயத்தை கொஞ்சம் பிரின் ஜலத்தில் கலங்கு அதில் மேற்கண்ட குச்சிகளை தோய்து ஆற்றவைத்துக் கொள்ளவும்.

நீலகலர் மத்தாப்பு செய்யும் முறை

இது முன் சொல்லியுள்ள சிகப்புக்கலர் மத்தாப்பின் சரக்குகளில் சல்லபட்காப்பருக்கு பதிலாக கார்போனெட் காப்பர் என்னும் சரக்கை மேற்கண்ட அளவு பிரகாரம் உபயோகித்து அதை கூட்டினது போலவே இதையும் கூட்டி குச்சிகளில் பிரயோகித்து உபயோகிக்கவும்.

பச்சை கலர் மத்தாப்பு செய்யும் முறை

இதற்கும் முன்ரொல்லிய நீலகலர் மத்தாப்பு போல வே சரக்குகளைக் கூட்டி அநில் கார்போனெட் காப்பர், எவ்வளவு சேர்க்கிறோமோ அதே அளவிற்கு நைட்ரோட் பேரியடா என்னும் சரக்கை அதினுடன் சேர்த்து மேலே சொல்லிய முறைப்படியே குச்சிகளில் பிரயோகித்து உபயோகிக்கவும்.

பூ விழும் மத்தாப்பு செய்யும் முறை

இதுவும் சிகப்பு கலர் மத்தாப்புக்கு கலங்கத் சரக்குகள் கலங்கு அதின் சரக்குகளின் மொத்த அளவிற்கு நான்கின் ஒருபங்கு இரும்பு அரத்தூணை பிரயோகித்து நன்றாக ஒன்றுபடக் கலங்கு குச்சிகளில் பூசி உபயோகிக்கவும். ஆனால் இதை அதிக முறியலாகவோ அல்லது இளாமையாகவோ காயவைக்காமல் சம்மான பதத் தில் காயவைத்து உபயோகிக்க மிக அழகாகவும் நூதனமாகவும் இருக்கும்.

மு வத்திங்ச செய்யும் முறைகள்

கலர் மு வத்தி செய்தல்

பேரியம் நெட்டரெட்	1 தோரா
வேண்டிய கலர்	1 „
போட்டுப்பு	10 பலம்
கெந்தகம்	2 „
சீமைக்கரித்துள்	2 „

மேற்கண்ட ஒவ்வொரு தினுசுக்கோடியும் தனித்தனியாக இடத்து தூள்செய்து ஜலித்து வைத்துக்கொண்டு நமுர வில்லாமல் வெய்யவில் நன்றாகக் காயவைத்து அறுபடி யும் சரக்குகளை ஒன்றாகக் கூட்டி வைத்துக் கொண்டு பிரெனன் பேப்பரைக் கொண்டு சுமார் 6-அங்குல அகலமாக நீட்டமாய் கிழித்துவைத்துக்கொண்டு சண்டுவிரல் பருமனுள்ள ஓர் இரும்புக் குழாய் தயாரித்து அதில் ஒதுக்குழாய் போல் பேப்பரை சுருட்டி முகனையை மாத்து அதனுள் மேற்படி மருந்தை கிட்டணப்படுத்தி முகனையில் படாசுக்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் திரியில் சுமார் 1-அங்குலசிகளத்தில் அறுத்து அதனுள் வைத்து முகனையை வத்தி வெளிவராதபடி பேப்பரை நசுக்கி ஒட்டி விடவேண்டும். பிறகு அதைக் கொஞ்சத்த நாம் எந்த கலர் கூட்டினாலுமோ அந்தக் கலராக பூபோல் உதிரும் பார்ப்பதற்கு வேகு நேர்த்தியாக இருக்கும் இது வியாபாரத்திற்கும் ஓர் நேர்மையான முறையாகும்.

கைகூடாத முவத்தி செய்யும் முறை

ஆயனக்கன் யயு	2 பலம்
கண்ணி கட்ட, கரி	2 „
கெந்தகம்	2 „
போட்டுப்பு	8 „

முந்வில் ஆமணக்கன் பயறை ஒரு வர்ம வரையில் நன்றாக வெய்யவில் உலர்த்தி தூள்செய்து குங்குமம் போல் பஸ்பமாக்கி பிறகு மற்ற சரக்குகளையும் தூள் செய்து ஒன்றுபடக் கலந்து மேற்சொன்னபடியே காகித குழாய் தயாரித்து அதினின் நிரப்பி கலர் பூவுத்தி செய்ததைப் போலவே செய்து உபயோகிக்கவும்.

ஈசுகுண்டு பூவுத்தி செய்துறை

1. காட்டு கட்டைக் கரித்தூள்	2 மல்
2. சிகப்பு செந்தூள்	1 "
3. கெந்தகம்	1 "
4. போட்டுஞ்பு	1 "
5. ஆண்டுமோளி செல்பட்	½ நோல்
6. பேரியம் நெட்டுரெட்	½ "

இதில் முதல் சரக்கை நன்றாகத் தூள்செய்து ஜவி த்து எடைப்படி வைத்துக் கொண்டு இது போலவே 2, 3, 4, 6, இதுகளையும் வஸ்திரகாயம் செய்துக்கொண்டு 5-வது சரக்கை தெளித்து எல்லாம் ஒன்று சேர்த்து ஒர் மரக்குரசியினுல் கைப்படாமல் கலந்து கலர் பூவுத்திக் குத் தயாரித்தது போல் காகிதக் குழாய் தயாரித்து அதில் மேற்படி சரக்கை நிரப்பி வத்தியை பிகித்து உபயோகிக்கவும்.

கம்பி பூவுத்தி தயாரிக்கும் முறை

குவோரெட் போட்டாஷ்	2 நோல்
பைகார் போனெட் ஸ்டோர்	2 "
போட்டுஞ்பு	3 மல்
கங்கிளி முத்த சங்பல்	2 "
கெந்தகம்	2 "
அவரந்தூள்	போந்த ஏடைக்கு 3-ல் 1பங்கு
கூரார் 2-நால் களமுங்க கம்பி	போதியவரை

மொத்தசர்க்கையும் முதலில் தனித்தனியாக அரைத் துத்தாள்செய்து இடைப்படிசரிபார்த்து ஜலத்தில் குழம்பு போல்கரைத்து தனிமையாக ஓர் அகலமும் ஆழமுள்ள பாண்டத்தில் தயாரித்து வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

பிறகு சுமார் 2நூல் கனமுள்ள இரும்புக்கம்பியை 1-ஜான் அளவிற்குத் துண்டித்து எவ்வளவுதாரம் மருங் கைத்த தோய்க்க வேண்டுமோ அந்த அளவுபடி காப்சிசி ஆற்றவைத்து கம்பியை காப்சிசியனவில் மருந்தில் தோய்த்து எடுத்து காற்றில் சுற்றுநேரம் ஆற்றவைத்து மறுபடியும் தோய்க்கவேண்டும். இதுபோலவே 5 முறை தோய்த் து வெய்யவில் ஈன்றுகக் காயவைத்து பிறகு எடுத்து பெட்டிகளில் சிரப்பி வியாபாரம் செய்யலாம்.

தரையில் கிழிக்கும் படாஸ் செய்யுறை

ஷேல்ரக் பவட்டர்	4	தோல்
குனோவரன் பொட்டாஸ்	10	"
மாஸ்டிக்	1	"
சல்பைட் காப்பர்	1	"
குள்ளி கட்டகி	2	"
நெட்ரேட் ஸ்ட்ரேண்டியம்	4	"
வேலம்பிஸின்	போதியவரை	

முதலில் வேலம்பிசினியை சுத்த ஜலத்தில் ஊற வைத்து ஈன்றுகக் கரைத்து வடித்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும். பிறகு மற்ற சர்க்குகளையெல்லாம் தாள்செய்து ஒன்றின்யின் ஒன்றுகப் போட்டு ஓர் மரத் துடுப்பினால் கலக்கிப் பார்த்து எல்லாம் ஒன்றுபடக் கலந்ததும் நீளமாக சுமார் இரண்டு அங்குல அகலமும் அரைக்கெஜு நீளமுடன் கிழித்து வைத்திருக்கும் மெல்லிய கார்ட்துண்டில் துளித்துளியாக எடுத்து விட்டு காற்றுற வைத்து வெய்யவில் உலர்த்தி உபயோகித்தால் தரையில் கிழித் தவுடன் மின்மினிப் பூச்சிபோல் பறந்து எரிந்து கொண்டே ஓடும். மிக வேடுக்கையாகவும் இருக்கும்,

மூட்டைப் பூச்சிக்கு மருந்து செய்யும் முறை

நல்லெண்ணையின் திப்பியாகிய என்றாலும் கைத்தால் செய்து உன்றுக் கூலி துவைத்துக்கொண்டு இரவில் படுக்கும் சமயத்தில் ஓர் பாண்டத்தில் நெருப்பை எடுத்து அதில் மேற்படி துளை சாம்பிராணி தூபம்போல் தாவி சற்று நோம் பொறுத்து சமயிக்கவும். மேற்படி புண்ணாக கின் புகைப்பட்டதும் மூட்டைப் பூச்சிகள் சுருண்டு மயங்கி தரையில் விழுங்குபோரும். இரண்டொரு தினத்தில் எவ்வளவு மூட்டைப் பூச்சியானாலும் மடிந்து பூண்டோடொடோ மியும். இது ஓர் அனுபவமுறையாகும்.

மூட்டைப் பூச்சிக்கு மற்றொரு விதம்

சாதாரண பெனுயலை ஒரு பாத்திரத்தில் வைத்துக் கொண்டு பவுண்டனுக்கு இங்கி ஊற்றும் (இல்க்கில்லர்) கருவியால் கொஞ்சம் பெனுயலை எடுத்து மூட்டைப் பூச்சி இருக்கும் துவாரங்களினுள்ளேவிட மூட்டைப் பூச்சிகள் மேற்படி வாசனை பட்டதும் மடிந்து அறவே யொழிந்து போகும்.

எறும்புகள் வராதிருக்கும் மார்க்கம்

கொஞ்சம் பெனுயலை ஒருபாத்திரத்தில்விட்டு அதற்கு சரிபங்காக ஜிலத்தைக் கலந்து கலக்கிவைத்துக்கொண்டு எறும்புகள்திகரிக்கும் இடத்திலாகிலும், அல்லது எறும்பு வளையிலாவது கொஞ்சமாக்க அது பூண்டோடொழியும்.

சிற்றெறும்புகளையோழிக்க

ஓர் பாத்திரத்தில் கொஞ்சம் இனிப்புள்ள ஏதாவது பண்டத்தைவைத்து சுமார் அரைமணிநேரம் வைத்திருங்க தால் அதில் நிறைய சிற்றெறும்புகள் குழந்துகொள்ளும்

உடனே அதில் கொஞ்சம் கிரோசன் ஆயிலைவிட உடனே மாடிந்துபோகும். இதுபோல் அடுத்து இரண்டு மூன்று நாளைக்கு செய்துவர அவ்விடத்தில் எறும்புகளேவராது.

ஜன்னல் கண்ணுடிகளை சுத்தம் செய்யுறை

குடான தண்ணீரில் கொஞ்சம் அம்மோனியாவைக் கலந்து நன்றாகக்காறாத்து கொஞ்சம் பஞ்சினல் எடுத்து ஜன்னல் கண்ணுடியின்மீது பூசி சாஸர் 15 மிமிஷும்கழித்து ஒரு சுத்தமான துணியினங்கள் துடைத்துப் பிறகு ஒரு மேல் வியதுணியில் கொஞ்சம்சீழைச்சுண்ணும்பையாவது, அல்லது கும்பிச் சாம்பலையாவது சிறு மூட்டையாகக் கட்டிக் கொண்டு கண்ணுடியின்மீது ஒத்தவிட்டு சுத்தமான ஒரு துணிகொண்டு துடைக்க பளபளப்பாகவும் மிக சுத்தமாகவும் இருக்கும்.

இங்கிக் கறைகளைப் போக்கும் முறை

பர்ப்பன்டென் ஸ்பிரிட்	1 அவுள்ள்
ஜின்	2 ,
புளியாரை உப்பு	1 ,

முதலீல் புளியாரை உப்பை கொஞ்சம் சுத்த ஜிலம் விட்டுக்காய்ச்சி இங்கிபட்ட கறையின்மீது கொஞ்சம்விட்டு அலம்பிக் கர்யவைத்துப் பார்த்தால் மேற்படி கறை கொஞ்சமு மிகுக்காது. ஆனால் இம்முறை வர்ணாக்கறைகளுக்கு செல்லாது. அதற்கு மேற்கொள்விய ஜின் டர்பன் டைன் ஸ்பிரிட் இதுகளை ஒர் சீசாவில் கலந்து வைத்துக் கொண்டு கொஞ்சந்தடவ வர்ணாக் கறைகளும் விலகிப் போகும்.

நேர் விஷமிறங்கும் மருந்து

சீஸை அரக்கு	5 பலம்
சேற்று உப்பு	1 "
ஏசாற்பூங்	1 "

மேற்படி சிமை அரக்கை ஒரு பரண்டத்திலிட்டு அடுப் பேற்றி உருக்கி குழம்புபோல் வரும்சமயம் மற்ற மூன்று சரக்குகளையும் பொடியாக்கி ஜவித்து கலங்கு நன்றாகக் கலக்கி ஓர் அகலபூண் பித்தனைத்தட்டில் ஊற்றி மட்ட மாக சிலைட்டுப்பலைகை கனத்தில் தட்டி காற்றில் ஆறிவ ரூம்சமயம் சிறு பில்லைகளாக சித்தரித்து வைத்துக் கொண்டு வியாபாரம் செய்யவும்.

உபயோகிக்கும் முறை

தேங்கொட்டிய இடத்தில் மேற்படி பில்லையை விளக் கெண்ணை விளக்கில் கொஞ்சம் அனால் காட்டிவைக்க கொட்டிய வாயில் பிடித்துக்கொண்டு காந்தம்போல் விஷத்தை இறக்கிக்கொள்ளும். விஷமிறங்கியபிறகு ஒடு பில்லை தானே விழுங்குபோகும். இது வியாபாரத்துக்கு ஓர் உசிதமான முறையாகும்.

மற்றொரு கலபயங்க முறை

சேர்த்து உப்பு	2 அவங்கள்
படிகாறம்	1 "

இவ்விரண்டு சரக்குகளையும் பொடிசெய்து ஜலத்தில் கலங்கு சிறு தீவைக்கவில் நிரப்பி வைத்துக்கொள்ளவும்.

தேங்கொட்டியவர்களுக்கு கொட்டியவாயில் மேற்படி தைலத்தை 1-துளிவிட உடனே விஷமிறங்கும்.

நட்டுவெக்காலி கடிக்கு மருந்து

சப்பாத்திக்கள்ளி இலையை சார்பியின்து அதில் வெள் ஜோவங்காயத்தைச் சுட்டு கொஞ்சம் சேர்த்து உப்பைச் சேர்த்து மைபோல் அரைத்து கடிவாயில் தடவி சிறு தீயான அனால் கொண்டு காட்ட அடியோடு ஸட்டுவாக்காலி யின் விஷமிறங்கும்.

எவி கடிக்கு மருந்து செய்பாகம்

ஆகாயக்கருடன் கிழங்கு, காட்டாமணக்கன்வித்து, இதுகளைவெள்ளாட்டுப்பால்விட்டரைத்துரிநாளைக்கு அதி காலையில் சாப்பிட உடனே அது நிவர்த்தியாகும். ஆனால் புளி, உப்பு, நல்லெண்ணெய், கடுகுதானிப்பு இதுகளை அறவே அகற்றவேண்டும். சாதமும் புதிய மண்பாண்டத் தில் சமைத்து சாப்பிடவும்.

நாய் கடிக்காமலிருக்க கோஷ்டம் அரிதாம் ருதலையின் பல

இங்முன்றையும் துணியின் ஓர் முகனையில் முடிக்கு மேலே போர்த்திக்கொண்டு போக எத்தகைய போக்கிறி நாயாயினும் குலிக்காது, கடிக்காது சாதுவாக இருக்கும்.

மீன்கள் மிதக்குப் பார்க்கம்

நாக்குப்பூச்சி, எட்டியிலை, நஞ்சக்கொட்டை, சாதம் இந்தான்கு வகைகளையும் சமமாக சேர்த்து அரைத்து மீன்களுள்ள குளத்தில் இறைத்துவிட இதை அருக்கிய தும் மீன்கள் தானே மிதக்கும். கலபமாக மிடத்துக்கொள் ளலாம்.

கோச நிலாரணி

தடையிலை, கரையின் வைக்கோல், ஒதியஇலை, வேப் பிலை இந்தான்கு சரக்குகளையும் சமமாகச்சேர்த்து நன்றாகக் காயவைத்து மைபோல் வஸ்திரகாயங்கெய்து காற்றுப் போகாத பப்பியில் பத்திரப்படுத்தி வைத்துக் கொண்டு இரவில் கொசுவுள்ள இடத்தில் கொஞ்சம் நெருப்பில் மேற்படித் தூணைத் தூவ அதின் புகைபட்ட மாத்திரத்தில் கொசுக்கள் மடிக்கு போகும் மறுபடியும்வராது.

பூர்வ கடி நின்க

கற்புரம், மண்ணெண்ணை, வெங்காயச்சார் இங் மூன் றையும் சம்பாகமாகக் கலந்து கடியுள்ள இடத்தில் தேயக் கவும். உடனே அக்கடி மறைந்துபோகும்.

சிலந்திக்கடி விழும் நின்க

வெள்ளெருக்கன் இலையாவது அவ்விரு துத்தி இலையாவது அள்ளகாடி கட்டவும். உடனே அக்கடியின் விழும் நீங்கி குணமடையும்.

வண்டு கடிக்கு

வெள்ளாட்டுப்பாவில்புளித்தமோரைக்கலந்து அதில் குலைப்பாகைவேர் சாற்றைப்பிழிந்து கலக்கி 3 வேளை சாப்பிட ஏத்தகைய வண்டுகளின் கடியாயிலும் நீங்கும்.

பேங்கள் அறவேபொழிக்க மார்க்கம்

பேங்காய்

படிகாரம்

இதுகள் இரண்டையும் ஆர்க்கப்பொடுத்து வஸ்திர காயம்செய்து ஜவித்து வேப்பெண்ணையில் கலந்து ஒரு வாரம் வரையில் ஊறவைத்து கலக்கி வாடகட்டி வைத்துக் கொண்டு இரவில் சயனிக்கப்போகும்சமயம் தலையில்பூசிக் கொண்டு காலை எழுந்தவுடன் குளிர்ந்த ஜலத்தில் ஸகா னாம்செய்து வரவும். இதுபோல் 3-நாள் செய்துவங்தால் தலை அரிப்பு, பேன் சண்டு முதலியன ஒழிந்துபோகும்.

நால் துளைக்ஞக்குச் சாயம் ஏற்றும் கடேசி முறை

சாயம் போடுபவர்கள் முதலில் தெரிந்து கொள்ள வேண்டிய மார்க்கம்:-

சாயம் துவவக்கவேண்டிய துணியோ அல்லது நூலோ சலவை செய்திருங்கால் நன்று. அப்படிசலவை செய்திருக்காலும் அவைகளிலுள்ள பழுப்பான அழுக்கு அல்லது கருசிப்பற்று எதாவது கறை இதுகளை அகற்றுவதற்கு கூடியவரையில் முயற்சிக்க வேண்டும். சாயத்தொழிலுக்காக உபயோகப்படுத்தும் பாண்டங்களாயினும் பீங்கான் மட்பாண்டம் எதுவாயினும் சற்று வரயகன்றதாகவே இருக்கவேண்டும்.

சில சாயங்களுக்கு திராவுகப்பொருள்களை சேர்க்க வேண்டிய வருமாதலால் அசரமயத்தில் பீங்கான் ராத்திரைத் தை உபயோகிக்க வேண்டும். தவிர நூல்களுக்கோ துணிகளுக்கோ சாயமேமறி முடிந்ததும் சாயத்தின தூர்காற்றம் விசுமாதலால் அங்காற்றுத்தைப் போக்க நன்றாக சுத்தஜலத்தில் அலைத்து நாற்றுத்தை அகற்றவேண்டும்.

சாயம் துவவக்க ஆரம்பித்தால் சாயத்தில் துணி அல்லது நூலை ஒரு குருந்தடி கொண்டு ஒரே சமரணமாக சாயம்ரை அமிழுத்தி கிளறவேண்டும். சாயக்காயம் காச் சுவதில் அளவுக்குமீறிய மருங்குகளை உபயோகிக்கக்கூடாது. அப்படி உபயோகித்தால் கசாயம் குழம்பாகமாறி சாயம் ஒரேமாதிரியாக ஏறுவது மாறிப்போகும்.

இம்முறைகளை அனுசரித்து தொழிலைச் செய்தால் எவ்விதத்திலும் தவருது.

சிவப்பு சாயம் ஏற்றல்

அவிஷ்ணவர் பேஷ்ட	5 அவுன்ஸ்
நல்லெண்ணை	7½ பஸம்
காசாத்தழை	2½ அவுன்ஸ்
அப்பளக்காரம்	7½ பஸம்
நல்லீர்	1 கிலீ

இது இல்லாமல் தனிப்பட்ட 1-கலன் சுத்தமான ஜுத்தில் காசாந்தழையையும், அவிஜிரைன் பேஸ்டையும் தண்ணீரில் கலங்கு தணியாக ஒரு பாத்திரத்தில் வைத் துக்கொள்ளலேவன்டும்.

மற்றிருந்துபாண்டத்தில் 1 கலன் தண்ணீரைக்கொண்டு அதில் அப்ளாக்காரத்தையும் நல்லெண்ணையும் ஒன்று படக்கலக்கி அதில் நால், துணி இதை சுமார் ஒரை மணி கோரம் ஊறைவத்து பிழிந்து நிதிலிலுள்ளத்தை வேண்டும். இதுபோலவே சுமார் நாலைந்துமுறை தோய்த்து நிழவில் நன்றாக நாலைகளுக்கு மேலேசொல்லிய காசாந்தழை ராக்கு கலங்கு தீரில் போட்டு ஒன்றுபட நூலைப் பிசைந்து பிறது ஒரு மண்பாண்டத்தில் சரக்குடன் மாற்றி அடுப் பேற்றி 1 மணி கோரம் வேகவைத்து பிழிந்து உலர்த்தி சரிப்படுத்திக்கொள்ளவும்.

ஆலிப் புஷ்பக் கலர் சாயம்

வாழிங்கோடா	$2\frac{1}{2}$	அவுன்ஸ்
சன்னிட் சோப்பு	$1\frac{1}{2}$	"
யாகாரந்துள்	1	"
கோற்று உப்பு	1	"
நங்கோ ரூட் பவுடர்	$2\frac{1}{2}$	"
தண்ணீர்	2	கலன்

2 கலன் தண்ணீரைப் பாதியாகப் பகிர்ந்து அதில் சோற்று உப்பையும் படிகாரத்தூளோயும் காங்கோரேட்பவுட்கரையும்சன்னிட்டேர்ப்பையும்கலங்கு ஒன்றுபட கரைத்து அடுப்பேற்றி கொதிக்கக் காய்ச்சி அக்கியாழுத்தில் நூல் அல்லது துணியைப்போட்டு 1 நாழிகை வரையில் வேக வைக்கவேண்டும். அதற்குப்பின் அதை எடுத்து சந்திர அற்றுடலைக்கவேண்டும்.

இறகு மற்ற மிகுதியான 1 கலன் தண்ணிரில் வாளிங் சோடாவைக் கலங்கு சுரமாக உலரும் துணியை அதிலே போட்டு ஒன்றுபட துணியைப்பிரைங்கு அடுப்பின்மீது ஏற்றி சிறு தியாகப்போட்டு 1 மணிநேரம்கழித்து இறக்கி பிழித்து உலர்த்தி வைக்கவேண்டும்.

நிலிக்கியாழம் தயாரித்தல்

அன்ளபேதி	5	அவுள்ள
கடுக்காய் தோல்	1	"
நீலச்சாய்	3	"
கன்றும்பு	½	"

இந்தான்கு பொருள்களையும் சுமர் 2- கலன் நிரில் கலங்கு சுமரார் 1- வாரம் வரையில் காற்றுப்போகாத ஓர் பாத்திரத்தில் போட்டு தினமூம் கிளறிவர மேலே நுரை கிளம்பும். அந்த நுரையையகற்றி கஷாயத்தில் துணியை தோய்க்க நில கலராக இருக்கும்.

இதைக்கொண்டு பண சாயங்களைக் கூட்டலாம். தவிர கஷாயத்தில் மேல்பர்க்கமும் அடிப்பாகமும் கூடாது. நடுப் பாகத்தை உபயோகித்தால் நல்லவிதமாக இருக்கும்.

மேலே கூறியநிலிக்கியாளத்தில் துணியைத் தோய்த்தால் வெஞ்சான நிலக்கலராக இருக்கும்.

அந்தத் துணியை இன்னும் 2 தரம் மேற்படிசாயத்தில் அடுத்தடுத்துத் தோய்த்தால் சாதாரண நடுத்தர நிலகலராக மாறும்.

இன்னும் அதை 2 தரம் அதிகமாகத் தோய்த்தால் அதிக கப்பான நிலகலர் தோன்றும். இது நமது வேலையின் திறத்தைப் பொருந்தியது, சுமரத்திய மிருங்தால்

அதையே இன்னும் எத்தனையோ வித லீகலராக மாற்றி மாற்றி தோய்க்கலாம்.

அழகான பச்சை நிறச்சாயம்

மேற்படி நிலிக்கியானத்தில் சுமார் 5-முறை தொய்த்து ஒர் துணியை வைக்கோல் நிறக்கியாழுத்தில் தொய்த்தால் சாதாரண பச்சையாக தோன்றும்.

அதையே மறுபடியும் மஞ்சள்விற சாயத்தில் தொய்த்தால் ஒர் அழகான பச்சை நிறத்தைக் கொடுக்கும்.

வெங்க பச்சைச் சாயம் தோய்த்தல்

கன்றுப்பு	1½ பவண்ட
மயில் துத்தம்	1 "
கந்த ஜல்	2 கலன்

முதலாவது துணியின் கலவையை சரிபார்த்துக் கொள்ளவேண்டும்.

சாதாரணமாக 2-கலன் தண்ணீரில் பாதிப்பிரக்கீடு தேதுக்கொண்டு அதில் மயில்துத்தத்தைத் தூளாக்கிப் போட்டு அடுப்பில் கொதிக்கக்காய்ச்சி கட்டியில்லாமல் சரிபார்த்து வடிகட்டி அதில் சலவைத்துணியை நீண்த்து சுமார் 15-மிமிஷும்வரையில் மேற்படி தண்ணீரில் ஊறவைக்கவேண்டும்.

அடுத்தபடியாக வெளிரு அகண்ட பாத்திரத்தில் மிகுதி 1-கலன் தண்ணீரைவிட்டு சண்னும்பை கல் மண் இல்லாமல் கரைத்துவடித்து அந்த சண்னும்பு ஐலத்தில் மேலேசொல்லிய துணியையெடுத்து பிழிந்து இதில் 10-மிமிஷும் ஊறவைக்கவேண்டும்.

மிருது சற்றுநேரம் கழித்து இந்த துணியை எடுத்து சுத்தலூலத்தில் அலம்பி சலவைசெய்துகாயவைத்துமடித்

துவிட வேண்டும் இதை எவ்வளவு பக்குவமாக செய்கின் ரேமோ அவ்வளவும் அழகாக இருக்கும்.

கிளிப்பச்சை சாயமேற்றல்

இதோயத்தில் மேற்கொண்டபடி தோய்த்ததுணியை வெளுர் மஞ்சள் ராயத்தில் தோய்த்தரல் கிளிப்பச்சைகிற மாகமா தும்.

பர்சில்கலர் சாயமேற்றல்

வரலீன் சோடா	3 அவி.
வர்ந்தங்கி மாந்துன்டு	10 "
மயில் துந்தம்	3 "
பார்சோப்புத்தூள்	1 "

இந்தஙன்கு சரக்குகளையும் சமார் 1½ கலன் தண்ணீரில்தாள்செய்து கலந்து அடுப்பேலேற்றி உன்றுக கொதிக்கக்காய்ச்சி, சரக்குகள் நன்றாகக்கரைந்ததும் வடித்து மறுபடியும் அடுப்பேற்றி கொஞ்சம் குடுகாட்டி இறக்கி வைத்துக்கொண்டு முன்வேசொல்லிய மரக்கொம்பினால் துணியைப் போட்டுக்கிளரி சாயம் சரியாக எல்லாம் கலக்கப்பார்த்து, சமார் 1-மணிக்ரம் கியாழுத்தில் ஊற்றவைத்து துணியை அதிக அழுத்தமாகப் பிழியாமல் பிருவின்றிப் பிழிந்து சலவை செய்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

காக்கி கலர் சாயம் தோய்த்தல்

போட்டாசியம் பைக்கோபெண்ட	3 அவி.
அன்னபேநி	2 "
மயில் துந்தம்	2 "
ஜூலம்	1 கலன்
கடுக்காய்ப் பிஞ்சு	5 பாம்

கடுக்காய்ப்பினுடைய கறுக்கி கொட்டையகற்றினே தாலை மாத்திரம் எடுத்துக் கொண்டு ஒர் வாய்கன்ற பாத்திரத் தில் 1-கலன் தண்ணீரை விட்டு அதில் மேற்படித் தோலை போட்டு கரைக்கு அடுப்பேற்றி நன்றாக கொதிக் கக் காய்ச்சு வேண்டும் பிறகு பாண்டத்தை தரையில் இறக்கி வைத்து துணியை அதில் போட்டு 1-மணி நேரம் ஊறியனின் அதைப் பிழிந்து கிழவில் உலர்த்த வேண்டும்.

பிறகு மற்றொரு பாகம் 1-கலன் ஜலத்தில் அன்ன பேதியையும் மழில் துத்தத்தையும் தூள்ரெய்து ஜலத் தில் கரைக்கு அடுப்பேற்றி கொதிக்கவைத்து கிழவில் ஆற்றுவத்து துணியைப்போட்டு கியாழுத்தில் தோய்த்து கலக்கிப்பார்த்து அரைமணி நேரம் ஊறவைத்து பிழிந்து பழையபடி காற்றுறச் செய்ய வேண்டும்.

முடவில் கொஞ்சம் ஜலத்தில் பொடாரை யம்பைக்ரோ மென்டைக் கலங்கு கரைக்கு அதில் மேற்படி துணி யைத் தோய்த்துப் பிழிந்து காற்றிலேயே முடவுவரைக் காய்வைத்து சலவைசெய்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

கறுப்புச் சாயம் கோய்க்கும் முறை

சுமார் 1-கலன் ஜலத்தில் 1-அவுன்ஸ் பார்சோப்பை கரைக்கு அதில் கடுக்காய்த் தோல் ர-பலம் இருக்கு ம் படியாக கறுக்கித் தூள்செய்து போட்டு அடுப்பேற்றி நன்றாகக் கொதிக்கச் செய்து சலவை செய்து வைத்திருக்கும் துணியை மேற்படி கியாழுத்தில் அரைமணி நேரம் ஊறச் செய்ய வேண்டும்.

பிறகு 1-கலன் தண்ணீரை அடுப்பேற்றி அரைக் காயலாகக் காய்ச்சி அதில் அன்னபேதி ர-அவுன்ஸ் எடையும் 1-ஆழாக்கு சோற்று உப்பையும் போட்டுக் கரைக்கு முன்னே ஊறிக் கொண்டிருக்கும் துணியை

மேற்படி அன்னபேதி கியாழத்தில் தோய்த்து சாயம் பிடித்ததா என்பதை சரிபார் தது நன்றாக கலந்து பிழிந்து 1-நாள் வரையில் நிழவிலே உலர்த்தி சலவை செய்து கொள்ளவும்.

பொடிகலர் சாயம் ஏற்றும் முறை

அன்னபேதி	8	அவுள்ஸ்
மயில் துந்தம்	2	„
வாழூச்சார்	1	ஆழக்கு
தண்ணீர்	5	பட்டி
காசுச்கட்டி	7	அவுள்ஸ்
தண்ணீர்	1	கலன்
கடுக்காய்த்துள்	5	பலம்

துணிக்கு திட்டமான் ஜலத்தை ஓர் பாண்டத்தில் விட்டு கடுக்காய்த்துளை கலக்கி துணியைத் தோய்த்து எடுத்து கடுக்காய்த் திப்பி இல்லாமல் துணியை உதறி காற்றுற வைக்க வேண்டும்.

பிறகு காசிக்கட்டியைத் தூள்செய்து 1-கலன் ஜலத் தில் கலந்து கொதிக்கக்காய்ச்சி வண்டவில்லாமல் கலக்கி துணியை அதில் தோய்த்து நன்றாக மரக்கொப்பினால் கிளறி சாயம் கலக்கப் பார்த்து மறுபடியும் பிழிந்து காற்றுற வைக்கவும்.

அப்பால் மற்றொரு பாகம் ஜலத்தில் மயில் துத்தத் தையும் அன்னபேதியையும் கலந்து முன்போலவே கஷாயங்க்கி சுமார் அரைமணி நேரம் துணியை ஊற வைத்து பிழிந்து 1-நாள் இரவு பகல் முழுதும் நிழவில் சாயவைக்கவும். மிக நேர்த்தியான பொடிகலர்தோன் ரும்.

மஞ்சள் சாயம் தோய்க்கும் முறை

விளக்கெல்லைய்	5 பஸ்
படிகாரம்	4 "
இளநீர்	1 ஆரூரக்கு
தண்ணீர்	1 கலன்
வெங்காயத்தோல்	5 பஸ்
தண்ணீர்	1 கலன்

1 கலன் தண்ணீரில் விளக்கிகண்ணையை ஈன்றுகக் கூக்கி படிகாரத்தூணைக் கலங்கு அடுப்பேற்றி எண்ணை யும் ஜலமும் ஒன்றுபடக் கொதிக்க வைத்து அதில் துணியைப் போட்டு துடைத்துக் கொளி ஒரு பக்கமாக இறக்கி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்

மற்றொரு பாத்திரத்தில் 1 கலன் ஜலம் விட்டு வெங்காயத்தில் மேலே இருக்கும் மெல்லிய தோல் கீக்கி மற்ற தோலை உரித்து எடைப்படி ஜலத்தில் போட்டு சார மிறங்க ஜலத்தைக் கொதிப்பேற்றி முடிவில் ஓர் கங்காயால் தோலை அகற்றி விட்டு மூன்னே பாத்திரத்தி விருக்கும் துணியைப் பிழிந்து இந்த கியாழுத்தில் தோய் த்து பிழிந்து இளைர் ஜலத்தில் திட்டமாக ஜலம் கலங்கு துணியைத் தோய்த்து ஏடுத்துக் கொள்ளவும். எவ்வளவு வெங்காயத் தோல் அதிகமாக சேர்க்கப்படுகிறதோ அவ்வளவும் மஞ்சள் நிறம் அதிகமாக இருக்கும்.

ஆரஞ்சி கலர் சாயம் ஏற்றுதல்

நுறுவேரின் துள்	2 பஸ்
படிகாரம்	2 "
ஜப்ர விநத	4 தோல்
சோடியம் காப்போளைட்	4 "
தண்ணீர்	2 கலன்

மேற்சொன்ன தண்ணீரைப் பாதிவரகப் பகிர்ந்து அதில் நுனுவேரின் தூளையும் படிகாரத்தின் தூளையும் ஜாப்ரா விதையையும் தண்ணீரில் ஒன்றுபடக்கரைத்து அடுப்பேற்றி கண்றுகக் கொதிக்க வைத்து அதில் துணியைப் போட்டுத் துவவக்கவும்.

மிறகு சோடியம் கார்பனேட்டை மற்ற 1-பாகம் தண்ணீரில் கலந்து மேற்படி துணியை அதில் துவவத்து 4-மணி மேரம் ஊறச் செய்து காயவைக்கவும்.

மேலே சொல்லியுள்ள சாயம் தோய்க்கும் முறைகள் ஒவ்வொன்றையும் சாயம் தோய்ப்பவர்கள் கவனித்து மிக ஆற்றலுடனே தோய்த்தால் மிகவும் நன்மையைத்தரும்.

வாத்துக்கோழி அதிக முட்டை இடுவதற்கு

வாத்துகளுக்கு சாதாரணமாக அரிசித் தனிட்டை சோற்றுக் கஞ்சியடன் கலந்து கொடுத்தால் வாத்துகள் அதிக புஷ்டியுடனும் செழிப்பாகவும் வளரும் அதில் பொடுதலே இலையின் சாற்றறைக் கலந்து 20 நான்க்கு கொடுக்க அளவுக்கு மீறிய அதிக முட்டைகளை இடும்.

கோழிகளுக்கும் இது போலவே அரிசித் தனிட்டில் கொஞ்சம் சீரகம் மினகு இதுகளைத் தூண்செய்து 20 நான்குக்கு கொடுக்க முட்டைகள் மிகப்பெரியதாகவும் மட்டு மிதமில்லாமல் அதிகமான முட்டைகளையும் இடும். கோழியும் அதிக புஷ்டியுடனிருக்கும்.

வான்கோழிகளுக்கு மாத்திரம் பொடுதலே இலையே அதிக மேன்மையான உணவாகும்.

தலைமயிர் உதிர்வதை தடுக்க மருந்து

குபோட் ஓட்ட ஆஸ்தாஹல்	1 பாயின்ட்
தேங்காயென்ஜோ	1 அங்கஸ்
பேஸ் ஆயிஸ்	1 "

மேற்கண்ட சரக்குகள் மூன்றையும் ஒர் கண்ணாலுடி கார்க்குள்ள சீலாவில் ஒன்று சேர்த்து குலுக்கி காற் ஆப் போகாமல் வைத்துக்கொண்டு பிரதி தினமும் காலையில் ஒரு உஸ்துங் அளவு தடவி வர தலையில் மயிர் உதிர்வகை தந்து கோரைபோல் செழித்து வளரும். இது வியாபாரிகளுக்கும் தகுந்த முறையாகும்.

வழுக்கைக் கலையில் மயிர் முளைக்க தைலம்

1. மயிர் மாணிக்க வேரீன் சார்	1 ஆழங்கு
2. ஆயில் ஆப்ளவன்டர்	½ தேக்காண்டி
3. தேங்காயுவன்னை	2 அங்கி
4. டின்சர் ஆப்காண்டரைட்ஸ்	1 "

முதலில் மயிர்மாணிக்கம் வேரை என்றாக இடித்து 1 ஆழாக்கு சாற்றை எடுத்து அதை ஒரு கலைய் இல் காத செப்புப்பாத்திரத்தில் விட்டு அடுப்பேற்றி பாதி யாக சண்டச்செய்து பிறகு தேங்காயுவன்னையை அதில் விட்டு இரண்டையும் ஒன்றாகக் கலக்கிப் பார்த்து இரக்கி ஆறாவைத்து பிறகு 2, 4, கெம்பகுள்ள சரக்கை அதில் சேர்த்து ஒர் புட்டியில் வைற்றி என்றாகக் குலுக்கி எல் லாம் ஒன்றுபடச் செய்து பத்திரப்படுத்து வைத்துக் கொண்டு தினமும் அதிகாலையில் ஏழங்கு குளிர்ந்த ஜூலத்தில் ஸாரனம் செய்து பிறகு மேற்கண்ட தைலத் தை கமார் 4-துளி எடுத்துத் தடவி என்றாக தேய்த் துக் கொள்ளலாம். இதுபோல் 40-நாளுக்கு பூரிவர எவ்விதமான வழுக்கையாயிருப்பினும் கொழுங்கோடி ரோமாக்குதிரோங்கி வளரும்.

முகப்பாறு நீங்க மருந்து

ஜவ்வாறு	½ அங்கி
வெங்கொ ஓயிங் விளிகர்	1 "
விக்கர் ஆப்மோனியா	½ "

இளநிர் ஜலம்	1 அவுள்ள
போட்டாஷ் ஸெல்பூஸன்	$\frac{1}{2}$,,
இலுப்பென்னை	$\frac{1}{2}$,,
ஸ்பர் ஜலம்	$\frac{1}{2}$,,

இந்த சரக்குகளை ஒன்றாக ஓர் சீசாவில் கலங்கு வைத்துக்கொண்டு முகப்பறுவின் மீது தினமும் பூசிவராளனடவில் அறவேயொழுங்கு போகும்.

அடிப்பட்ட இடத்தில் மயிர் முளைக்க மார்க்கம்

தியோடரைஸ்ட் ஆல்கஹால்	2 பாயிஸ்ட்
தேங்காயென்னை	2 அவுள்ள
பேஸ் ஆயில்	2 ,,
மாட்டுக் கோரூப்பு	2 ,,

மாட்டுக்கொழுப்பை ஓர் பாண்டத்தில் விட்டு அடுப்பேற்றி தைலம்பேரல் உருகச்செய்து இறக்கி ஆற்றவைத்து ஓர் சீசாவில் வடித்து அதில் மேற்கண்ட சரக்குகளை எல்லாம் கலங்கு கண்ணருக்கக்கு விடக்கி அனுதனமும் காயம் ஏற்பட்ட இடத்தில் பூசிவர் 1-மாதத்திற்குள் மயிர் முளைக்கும்.

புருவத்தில் மயிர் வார தைலம்

கருஞ்சீரகம்	1 பலம்
ஆல்கஹால்	$\frac{1}{2}$ அவுள்ள
தேங்காயென்னை	$\frac{1}{2}$,,
குமிலைன் ஸ்பெட்	1 குண்டுமணி எடை

சமார் $\frac{1}{2}$ ஆழாக்கு ஜலத்தில் கருஞ்சீரகத்தை 1-நாள் முழுதும் ஊறவைத்து மறுநாள் அதின்சாரத்தைத் தீர்க்கி அதில் மற்ற மூன்றுசரக்குகளையும் கலங்கு பத்திரப் படுத்தி வைத்துக்கொண்டு எண்ணை ஸ்கானம் செய்த வடன் புருவங்களில் பூச கொழுங்கு விட்டு மயிர் முளைக்கும்.

பற்கள் பளபளப்பாக இருக்க

பள்ளிர்	5 அவுன்ஸ்
போடுக்ள்	2 "
பட்டார ஜலம்	2 ..

இதுகளை ஒன்றுக் சேர்த்து கணக்கி வைத்துக் கொண்டு இனமும் காலை மாலை உபயோகித்து வந்தால் பற்கள் வசீகரமாக இருக்கும்.

உதட்டை சிவந்த நிறமாக்கும் பேஸ்ட்

அவிஷூரன் பேஸ்ட்	1 அவுன்ஸ்
ஆஸ்கானெட் தூர்	1 தேக்கான்டி
பாதம்பிசின்	1 ..
பாதம் என்னை	1 அவுன்ஸ்
ஜூபாரா விதைத்தூர்	1 தேக்கான்டி

இதுகளில் பாதம் எண்ணையில் மற்ற சரக்குகளை பதம்போல் செய்து கலக்கவும். பிறகு பாதம் பிசினியை கொஞ்சம் ஜலத்தில் ஊறவைத்து எல்லாவற்றையும் ஒன்றுக்க் குழுமத்து வைத்துக்கொண்டுபயோகிக்கவும்

உயர்தா உடுக்கலோன் கூட்டும் முறை

குக்குப் பூவின் தூள்	2 குண்டுமணி ஏடை
நிரோவி	2 அவுன்ஸ்
பள்ளிர்	1 "
தூயில் ஆப்ரோஸ்மரி	1 "
என்ஸ் ஆப் ஆரஞ்	½ "
ஸ்மிரிட் ஆப் ஓயின்	1 பவுன்ட்

இவைகளைனைத்தையும் ஓர் கல்கார்க்குள்ள புட்டிழில் கலங்கு பத்திரப்படுத்தி உபயோகிக்கவும்.

சென்சென்ஸ் மாத்திரை செய்யுறை

பெப்பர்பேண்ட் சால்ட்	½ அவுள்ள்
பச்சை கந்தூரம்	½ "
ஓஸ்மினாகு	¼ "
அநியநூர்மால்	2 "
ஏலம்	½ "
வெங்காம்	½ "
பன்னீர்	போதியைகள்

மேற்கண்ட சாக்குகளை பன்னீர் விட்டு கல்வத்தில் கைபோல் அரைத்து சுற்று காற்றுறச் செய்து இளவல் சுற்று மாதியதும் கடுகுபோல் மாத்திரைகள் செய்து சிறிய கலர்களில் போட்டு ஒல் செய்து விற்பனை செய்யலாம். இது தாம்புலத்திற்கு மிக சிரோஷ்டமானது.

மிட்டாய் திறுக்கள் செய்யும் முறை

சுக்கு பம்பர்பேண்ட் செய்தல்

சுக்காரை	1 பவுண்ட்
வெவுங்பிரிஸ்	1 அவுள்ள்
சுக்கு ஏலன்ஸ்	1 திராம்
கந்த ஜூஸ்	4 அவுள்ள்

சுத்தமான ஜிலத்தை ஓர் பாண்டத்தில் ஒன்றிய அதில் சர்க்கரையை கலந்து அடுப்பேற்றி ணங்குக காய்ச்ச வேண்டும். பிறகு வேவும்பிசினியையும் அதில் கலந்து ரண்குக்க கலக்க பாகுபதமாகும். சுக்கு எலைன் ஸை விட்டு மின்னும் கிளிலினை பிசின்போல் வரும். அதை ஓர் சுத்தமான கலவைக்கல்லின் மீது தட்டையாக செய்து நமக்கு வேண்டியபடி பன்க் செய்து விற்பனை செய்யவும்.

பன்னீர் மிட்டாய் செய்தல்

சர்க்கரை	2 பவுன்ட்
பய்போர்மென்ட் ஜூஸ்	$\frac{1}{2}$ அவுன்ஸ்
பன்னீர் எஸன்ஸ்	1 திராம்
வேலம்பிசிள்	1 அவுன்ஸ்
குந்த ஜூஸ்	8 "

சுத்த ஜூஸத்தில் சர்க்கரையைக்கலங்து சுற்றுநேரம் தீயேறியதும் பிசினியைப்போட்டு பப்பர்மென்ட் தைலத் தையும் பன்னீர் எஸன்ஸையும் கலங்து பாகுபோல் கிளரி நமக்கு வேண்டியபடி டையடித்து உபயோகிக்கலாம்.

கோவி மிட்டாய் செய்யும் முறை

சர்க்கரை	2 பவுன்ட்
பயன் ஆப்பிள் எஸன்ஸ்	$\frac{1}{8}$ அவுன்ஸ்
கருவேலம் பிசிள்	$\frac{1}{2}$ "
குந்த ஜூஸ்	8 "

மேற்கொள்ளபடியே பாகுபதாரக்கு கடுகாகிலும் எலிசியாகிலும் உள்ளேவத்து சிறுகோவிபோல் கஞ்சிப்போட்டு டப்பிகளிலடைத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

உயர்தா சாக்லெட் செய்யும் முறை

கெட்டியான் க்ரீஸ்	2 பாயின்ட்
கொக்கோ பவுடர்	2 அவுன்ஸ்
சர்க்கரை	3 பவுன்ட்
கோழிமுட்டை வெள்ளைக்கரு	5 அவுன்ஸ்
அரிசியாக் கஞ்சி	$1\frac{1}{2}$ பவுன்ட்

சர்க்கரைக்கிம் கொக்கோபவுடர் இதில்கொஞ்சம் ஜூஸ் விட்டு நன்றாகக் கொடுக்கச் செய்து அரிசியாவு கஞ்சியை விட்டு கிளரவெண்ணைபோல்வரும். அதில் கோழிமுட்டையின் வெள்ளைக்கருவைவிட்டு ஏனானும் கிளரி பப்பர்மென் போல் தட்டையாக கொஞ்சம் கனக்கத்தட்டி சிறுதுண்டு

களாக அறுத்து காற்றுறச்செய்து பிறகு ரேக்குபேப்பர் களில் சுற்றி வியாபாரம் செய்யவும்.

கிச்சிலி பெப்பர்மென்ட் செய்யும் பாகம்

மஞ்சல் சாயவட்டி	1 அவள்ளி
அஸ்கா சர்க்கரை	2 பவண்டி
ஏலுமிச்சம் எண்ணி	1 திராம்
கிச்சிலி பழச்சார்	1 "
வேலம்பிசின்	½ அவள்ளி
கத்த ஜலம்	8 அவள்ளி

மேற்சொன்ன மிட்டாய்வகைகள் போலவே சரக்கு களைச்சேர்த்து பாகுபதமாக்கி கிச்சிலிப்பழத்தின் களை போன்ற கை தயாரித்து அதில் ஊற்றி சுற்று காற்றுறச் செய்து டப்பிகளில்லடக்கு வியாபாரஞ்செய்யவும்.

பிள்கேட்டுகள் செய்யும் முறை

பிரை பிஸ்கேட்.

பிஸ்கேட் செய்ய ஆரம்பிக்கு முன்னால் இரவே பீர் பூவோ அல்லது காட்டோ கொஞ்சம்புளிக்க வைக்கவேண்டும்.

மைதா மா	10 மடி
நெய்	½ வீசை
ஜலம்	பேரதியவரையில்

சாதாரணமாக ஓர் அகலமான சலவைக்கல்லோ அல்லது கடப்பைக்கல் ஒன்று தயாரித்துக்கொள்ளவேண்டும் அந்த கல்லின்மீது மாவைக்கொட்டி மேற்சொன்ன காடு ஜலத்தைதழுற்றி மற்றும் தேவையான அளவிற்கு ஜலம் விட்டு நன்றாக மேழுகுபதத்தில் பிசைங்குதுகொள்ள வேண்டும். அதை மறுபடியும் தன்வலியு கொண்டு மாவை கல்

விண்மீது 1-மணிநேரம் வரையில் அடித்து கெட்டியுமில்லாமல் இளவுலாகவுமில்லாமல் நடுப்பதமாக பிசைந்து தேவகாய் திட்டத்திற்கு உண்ணடகளாக பிடித்து வைத்துக் கொண்டு ஒவ்வொரு உண்ணடையையும் எடுத்து பூரிக்குழாயினால் வேகு அகலமாக திரட்டி அதில் நெய்யை உருககிடுவாக்கில் நீட்டமாக துண்டு துண்டக் குறுத்து அதாவது எலுமிச்சங்காயனாவிற்கு அறுத்து அதை நீட்டமாக இழுத்து பிரிமைனோல் சுற்றி அதை பூரிக்குழாயினால் சிறு பிள்ளைகளாக திரட்டி தகரத்தினால் செய்திருக்கும் தட்டுகளில் வைக்கவேண்டும்.

மிறகு இதற்காக தயாரித்திருக்கும் அடுப்பில்கட்டை களைப்போட்டு ஏரித்து நெருப்பாக்கி, அந்த நெருப்பை அந்த அடுப்பு முழுவதும் பரவசெய்து மிறகு அதை கும்பலாகமூலையில் சோத்துவிட அதினால் தீ அகண்டவெண்ணாமல் இருக்கும்.

உடனே திரட்டிவைத்திருக்கும் பிஸ்கேட் தட்டுகளை பல்கைசேர்த்த மூங்களின்மூலம் உள்ளே பரவலாக அடுக்கி அடுப்பின் வரயற்படியை அகலமான தகட்டினால் மூடுவிடவேண்டும்.

சுமார் 15 நிமிஷம் கழித்து அதை எடுத்துப்பார்க்க பிஸ்கேட் வெங்கு பூர்த்து இருக்கும். இதை எடுத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

கடமன் பிஸ்கேட் செய்யும் முறை

முதா மா	1 விசை
பச்சீசி மா	1 "
சீக்கனா	1½ "
தெய்	½ "

முன்னே சொல்லிய அகலமுள்ள கல்வின்மிது மைதாமா வையும் அரிசிமாவையும் கொட்டி திட்டமாக ஜலம் விட்டு நன்றாக பிசைங்குதுகொண்டே சர்க்கரையை கொஞ்சம் கொஞ்சமாக கலக்கப்பார்த்து பிறகு நெய்க்கையிட்டு நன்றாக பிசைங்குதுகொள்ள வேண்டும்.

அப்படி பிசைங்குத் தமாக எடுத்து ஓர் புறமாக வைத்துக்கொண்டு ஒடு கல்லீல சுத்தமாகத் துடைத்து விட்டு பிசைங்குத் தமாவை ஒரு திட்டமாக ஒரு அங்குல கனத்திற்கு வரும்படி திட்டமாக நெய்விட்டு திரட்ட வேண்டும். அகலமாக மாவைத் திரட்டியதும் ஓர் தகட்டுஞல் டைமன்போல் ஏற்றுக்கவும், அல்லது நமக்கின்டு மான அளவு என்ன வேண்டுமோ அப்படியும் அறுத்துக் கொள்ளலாம்.

அளவுபடி அறுத்ததை முன்னே பிறை பிஸ்கேட் வேகவைத்த தகரத்தட்டுகளில் எடுத்து ஒழுங்குபடி வைத்து அப்பையும் முன் சொன்னபடியே எரியவிட்டு தணித்து பிறை பிஸ்கேட் வேக வைத்த மாதிரியே முறைப்படி வேகவைத்து எடுத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

தேங்காய் பிஸ்கேட் செய்யும் முறை

மைதா மா	2 வீசு
சர்க்கரை	1½ "
தேநின தேங்காய்	4 "
ஜலம்	போதியவரை

ஒரு அகண்ட பாத்திரத்தில் மேற்படி மாவைப்போட்டு ஜலத்தைவிட்டு சற்று இளவுலாகவே பிசைங்குது வைத்து கொள்ள வேண்டும்.

பிறகு தேங்காயை வெளு ஜாக்கிரதையுடன் துருவி மேற்படி மாவைப் போடவேண்டும்.

சர்க்கரையும் கலங்தமாவை அதிகளைவலாக தட்டில் விட்டால் ஒடர்தபக்குவத்தில் பிசைங்துனகாள்ள வேண்டும். பிறகு பிஸ்கேட் வேகவைக்கும் தட்டில் கொஞ்சம் நெய்யைப்படுசி ஒரு அளவு சரண்டியால் மேற்படி மாவை எடுத்து தட்டில் தவித்தனியாக விட்டு தாமதிக்காமல் அடுப்பைக் கொழுத்தி அதில் இந்த தட்டுக்களை விட்டு சுமார் கால்மணி நேரம் கழித்து எடுத்துப் பார்க்க சிஸ்கேட் வெந்து பக்குவமராக இருக்கும் பக்குவமரங்குடனே அதை எடுத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

பலகை பிஸ்கேட் செய்யும் முறை

மைதா யா	1 விசை
பச்சரிசி யா	1 "
அங்கா	1½ "

மேற்சொன்ன இருவகை மாவுகளையும் பிஸ்கேட்திரட்டும் கல்வின்பீது கொட்டி சர்க்கரையைக் கலங்து திட்டமான ஜலம் விட்டு பக்குவமரான முறையில் பிசைங்து கொள்ள வேண்டும்.

பிசைங்த மாவை எடுத்து அகலமுள்ள தட்டுகளில் வைத்து கொஞ்சம் கொஞ்சமாக கால் பவுண்ட அட்டை அதாவது (2-துல) காத்தில் திரட்டி சுற்று காற்றுறை வைக்க வேண்டும். பிறகு பிஸ்கேட் அடுப்பை மூட்டி முன்னே சொன்னபடி செய்து இதையும் வேகவைத்து எடுத்து வியாபாரம் செய்யவும்.

பட்டர் பிஸ்கேட் செய்யும்முறை

வெள்ளை	1 விசை
மைதாயாவு	2 "
சர்க்கரை	1 "
உப்பு	½ படி
கக்குந்துள்	2½ மலங்
பக்ம்பாலி	1 படி

மிகுதிக்கு ஜலமும் சேர்க்கலாம்)

மாவை பால் ஹற்றி பிசைந்து வெண்ணையைக் கலந்து உப்பைக் கொஞ்சம் ஜலத்தில் கலக்கி கலந்து சர்க்கரை சுக்குத்தூள் இதுகளையும் ஒன்றின்பின் ஒன்று கச் சேர்ப்பித்து பக்குவமரன் முறையில் கட்டியாகப் பிசைந்து பிஸ்கேட் தட்டுகளில் அகலமாகவும் கால் அங்குல கனமுடன் திரட்டி வைத்து மேலே புள்ளி புள்ளி யாக குச்சியால் குத்தி கூடி அங்குல அகலமுடன் ரவண்டாக ஒரு பன்சிசெய்து அந்த பஞ்சசை அழுத்தி சுற்றி வூழுள்ள மாவை எடுத்து விட்டு அடுப்பின் தீயிலிட்டு சுமார் கால்மணி நேரம் வேகவைத்து எடுத்து விடவும் இதை அதிக ஜாக்கிரதையுடன் செய்ய வேண்டும். தவறினால் தீயந்து விடும்.

ரோட்டி செய்யும் பாகம்

இதற்கு முன்னே பிறை பிஸ்கேட்டுக்கு தயாரித்தது பேசல் காடியை முன்னாகவே தயாரித்து புளிக்கச் செய்து வைத்திருக்க வேண்டும்.

ரோட்டி நாம் எந்த அளவில் கட வேண்டுமோ அதே மாதிரி தகரத்தில் டப்பிகள் தயாரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

காடி	4 அவுள்கூ
சேந்து உப்பு	4 ,
ஆப்பஸோடா	2 சிட்டிகை
மைதாமாவு	10 பவுள்ட
கோதுமை மாவு	10 ,

உப்பைக் கொஞ்சம் தண்ணீரில் கலக்கி மேற்படி மாவையில் விட்டு அதனுடன் காடியையும் கலந்து பிசைந்து ஆப்பஸோடாவை கொஞ்சம் ஜலத்தில் கரைத்து சுற்றி எல்லாம் ஒன்றுபட பிசைந்து கொஞ்சம் அழுத்தமாக குழும்பு பதமரக்கரைத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

மிறகு ரொட்டிக்காக தயாரித்து வைத்திருக்கும் தகர் டப்பிகளில் எண்ணையைப் பூசி அதில் அளவுப்படி மேற் படி மாணவ வார்த்து சுமார் 6-மணி நேரம் வரையில் விட்டு வைக்க மாவு பொங்கிவரும். அந்த சமயம் கண்டு அடுப்பிலிட்டு சுமார் அரூரமணி நேரம் வேக வைத்து இறக்கி விடவும்.

ரொட்டிக்கு மேலே ஏதாவது அடையாள பில்லைகள் போட வேண்டுமானால் முன்னதாகவே தனிப்பட்டமாவில் அதை தயாரித்து வைத்துக்கொண்டு ரொட்டியை அடுப் பேற்றும் சமயத்தில் ஒவ்வொரு ரொட்டியின் மேலும் அதை ஒட்ட வைத்துவிட வேண்டும்.

மூடிவில் ரொட்டி வெங்கவுடன் தகர் டப்பிகளில் இருந்து வெளியில் எடுத்து வியாபாரம் செய்யலாம்.

பன் ரொட்டி செய்யும்முறை

இதற்கு சுமார் 12 ரொட்டி அடங்கும் படியான தட்டுகளைத் தயாரிக்க வேண்டும்.

மாவையும் ரொட்டிக்குத் தயாரித்தது போலவே தயாரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இதற்கு மேலே அகலமான ஒரு மூடி 12 ரொட்டி யின் அளவிற்கு தனியான பாகத்தில் தகடுகள் அமைப்புடன் தயாரித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

12-ரொட்டிக்கு அளவான மாவை ஒவ்வொரு அளவு தட்டுகளிலும் ஊற்றி சுமார் 4-மணி நேரம் தனியாக வைக்க வேண்டும்.

ரொட்டியானது பொங்கி மேலே வரும் சமயம் மேல் மூடிக்கு எண்ணை பூசி அதன்மேல் கவிழ்த்து அடுப் பேற்றி சுமார் கால்மணி நேரம் வேகவைக்க வேண்டும்.

வெங்க மிறகு தட்டுகளை வெளியில் எடுத்து மேல் மூடிகளை எடுத்து விட்டு கொஞ்சம் காற்றுற வைக்க

வேண்டும். பிறகு ரொட்டி-களை எடுத்து அடுக்கிக்கொண்டு வியாபாரம் செய்யலாம்.

சர்க்கரை பன் செய்யும் முறை

கோதுமை மாவு	2 லிசை
சர்க்கரை	1 „
காய்ந்த நிராகைகூ	5 பலம்
வெள்ளை	10 „
பன்னிர்	5 அவுள்கள்
பால்	அறைப்படி

முன்போல் காடி நீரை புளிக்க வைத்து கோதுமை மாவில்லிட்டு கொஞ்சம் உப்புத்தண்ணீர் விட்டு யிஶைங்கு சர்க்கரையைக் கலந்து பன்னீர் விட்டு பாலை ஊற்றி நன்றாகக் கலக்கிப் பார்த்து திராகையையப் போட்டு சுற்று இளவுலாகவே பிரைக்குத் தட்டுகளில் நமக்கு வேண்டிய படி தூரம் தூரமாகத் திட்டி அடுப்பேற்றி கால்மணி நேரம் வேகச்செய்து இறக்கி வைத்துக் கொள்ளவும் இதை வியாபாரம் செய்யலாம்.

பலவித பஞ்ச கேக்குகள் செய்தல்

பாதம் கேக்கு செய்யும் முறை

பாதம் பயறு	10 பலம்
வறுந்த கோதுமை மாவு	1 லிசை
பக்கவெள்ளை	10 பலம்
காய்ந்த நிராகைகூ	2½ „
சர்க்கரை	½ லிசை
பால்	1 ஆழாக்கு
என்னை	1 தெக்காவுடு
கோழியின் ரூட்டை	8 „

சர்க்கரை	2	வீசை
பால்	1	ஆழங்கு
ஸ்ரைப் தூள்	1	நேக்கரண்டி
கோழியின் முட்டை	8	

கேக்கு செய்பவர்கள் முதலில் தகரத்தினால் எந்தவிதமான அளவுக்கு தயாரிக்கவேண்டுமோ, அந்த அளவு போல் செய்துகொள்ளவேண்டும். தவிர அதில் ஏதேனும் மாசுபடாமல் சுத்தமாக கழுவி வெய்யலிலுலர்த்தி அதில் நெய்யைத் தனும்பப்படுகி ஓர் புறமாக வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

பிறகு கோதுமைமாவை கிடாவில் போட்டு அடுப்பில் ஏற்றி வறுத்து ஆற்றவைத்துவிடவேண்டும். பாதம்பயறை பால்விட்டு அரைத்து குழம்புபோல கரைத்து வைத்துக் கொண்டு ஓர் சுத்தமான பிங்காள் பாத்திரத்திலாவது; அல்லது கலாய்ப்புசிய செம்புப் பாத்திரத்திலாவது அகல முள்ளதாகக் கொண்டு அதில் வறுத்தமரவைப் போட்டு வெண்ணையை உருக்கி ஊற்றி பாலையும் ஊற்றி ஸ்ரைப் தூளையும் கலந்து சர்க்கரையும் கலந்து அரைத்துவைத்த பாதம்பயற்றையும்போட்டு திட்டமாகவெந்திர்விட்டு குழம்புபோல் கரைத்துக்கொண்டு முட்டைகளையும் உடைத்து அடித்து கலக்கி வைத்துக்கொண்டு கலக்கவேண்டும். திராகைஷுப்பமுத்தைப் போட்டு கட்டியாக குழம்புபோல் தயாரித்துக் கொள்ளவும்.

பிறகு அடுப்புமுட்டி அகலமுள்ள எனமரக ஓர் பாத் திரத்தைவைத்து அதில் கால்பங்கு ஜலம்விட்டு தண்ணீர் நன்றாக கொதிக்கும்படிசெய்து கேக்குக்காகதயாரித் துள்ள டப்பிகளில் பாண்டத்திலிருக்கும் மாவை அளவு போல் கரண்டியில் எடுத்து ஊற்றி, அச்சுக்களை இட்லி போல் அடுக்கி ஆவிபோகாமல் மேலே ஓர் முடியால் மூடி வேகவைக்கவும்.

நன்றாக வெங்குமிட்டதான்று பார்த்து அச்சுக்களை எடுத்து அதிலுள்ளிருக்கும் கேக்குகளை எடுத்துக்கொள்ளவும். அந்த கீக்கை ஆயில் பேப்பரினால் சுற்றிமட்டத்து ஜரக்கிரதையுடன் வைத்து வியாபாரம் செய்யவும்.

முட்டை கேக்கு செய்யும் முறை

வறுத்த கோதுமை மா	1 வீசு
சர்க்கரை	$\frac{1}{2}$ "
வெண்ணை	$\frac{1}{2}$ "
பால்	$\frac{1}{2}$ படி
ரோஸ் எண்ண்	$\frac{1}{2}$ அவுள்ள்
கோழி முட்டை	10

ஒரு பாத்திரத்தில் தனிகமயாக முட்டை உடைத்து ஊற்றி ஒரு உருளையான கொம்பினால் நன்றாக அடித்து வைத்துக்கொள்ளவேண்டும்.

ஒரு அகலமான பாத்திரத்தில் கேக்குமாலை கூட்டி யதுபோலவே கலக்கிக்கொண்டு சர்க்கரை, வெண்ணை, பால் இதுகளை அதில் பிரயோகித்து மேற்படிமுட்டையை ஊற்றி கலந்து பாகம்போல் அச்சுகளிலூற்றி முன்முறைப் படியே வேகவைத்து ஆயில்பேப்பர்சுற்றி வியாபாரம் செய்யவும். இத்தொழில் செய்யும் இதன் கருவிகளையெல்லாம் மிகவும் சுத்தமாககழுவியும் மாசுபடாமல் பார்த்துக்கொள்ளவும்.

பட்டர் மில்க் கேக்கு செய்யாகம்

குங்குமப்பு	2 வீராகனிடை
ஏலரிசி	$2\frac{1}{2}$ மால்
ஸ்பாஸ்தூர்	2 நேக்கான்டி
வெண்ணை	1 வீசு
மது மா	1 "

அரிசி மா	1 படி
பால்	1 படி
சர்க்கார்	1 மீசை
கோழி முட்டை	5

கோழி முட்டை முன்மாதிரியே உடைத்து தயாரித்து வைவத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

எலிசியை தூன்செய்து தனியாகவைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

அரிசிமாவை மாத்திரம் நன்றாக வறுத்து எடுத்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

இறது பாலை அடுப்பேற்றி சர்க்கரையைப் போட்டுக் காய்ச்சி அதில் மைதாமாவையும் அரிசிமாவையும்கலந்து பிறகு மற்ற சர்க்குகளையெல்லாம் ஒன்றின்பின் ஒன்றாகக் கலங்கு கலக்கி ஆச்சுகளில்லைத்திரி முன்னே கேக்குகளை வேகவைத்தழுறைபோல் செய்துகொள்ளவும்.
இறது ஆயில்பேப்பரை சுற்றிமடித்து வியாபாரம்செய்யவும்

திராக்கூக் கேக்கு செய்யும் முறை

திராக்கூ மஹாஸ்	2 அவ்னஸ்
காப்ந்த திராக்கூ	5 பலம்
வெள்ளை	5 "
தெப்ப	10 "
சர்க்கார்	½ மீசை
ஷாந்த மா	1 "
பக்ஸால்	½ படி
கோழி முட்டை	5

முதலில் மைதாமாவை ஓர் அகலமுள்ள பாத்திரத்தில் போட்டு பசும்பாலையைற்றி சர்க்கரையையும் போட்டு கூறை

விற்கு ஜலம் கொஞ்சம்கலந்து நன்றாக அடித்து பிசைந்து கொள்ளவேண்டும்.

பிறகு முட்டைகளை உடைத்து ஓர் பாத்திரத்தில் ஊற்றி கட்டிகளில்லாமல் அடித்து அதில் ஊற்றவேண்டும். மற்றும் வெண்ணை, நெய் இதுகளையும்போட்டு நன்றாகக் கலக்கப்பார்த்து மற்றும் கொஞ்சம் ஜலம் விட்டு சூழம்புபோல் கரைத்துக்கொள்ளவேண்டும். பிறகு எசன் சைஊற்றி கலக்கி வைத்துக்கொண்டு திராகைக்கையைக் கலந்து அளவுபோல் அச்சுகளில் ஊற்றி இதற்குமுன் செய்த கேக்குவகைகளின் பாகம்போலவே வேகவைக்க வேண்டும்.

கேக்குகள் வேகும்போது அறிப்பின் தீ ஒரு புறமாக போகாமல் பல பாகங்களிலும் போகும்படி கவனித்துக் கொண்டு பக்குவமான பதத்தில் இறக்கி எடுத்து ஆயில் பேப்பர்களில் சுற்றி காற்றுப் போகாமல் வைத்து வியா பாரம்செய்யவேண்டும். எவ்வளவு ஜூக்கிரதையுடன் இதை செய்கின்றாலும் அவ்வளவும் நன்றாகவும் ருசிகரமாகவும் இருக்கும்.

சாதாரணமான பஞ்ச கேக்கு செய்தல்

விஞ்யோன்கார்	10 பலி
ஸ்பெயின் தூங்	1 நேக்கரணி
பிரந்தி	2 அவுண்ஸ்
பாதம் பருப்பு	5 பலி
சாகரப்பஞ்சு	5 ,,
வெண்ணை	10 ,,
கார்வீஸ் (குத்தம் செய்தது)	½ அவுண்ஸ்
ஆப்பிள் ஏஸன்ஸ்	1 ,,
சாதாரண அரிசியா	½ வீசை
கோதுயை யா	1 ,,

பக்ஸால்	½ மடி
நெய்	10 மலங்
முட்டை	10

இதுகளில் பாதம் பருப்பு, சாரைப்பருப்பு இதுகளை எல்லாம் தனிப்பட்டபாகத்தில் பால்விட்டரைத்து வைத்துக் கொள்ளவேண்டும்.

பிறகு இதுவரையில் செய்ததைப்போலவே அரிசி மாவை மாத்திரம் வறுத்து மற்ற சரக்குகளையெல்லாம் ஒன்றுசேர்த்து குழம்புபோல் கரைத்து முடிவில் எசன்சு விட்டு அச்சுகளில் ஊற்றி அடுப்பேற்றி இதுவரையில் கேக்குகளை வேகவைத்தழுறைபோல வேகவைத்து எடுத்து ரேக்குப்பேப்பர்களில் சுற்றி வியாபாரம் செய்யலாம்.

சோடா வாட்டார் செய்யும் பாகம்

சாராபனோட் ஆப் சோடா	3 அவுள்ள
ஸ்ட்ரிக் ஆசிட்	1 "
பார்டாரிக் ஆசிட்	2 நேக்கரண்டி

1, 2ல் உள்ள சரக்குகளை பக்குவப்படுசெய்து 20 பாகங்களாககிக் கொள்ளவும்.

சோடா தயாரிப்பதானால் சோடாபுட்டிகளில் கழுத்த எவு ஜலத்தை ஊற்றி 1, 2ல் சொல்லியுள்ள சரக்குகளின் 1-பாகத்தை அதில் பிரயோகிக்க பொங்கிவரும். உடனே அதை குலுக்கி புட்டியை குப்புரக்கவிழ்க்க புட்டியிலுள்ள குண்டு வாய்ப்புரத்தில் அடுத்துக்கொள்ளும் பிறகு அதை ஜாக்கிரதையுடன் தனியாக வைத்திருக்கும் தண்ணீர் பாண்டத்தில் புட்டியைப்போட்டு கமரா 1மணி3நாரம் கழித்து எடுத்து சுர்த்தமாக துடைத்து தேவையான லேபலைஞ்சுடி வியாபாரம் செய்யலாம் அல்லது சொந்தமாகவும்

உபயோகிக்கலாம். சர்க்குகளை பங்கிடும்போதும் புட்டியில் கணக்கும்போதும் ஜாக்கிரதையுடன் கலக்கவேண்டும் ஒன்றுக்கொன்று அதிகப்படக்கூடாது. அப்படி ஏற்பட்ட மால் பாகம் கெட்டுப்போய்விடும்.

விமினேட் செய்யும் பாகம்

அதாவது அஸ்கா சர்க்கரையை குங்குமம்போல்தான் செய்து சுமார் 1-பலம் அளவிற்குப் பொட்டனங்கள் தயாரித்துக் கொள்ளவேண்டும்.

பிறகு சோடாவாட்டருக்குச் சொல்லியதுபோல் மேற்கண்ட சர்க்குகளை பிரயோகிக்கவும் ஆனால் முன்னே சர்க்கரைத்தாலோப்போட்டு பின்னால் சர்க்குகளைப்போட்டபொய்கும் சமயம்கண்டு நுரை வழியாதபடி கனிமத்துவவக்கவும். சோடாவை ரெயத்துபோலவீமணினேரமஜ்ஜலத்தின் உள் இருக்கச்செய்து புட்டியை சுத்தமாக துடைத்து வெப்பங்குடி வியாபாரம் செய்யலாம்.

பலவிதமான கலர்கள் செய்தல்

கலர் செய்வதென்றால் சாமான்யமல்ல எக்தந்த திறுச்சு எந்தாலன்சுக்களைக் கூட்டவேண்டுமோ அதை முதலிலேயே புட்டியில் ஜலத்தில் கலந்துகொள்ளவேண்டும்.

தனிர் கலர்களில் பலரகம் உள்ளது. அதுபோலவே கோலா, ஸிம்ஜூஸ்டானின், ஜின்சர்பீர், பைன் ஆப்பில், ஆராஞ்சி, ரோஸ். ஜூஸ்கிரீம், சம்மர்கப் மற்றும்பலரகமுள்ளது ஆனால் இந்த திறுச்சுக்கு ஏற்றதுபோல் மிகுந்த ஆற்றதுடன் கலர்க்களை பிரயோகிப்பது எஸன்சுக்களை பிரயோகிப்பது நமது வேலையின் திறத்தைப் பொறுத்தது. நாம் இதற்குத்தகுந்த மிலின் இல்லாராலும் தகுந்த ஆயுதக்கருவிகளில்லாமலும் செய்தால் இழுமுறை மிகக்டினாமாக

வேதான்றும். ஆனால் இதை அவசரப்படாமல் யோசித் துச்செய்தால் மிகவும் மேன்மையான முறையாகவிருக்கும்.

இதற்கு செய்முறை நாம் கூறவேண்டியதே இல்லை. முதலில் சேஷாவிற்கும் விவிஜேட்டிற்கும் உயோகித்த வழியைச் சொல்ல இதற்கும் உபயோகிக்கவும். ஆனால் என்ன சம்கலரும் மாத்திரமாகத்துக்குத் தமந்தறுபோல் சேர்த்துக் கொள்ளவும்.

உபாந்தா சர்பந்துவளின் முறை ஏராஜப்பூ சர்பந்து செய்யாகம்

சுமார் 1½ படி ஜலத்தில் 15 பலம்ரோஜாமலர்களைத் தாங்கு குருவலான பாண்டத்தில்போட்டு அடுப்பேற்றி 1-படி ஜலமாகக்காய்ச்சி அதிலுள்ள மலர்களை அகற்றிவிட வேண்டும்.

மற்றும் அதில் 15-பலம் ரோஜாமலர்களைப் போட்டு முக்காலிபடி திட்டத்திற்கு காய்ச்சி பழையபடி மலர்களை அகற்றிவிட வேண்டும்.

மறுபடியும் 10-பலம் ரோஜாமலர்களைப் போட்டுக் காய்ச்சி அரைப்படி திட்டத்திற்கு ஜலத்தை வரச்செய்து மலர்களை அப்புறப்படுத்தல் வேண்டும்.

கடைசியாக 10-பலம் ரோஜாமலர்களைப்போட்டு கால் படி திட்டக்கிற்கு காய்ச்சி, இதில் 15-பலம் சிங்கற்கண் டைத் தாள்செய்து போட்டு ரோஸ்கலர் ஒரு சிட்டிகை அதில் சேர்த்து பக்கவமாக பருப்பத்தில் இறக்கி சௌர விலடைத்து கார்க்கடைத்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

சாப்பிட வேண்டுமானால் 1 ஆழாக்கு ஜலத்தில் கூடல் சுன் சர்பத்தைக் கலந்து சாப்பிடவும்.

நன்னுரி சர்பத் செய்யும் முறை

மேலோநிய முறைப்படியே 10 பலம் நன்னுரிவேரை 1 படி வெங்கிரில் போட்டு சுமார் 1 மணிநேரம் வரையில் ஒற்றைவத்து பிறகு அடுப்பேற்றி காய்ச்சி முக்கால்படி திட்டத்திற்கு சண்டச்செய்து வேரை எடுத்துவிட்டு மறு படியும் புகிதாக 10 பலம் நன்னுரிவேரை அதில் ஏரயோ கித்து காய்ச்சி அரைப்படியாக்கி மறுபடியும் வேரையகற் றிப்புதியவேர் 10 பலம் போட்டு கால்படியாகக் காய்ச்சி அதில் 15 பலம் சர்க்கரையைக் கலந்து பாகுபதமாகக் காய்ச்சி சிலர்வில் பத்திரப்படுத்தி கார்க்கிட்டு வைத்துக் கொண்டு ஒரு உஸ்பூனுக்கு கால்படி ஜலம் வீதம் கலந்து உபயோகிக்கவும்.

எலுமிச்சம்பழ சர்பத்து இறக்கும் முறை

எலுமிச்சம் பழம்	100
சர்க்கரை	1 வீச
பன்னீர்	½ புட்டி

மேற்சொன்ன எலுமிச்சம்பழத்தை அறுத்து அதின் சாரத்தை எல்லாம் பிழித்துகொண்டு திப்பியை மற்று ½ படி ஜலத்தில் போட்டு அதையும் பிழிச்சுத்து அதின்சாரத்தையும் தனியாக எடுத்து வைத்துக்கொண்டு திப்பி கொட்டை இதுகள் அகல வடிகட்டி புதுச் சாடியிலிட்டு அடுப்பேற்றி காய்ச்சி சற்று நீரம் குடானதும் சர்க்கரையைக்கொட்டி பாகுபதமாக ஓர் மரத்துப்பினால் கலக்கி விட்டு சரற்றில் 3 ல் ஒருபங்காகக் காய்ச்சி இறக்கிவைத்து சற்று குடாறியதும் பன்னீர்விட்டு கலந்து ஓர் புட்டியில் காற்றுப்போகாமல் அடைத்து வைத்துக்கொள்ளவும்.

சர்பத்து சாப்பிட வேண்டுமானால் ஒரு உஸ்பூனுக்கு 1½ ஆழாக்கு ஜலம் விட்டு கலந்து சாப்பிடவும்.

புளிப்பு மாதுளை சர்பத்து காய்ச்சதல்

மாதுளம் பழம்	10
நேஞ்	2 பலம்

மாதுளம் பழத்தின் உள்ளிருக்கும் பழத்தை எடுத்து சார் பிழிந்து அதின் பரகத்திற்கு 2-பங்கு ஜலத்தை விட்டு புதுச்சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி தேன் விட்டுக் கலந்து 3-ல் ஒரு பாகமாகக் காய்ச்சி இறக்கி புட்டியில் அடைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

சாப்பிட விரும்புவோர் எவ்வளவு புளிப்பு வேண்டுமோ அவ்வளவிற்கு சமமாக விட்டு ஜலத்தைக் கலந்து சாப்பிடவும், இதனால் பித்தமயக்கம், தலைச்சுற்றல் முதலியவைகளைச் சார்த்தியாக்கும்.

இனிப்பு மாதுளை சர்பத்து செய்முறை

மாதுளம் பழம்	10
சர்க்கரை	$\frac{1}{2}$ வீசை
நேஞ்	5 பலம்

முன்டோல் மாதுளம் பழத்தை சுத்தி இறக்கி மேற் சொன்னபடியே புதுச் சட்டியிலிட்டு சர்க்கரையைக் கொட்டி இதின் அளவிற்கு ஜலம் விட்டு 3-ல் ஒரு பங்கு காகக் காய்ச்சி தேன் விட்டுக் கலந்து பாகுபதமாக்கி சீராவில் அடைத்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

வேண்டும்போது வேண்டிய இனிப்புக்குத் தகுந்த ஜலம் விட்டு சாப்பிடவும்.

இஞ்சர் சர்பத்து செய்பாகம்

இஞ்சி	10 பலம்
சர்க்கரை	$\frac{1}{2}$ வீசை
ஜலம்	$\frac{1}{2}$ பகு

இஞ்சிளீ சிறு துண்டுகளாக அறுத்து நசுக்கி ஒரு வாயகன்ற புதுப் பாண்டத்தில் போடுவேண்டும். அதில் $\frac{1}{2}$ -படி ஜலத்தை விட்டு 1-மணி நேரம் வரையில் ஒரு புறமாக வைக்கவும். பிறகு அதை எடுத்து மேலுள்ள ரசத்தை இறுத்துக் கொண்டு அடுப்பேற்றி 1-மணி நேரம் வரையில் காய்ச்சி சர்க்கரையைக் கலந்து துடுப் பினால் கலக்கி $\frac{1}{2}$ -ல் ஒரு பாகமாகக் காய்ச்சி புட்டிகளில் ஊற்றி வைத்துக் கொண்டு 1 பாகத்திற்கு இருபாகம் ஜலம் சேர்த்து சாப்பிடலாம். இதனால் அஜீரணம், பேதி, வயிற்று வலி, மாந்தம், பிக்தச் சூடு இதுகளை ரீ-நாளில் அறவேயொழிக்கும். இது சித்தங்களின் மூலிகை ரகசிய மான முறையாகும்.

பாதம் சுப்பத்து செய்யும் பாகம்

பாதம் பயறு	$\frac{1}{2}$ வீதை
சர்க்கரை	$\frac{1}{2}$ "
பள்ளி	$\frac{1}{2}$ புட்டி
பாதம் ஏஸ்ஸல்	$\frac{1}{2}$ அவங்ஸல்
ஏலரிசி	$2\frac{1}{2}$ மலிங்
குங்குயப்பூ	$\frac{1}{2}$ விராகனிட

முதலில் ஏலரிசியை பால்விட்டு அரைத்து எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பிறகு பாதம்பயறை தண்ணீரில் ஊறவைத்து மேலே யுள்ள தோலைப்போக்கி அம்மியில் பால் விட்டு அரைத்து வடிகட்டி சர்க்கரையைக் கலந்து குங்குமப் பூவை அதில் போட்டு வாயகன்ற ஒரு புதுச்சட்டியிலிட்டு அடுப்பேற்றி கொதிக்கக் காய்ச்சி வேண்டும்.

காய்ச்சிய சாரத்தில் ஏலரிசியைக் கலந்து பண்ணீர் விட்டு பாதம் ஏஸ்ஸலை தெளித்து பக்குவமான பதத்தில் இறக்கி ஆறவைத்து புட்டிகளில் நிரப்பி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

தேவையால்போது ஒரு மஸ்பூன் சர்பத்தை எடுத்து ஆழாக்க பாலிலாவது டி-ஆழாக்கு ஜலத்திலாவது கலந்து சாப்பிடவும். இதை வியாபாரம் செய்ய விரும்புவோர் பன்றீருக்கு பதிலாக சுத்தமான வெங்கிர் ஜலத்தைக் கலந்து கொள்ளலாம்.

திராகைபூபழ சர்பத்து நயாரித்தல்

பர்சை	திராகைப் பழம்	3 சேர்
பன்னீர்		2 அவுள்ள்
சர்க்கரை		½ வீசு
திராகை ஏள்ள்		½ அவுள்ள்
தண்ணீர்		1 புட்டி

I புட்டி சுத்தமான ஜலத்தை பாண்டத்தில் விட்டு அதில் திராகைப் பழங்களை நறுக்கிப் போட்டு நன்றாகப் பிசைந்து சாரயிறங்கும் படி செய்து வடிகட்டி சர்க்கரையைக் கலந்து அடிப்பேற்றி பாகுபத்தமாகக் காய்க்கி பிசின் போல் வரும் வரையில் அடுப்பின் மீது வைத்து சரி பாகத்திற்கு வந்ததும் கீழே இறக்கி ஆற்றவைத்து பன்னீர் விட்டு கலக்கி எல்லையைக் கலந்து புட்டியில் சிரப்பி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

வேண்டும்போது I-பாகத்திற்கு 6-பாகமான ஜலம் விட்டு கலக்கி அருந்தலாம்.

புடவைகளுக்கு பலவித டை அச்சிடுதல்

புடவைகளுக்கு டை அடிப்பதில் எத்தனையோ வகையுண்டு. அதில் சில வகைகளைக் கீழே உரைத்துள்ள வைத்துக் காண்க.

1. ரிஜிஸ்ட் டையீங்

எந்தத் துணியை அச்சிட வேண்டுமோ அந்தத் துணியை கலவை செய்து சரிபார்த்துக் கொண்டு பிறகு ஏதாவது ஒரு மெழுகு பொருளை திராவகமாகக் காய்க்கி

வைத்துக்கொண்டு டையில் மெழுகைத்தோய்த் து அச் சிட்டு பிறகு அந்தத் துணிக்கு ஏந்துச்சாயம் ஏற்கொண்டு மேர அதைதோய்த்து கன்றுக்க கொதிக்கும் வெங்கில் அலைத்துப் பிழிந்துபார்க்க மெழுகு டை உருகிப்போகும். பிடவை கலராகவிருக்கும் டை மாத்திரம் வெள்ளோயாக இருக்கும். இதுதான் துணிகளுக்கு வெள்ளீ பூ போடும் முறையாகும் இதற்குதான் நினைவில்ட டையிங்ஸன் நூசோல் லப்படும்.

2. டைரக்ட் டையிங்

பூக்கள் எந்த கலரில்போடவேண்டுமோ அந்தகலரை பிளாக்கில் தொட்டு நுணிகளுக்கு அச்சிடுதல். இதற்கு டைரக்ட் டையிங் எனப்படும்.

3. ஸ்டென்லிவிங் டையிங்

எவ்விதமான பூக்களோ அல்லது உருவங்களோ ஆட்டைகளில் வரைந்து அதை உளியினால் செதுக்கி எடுத்து விட்டு சமானமாகவும் மேடுபள்ளில்லா மேசையினமீது துணியைப் பிரித்துப்போட்டு அட்டையை அதன்மீது வைத்து பிரசினால் சாயத்தைப் பூசிக்கொண்டுவர காற்று நியதுமடையில் சுத்தமாக இருக்கும். ஆனால் அட்டை வைத்து கலர்பூசும்போது அக்கம்பக்கத்தில் சாயம்பட விடாமல் ஜாக்கிரதயாக பூசுவேண்டும். இதற்குத்தான் ஸ்ரென்சிலிங்டையிங் என்று சொல்லப்படும்.

4. மார்டன்ட் டையிங்

அதாவது கடுக்காய்த்தோலீராவிறக்கி அந்த ரசத் தினால் நமக்குவேண்டிய பூக்களின் டையை துணிகளில் அச்சிடுதல்வேண்டும், பிறகு சுற்றுகாற்றுநியதும் நமக்கு வேண்டியக்கலர் எதுவோ அந்த சாயத்தில் ஏந்த துணியிடுவதும் தோய்த்து விட்டு கூடனே யொள்ளவியில் வைத்து

சலவைசெய்தல் வேண்டும். வெள்ளாவியில் துணியை சலவைசெய்ததும் சாயங்கள் போய்விடும் ஆனால் துணிகளில் அச்சிட்ட பூக்களிலுள்ள சாயங்கள் மாத்திரம் போகாது. டட்டே ஸ்திரிபோட்டு மடித்துவைக்கவும். இதற்கே மார்ட்டன் கையிங் என்று சொல்லப்படும். இந்த கை அடிப்ப வர்கள் கெட்டிசாயத்தை உபயோகிக்கப்படாது. சாயம் கடுக்காய் ரசத்தில் பட்டதும் கெட்டியாகிவிடும்.

5. சார்ஜ் கையிங்

சார்ஜ் கையிங் என்பது புடவைமுழுதிலும் நமக்கின்ட மரன் சாயத்தைக்கொண்டு பூக்கள் போடவேண்டிய இங்கி களில் திராவகத்தை அச்சில்புசி அழுத்திவிடவும். ஆனால் அந்த திராவகம் அச்சுகள் தனிர மற்ற இடங்களில் படக் கூடாது. அப்படி படுமாகில் திராவகத்திற்கு இயற்றையி லேயே சாயத்தை எடுக்கும் சக்தியுண்டு ஆதலால் அக்கம் பக்கத்திலுள்ள சாயங்களை எடுத்துவிடும். அதனால் பூக்களின் அழுத் தோன்றுது, ஆதலால் இந்த கையிங்கை வெகுஜாக்கிரதையுடன் செய்தல் வேண்டும்.

6. ஸ்பெரியிங் கையிங்

நமக்கு வேண்டிய பூக்களோ அல்லது வேறே தனும் உருவங்களோ அட்டையில் செதுக்கி வெண்ணமொன புடவையில் ஓர் அளவிற்கு அதைவைத்து எந்தகலரில் பூ அச்சிடவேண்டுமோ அந்தகலரை குதிரையிரினுல்செய்த கீட்டு பிரவில் சாயத்தைத்தொட்டு பூ செதுக்கலான் சங்குகளில் பூச பூக்கள் வெகு அழகாக புள்ளிப் புள்ளியாய் விடும். பார்ப்பதற்கும் வெகுமேன்மையாக விளங்கும் இது வெண்ணமையால் வங்குதுக்கஞ்சுத்தான் அழுகுபெறும்,

7. மெட்டல் கையிங்

இந்த கை அடிப்பதென்றால் அட்டை, மரம் இது களில் கை சூங்பப்படாது அதாவது செம்பு, பித்தனை ஈயம் இதுகளில் பிளாக்குதல்செய்து அச்சிடவேண்டும்.

கை அடிப்பதற்கான முறைகள்

1. கையடிப்பதற்கு முதலில் சுமார் 3 கெஜம் தீள மும் 2 கெஜம் அகலமுள்ள ஒர் பெரிய மேசை தயாரித்துக் கொள்ள வேண்டும் அந்த மேசையின் மேல்பலகை சமானமாகவும் மேல்பளையில்லாமலும் மிகுந்த மழுமழுப்பாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

2. கையடிக்க கலர் கூட்டுவது சாயங்களுக்கு உபயோகித்த முறையைப்பேச அந்தந்த கலருக்கு எவ்வளவு பதமரக வேண்டுமோ அவ்வளவுபதமரக கூட்டுக்கொள்ள வேண்டும்.

3. அச்சிடும் போது துணிகளுக்கு அடியில் கிறலில் லாமலும் சுரசுப்பில்லாமலும் மெத்தென பிளாட்டிங்கு போல் உல்லன்றுவது கம்பளியாவது அடியில் போட்டு கை அழுத்தவேண்டும். கையழுத்தும் போது சமமான வலிவு கொண்டு அழுத்த வேண்டும் அதை வலிவு கொண்டு அழுத்தினாலும் பூக்கள் துணியில் சரியாக விழாது. ஆதலால் இதை அவசியம் கவனிக்க வேண்டும்.

4. கையடிக்கும் சமயம் திராவக வகைகளை உபயோகிக்கும் போது கையில் படாமலும் கை தசிர மற்ற துணிகளின் பாகத்தில் படாமலும் ஜாக்கிரதையுடன் பார்த்துக்கொள்ள வேண்டும்.

5. கையடிக்கும்பிளாக்குகளை அப்போதுகூக்கப்போது உழுமண் கீரினால் பிரஷ்டகொண்டு சுத்தம் செய்து கொள்ள வேண்டும். அல்லானிடில் பூங்களின் சந்துகளில் கலர் அடைத்துக் கொண்டால் சரிவர விழாது.

6. டையடித்தும் கலர் சற்று காற்றுறியின் எடுத்து காயவைத்து மடித்து விட வேண்டும் ஈரத்திலேயே மடித்தால் எல்லாம் ஒன்றுக் கூட்டிக் கொள்ளும்.

7. டையடிக்க ஆரம்பிக்கும் முதலிலேயே சலவை விஷயத்தைக் கவனித்துக் கொள்ள வேண்டும்.

இதுகளையெல்லாம் நன்கு கவனித்து தொழில் முறையை ஆரம்பிக்க வேண்டும்.

மரச் சாமான்களில் வெள்ளிழலாம் பூசுதல்

அதாவது தென் மெழுகையும் ஆளிவிதை ஏண்ணையையும் அபேப்பெற்றி காய்ச்சி சீமை சுண்ணாம்பை சேர்த்தலைத்து டப்பிகளில் வைத்துக்கொண்டு தேவையான போது சாமான்களின் மேல் மேற்படி பசையைப் பூசி வெள்ளிரோக்கை அழுத்தி விடவும். பிறகு நாளுக்குநாள் மேற்படி சாமான் வெள்ளியினால் செய்ததைப் போலவே இருக்கும்.

ஜஸ்கீர்ம் செய்யும் பாகம்

சாதாரண ஜஸ்கீர்ம்

வெள்ளோர் கர்க்கா	5 மல்
ரோஸ் ரூஸ்ஸ்	4 துளி
பன்னீர்	2 அவள்ளி
ரோஸ் கலர் பவுடர்	திட்டயாக
ஏரையைப் பால்	1½ படி.

இதுகளையெல்லாம் ஒரு தகர டப்பிகில் போட்டு பாகம் தவறுமல் செய்து மேலே கைப்பிடியுள்ள ஒரு மூடியை கிட்டணமாகப் போட்டு வைத்துக் கொள்ளவும்.

வேறொரு மரத்தொட்டியில் சுமார் அரைப்பவண்ண ஜஸ் தூஸ்செய்து போட்டு கால்படி உப்பையும் அதின் கலங்கு அந்த தொட்டியின் மேலே சொல்லிய தகரடப்

இயை மரத்தொட்டியிலிட்டு சமார் முக்கால் மணின்ரம் திருச்சிக் கோண்டிருக்க ஜஸ் கரைவதற்குள் தகடுப்பியினுள்ளிருக்கும் சரக்கு கட்டிப் போகும் பிறகு அதை எடுத்துச் சாப்பிட மிகவும் ருசிகரமாக இருக்கும்.

சாக்லெட் ஜஸ்கீரிம் செய்தல்

ஏருமைப்பால்	1 படி
சாக்கரை	5 பலம்
கோக்கோ எஸ்ஸன்	5 துளி
கோக்கோ பவுடர்	1 அவுள்க
சாக்லெட் கனர் பவுடர்	போதியவரை

இது களனைத்தையும் ஒன்றுபடக் கலந்து கொண்டு சரக்குகள் நன்றாகக் கரையப் பார்த்து கொள்ளவேண்டும். பிறகு சரக்கு கூட்டியிருக்கும் டப்பியை காற்றுப் போக்காமல் மூடியிட்டு வைத்துக்கொண்டு முன்சொல்லி யதைப்போலவே மரத்தொட்டியில் உப்பையும் ஜஸ்ஸையும் போட்டு அரைமணி கோம் இருங்கின்கொண்டே இருக்க டப்பியினுள்ளிருக்கும் சரக்கு கட்டிப்போகும். பிறகு அதை எடுத்துப் பார்க்க மிக குவிர்ச்சியுடனும் ருசிசாமுடனிருக்கும் பிறகு இதை வியாபாரம் செய்யலாம்.

பாதம் ஜஸ்கீரிம் செய்யும் முறை

முதிர்ந்த பாதம் பயறு	5 பலம்
சாக்கரை	10 ,,
பாதம் எஸ்ஸன்	5 துளி
ஏருமைப்பால்	6 படி

இந்த சரக்குகளில் முதலில் பாதம் விடையைத் தண்ணீரில் ஊறவைத்து மேல்தோலை கீக்கி பிறகு பசும் பாலினுஸ் அரைத்து ஏருமைப் பாலில் கலந்து விட

வேண்டும், பிறகு இதைவழிகட்டி மற்றசர்க்குகளை அதில் போட்டு எல்லாம் ஒருமிக்கக்கலங்கு இதற்குமுன் சொல் விய பாகம்போலவே மரத்தொட்டியிலிட்டு திருப்ப கட்டிப் போகும்.

சில முக்கிய விஷயங்கள்

இதுபோலவே எந்தவிதமான ஜஸ்கிரிம்செய்யவேண்டுமோ அந்தப்பொருளை அரைத்து சார்மன்டுத்துக்கொள்ள வேண்டும். அல்லது பழ தினுசுக்களாகில் அதன் சாரத்தைப் பிழிந்து எடுத்துக் கொண்டு அதற்குத் தகுந்த இனிப்பும் பாலும் கலந்து மேற்படி தகரப்பியிலிட்டு மரத்தொட்டியில் முன் சொன்னதைப் போலவே ஜஸ்கிரிம் உய்ம் உப்பையும் கலந்து சுழற்றினால் ஜஸ்கிரிம் ஆகும். அதை எடுத்து உபயோகிக்கவும்.

குச்சி ஜஸ் செய்யும் முறை.

1. இதற்கு முக்கியமாக கான்கு மூலீ சதுரமும் சமார் கூ-கெஜும் அகலமும், முக்கால் கெஜும் நிகளமும் ஒரு ஜாண் உயரமுள்ளதாக ஒரு தகரப்பெட்டி செய்து கொள்ள வேண்டும்.

2. அதின் மேல் முடியான தகட்டில் சமார் காலனை அகலத்திற்கு 1-அங்குல இடத்திற்கு இடையிடையே பன்சி செய்து வரிசைக்கிரமமாக இருக்க வேண்டும்.

3. தகரத்தினால் காலனை விட ஒரு நூல் அகன்ற வாயுள்ளதாகவும் 4-அங்குல விகளமுள்ளதாகவும் தகரக் குழாய்கள் தயாரித்துக் கொள்ள வேண்டும். இதின் அடிப்பாகத்தை மாத்திரம் தண்ணீர் ஒழுகாத முறையில் சிலவியில்லாமல் செய்து வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

4. பிறகு நாம் எந்தகலரில் எந்தவிதமான குச்சி ஜஸ் தயாரிக்கவேண்டுமோ அதற்குத்தகுந்தகலரும் அதாவது

ஜிளம்	1 படி
சர்க்கரை	1/2 வீதை
ஏவள்ளு	1/2 அவள்ளு
கலர்	போதியவரை

இதுகளில் வேண்டியபடி முறையை கலங்கு கொண்டும், பழத் தினுசுகள் சாரமாயினும் அதற்கும் தகுஞ்த படியே சேர்த்து ஒரு வாய்கன்ற மன்றாடியில் தன் ணீர் போல் கலக்கி வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

5. மிறு மேலே சொல்லிய தகரப்பெட்டியினுள்ளே போதுமான அளவு ஜஸ், உப்பு இதுகளைப் போட்டு மேலே மூடியை மூடி அந்த மூடியின் மேலேயுள்ள துவாரங்களில் தகரக்குழாய்களை செலுத்தி கலக்கி வைத்து ருக்கும் சர்க்கை சுமார் 1 அவள்ளு வீதம் ஒரு அளவள்ள கருவியால் எடுத்து ஊற்றி மேலே 2-அங்குலம் தெரியும்படி கையில் பிடிக்கக்கூடிய அளவில் தென்னங்குச்சியை தயாரித்து மேற்படி குழாயினுள்ளே விட்டு சுற்று நேரம் கழித்து எடுத்துப் பார்க்க திட்டமான அளவில் ஜஸ் லட்டு தோன்றும். இதை நாம் முதலில் எவ்வளவு பரகமாக சர்க்குகளை கூட்டுகின்றோமோ அவ்வளவு ருசிகரமாக இருக்கும். வியாபாரம் செய்ய இது ஓர் முக்கியமான வழியாகும்.

உயர்தா கறுப்பு பென்சில் செய்யும் முறை

1. பென்சில் தயாரிப்பவர்கள் முதலில் பென்சில் திட்டத்திற்கு மெல்லிய மரத்தினால் பென்சில் மரத்துணகேள் தயாரித்து (இளைப்புளியினுல்) இழைத்து உள்ளே பென்சில் போகத்தகுஞ்த காடி எடுத்து வைத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

2. பென்சில் கட்டை இரு பிளப்பாக இருத்தல் வேண்டும்.

3. மைக்ளோ என்றும் பைப் களிமண்ணை எடுத்து திட்டமான ஜலம் விட்டு கரைத்து 1 நாள் முழுதும்

வைத்திருக்க வேண்டும். பிறகு அதைக்கலக்க பால் நிற மாக மாறும். அதை சுற்று நேரம் வைத்திருங்கு மேலே இருக்கும் ஜூலத்தை வடித்து விட்டு அடியில் தங்கிய மண்ணை எடுத்து உலர்த்தி அதன் ஏடைக்கு சுத்தமான காரியத்தைத் தூள்ளெய்து மூச்சையிலிட்டு உருக்கி ஆற வைத்து தூள்செய்து கொண்டு பிறகு ப்ளம்பர் கோவை யும் மெற்படி மண்ணையும் தூள்செய்து மூன்னே வடித்த ஜூலத்தில் கலங்கு எல்லாம் சரிவர கூட்டி பெண்சில் திட்டத்திற்கு திரட்டி வைத்துக்கொள்ளவும். அல்லது சரக்குகளைக் காரியவைத்து தூள்செய்து உருக்கி அச்சு களில் பெண்சில் போல் ஊற்றியும் வைத்துக்கொள்ளலாம்.

4. பிறகு கட்டைகளின் பிளப்பில் பிசினியைப் பூசி துவாரத்தில் பேன்சிலை வைத்து ஒட்டி விடவும். பிறகு அதை அளவுக்கு துண்டித்து சுத்தம் செய்து கட்டைக்கு கலர் பூசி மேக்கர் டையடித்து வியாபாரம் செய்யவும்.

காப்பிங் பேன்சில் தயாரித்தல்

மேற்சொன்ன முறைப்படியே சரக்குகளை கூட்டிக் கொள்ள வேண்டும். ஆனால் அதில் வைலெட் பவுட்கார கொள்ள வேண்டும். ஆனால் அதில் வைலெட் பவுட்கார 4-ல் ஒரு பங்கு கூட்டிக் கலங்கு தயாரித்துக் கொள்ள வேண்டும். பிறகு கட்டையும் தயாரித்து அச்சுகளை சேர்த்து வியாபாரம் செய்யவும்.

பலகலர் பேன்சில்கள் தயாரித்தல்

இதுவும் மேற்சொன்னபடியே எந்த கலர் நமக்கு வேண்டுமோ அந்தக் கலரை காலில் ஒரு பங்கு சேர்க்க வேண்டும். ஆனால் காரியத்தைக் குறைவுபடுத்த வேண்டும்.

குவர்க்கு வேள்ளையடிக்கும் முறை

குவர்க்கு

1 புளை

பச்சை அரிசி வடு நள்ளிரி

1 கலக்

வேலம்பிசின்

5 பஸ்

உப்பு

3 படி

முதலில் வேலம்பிசினியை கொஞ்சம் வெங்கில் ஓர் வைத்து கலக்கி வைத்துக் கொண்டு உப்பையும் போட்டு கலக்கி பச்சையரிசி வடிதண்ணீரில் கலந்து வைத்துக் கொள்ளவும்.

இறகு கிளிஞ்சலை தண்ணீர் தெளித்து தானித்து மேற்படி வடிதண்ணீரை விட்டுக் கலக்கி குறைவிற்கு வெங்கிர் கலந்து கொண்டு சுவர்களுக்குப்பூச் அதிகப் பிரகாசமாகவும் பளபளப்பாகவுமிருக்கும். எவ்வளவு கால மிஞ்சநாலும் சண்னும்பு காத்தில் ஒட்டாது,

சுவர்களில் கலர்பூசம் முறை

ஜூஸ்

1 கலன்

அரிசிக்கஞ்சி

போதியவார

சேந்து உப்பு (வெண்ணையானது)

1 படி

வஜ்ஜிரம்

1 பவுண்ட

வேண்டிய கலர்

தேவையான அளவு

ஜூலத்தை அடுப்பேற்றி வஜ்ஜிரத்தை ஜூலத்தில் போட்டு உருகக் காய்ச்சிச் சோத்து உப்பையும் அதில் சேர்த்து அரிசி மாவைக் கஞ்சியாகக் காய்ச்சி அதில் ஊற்றி ஒரு நுடுப்பினால் கட்டியாகாமல் கிளரிக் கொண்ட டெ வேண்டிய கலரை எவ்வளவு (லைட் அல்லது டார்க்) வேண்டுமோ அவ்வளவு கலந்து கலக்கி பூசம் திட்டத் திற்கு வெங்கிர் கலந்து பூசினால் பார்ப்பதற்கு எனுமல் பெயின்ட்டு போவிருக்கும்.

வார்னிஷ் பூசிய சுவர்களின் அழுக்கை அகற்ற

வார்னிஷ் பூசிய சுவர்களையோ படங்களையோ படச் சட்டங்களோ மற்றிறங்கபொருளோயாயினும் கொஞ்சம் தண்ணீரில் வாழியின் சோடாவைப் போட்டு கொஞ்சம் அம் மோளியாவைக் கலந்து கலக்கி பிரவினால் தொட்டுப்பூசி

தெய்த்து பிறகு வேறுசுத்தமான ஜலத்தில் அதைக்கழுவ பழையபடி பளபளப்பாக இருக்கும் இதற்குஜலத்திற்குத் தகுங்த சர்க்கையே கையானவேண்டும். குறைந்தாலும் பிரயோஜனப்படாது. அதிகப்பட்டாலும் வார்ணிஷ் கரைந்து போகும்.

நன்னுரிவேர் சர்பத்து இங்கிலிஸ் முறை

ஒருபலம் இடத்த நன்னுரிவேரை ஜங்குபலம் கொதிக் கக்காயங்க வெங்கிளிடடு 4 மணிநேரம் ஊறவைத்துப் பிசைங்கு வடிகட்டி ஏழுபலம் சர்க்கரைசேர்த்து அடுப்பி லேற்றி பாகுபதம் கண்டு இரக்கி சொவில் வைத்துக் கொள்ளவும். மாத்திரை 1.2, துலாம் வரை கொடுக்கலாம்

நன்னுரிவேர் சர்பத்து யூனிஸி முறை

1½ பலம் நன்னுரிவேரை இடத்து 1½ படி வெங்கிளில் ஆறுமணிநேரம் ஊறவைத்து வடித்து அடுப்பேற்றி முக்காற்படியாய் வற்றவைத்து வடித்து 1½ பலம் செனியைக் கரைத்துக் காய்ச்சி ஒரு துளியெடுத்து ஸிரலாலமுத்திப் பார்க்க பிசின்போவிருந்தால் அதன் பதத்தில் சொவில் அடைத்துக் கொண்டு இரண்டு ரூபாயிடை ஷர்பத்தில் நாலுரூபாயிடை தண்ணீரில் கலந்து சாப்பிட்டுவர மேக காங்கை பிரமேகம் சீர்க்கட்டு நீர்ப்பணைப்பு மேகாரீ கை கால் காங்கல் கண்ணெனிவ நாவரட்சி தாகந்திரும் தேகங் தணியும் மருங்கீடு நீங்கும்,

தேயிலையைப் பரிசூழித்தல்

தேயிலை ரங்காயிருப்பதற்காக ஏதாவது சாயமேற்றி மிகுங்கும் பகுத்தில் அதைக் கண்டுபிடிக்க பின்வரும்வழி கள் ஏற்றவை.

I வெண்மையான கடுதாசியில் பரிசூழிக்க வேண்டிய தேயிலையில் கொஞ்சம் போட்டு சாதாரண அண்ற கத்தியால் அந்தத் தேயிலையைத் தேய்க்கவேண்டும் இப்பகுச்

செய்வதினால் தேவிலை தூளாகிவிடும். நன்றாய்ப் போடி யாம்பிட்டபிறகு அந்தப் பொடியை கீழேகொட்டிவிட்டு பிரவினால் கடுதாசியை நன்றாய்த்துடைத்து விடவும். தேவிலையில் ஏதாவது செயற்றக்காணம் கலந்திருந்தால் கடுதாசியில் நிலை நிறமான புள்ளிகள் அல்லது கோடுகள் காணப்படும்.

2. தேவிலையை ஒரு வெண்மையான துணியில் போட்டுத் தேயக்களும், துணியில் வர்ணம் உண்டானால் தேவிலைக்குச் சாயமேற்றி மிகுங்கிறதென்றும், துணி வெள்ளையாகவே இருந்தால் தேவிலை நல்லதென்றும் கண்டுகொள்ளலாம்.

முட்டைகளை சோதித்தல்

1. ஒரு பாத்திரத்தில் தண்ணீர் விட்டு முட்டையைப் போட்டுத் தூபுமுட்டை அடியிற படுத்துக்கொள்ளும். நல்லாலைங்கு நாள் சென்றால் தண்ணீரில் 36 சிக்கி உள்ள கோணமுண்டாக்கும் இப்படி நாட்கள் கூடக் கூடக் கேளனமுமதிகரிக்கும்.

2. முட்டைகளை விளக்கு அல்லது காஸ் வெளிக்கத் தினால் எதிரே தாக்கிப் பிடித்துப் பார்க்கவும். நல்லதாயிருந்தால் முட்டைகள் தெளிவாய் (சுத்தவாய) நடுவில் ஒரு கறுப்புப் புள்ளியுடன் விளங்கும் அப்படியில்லாவிட்டால் முட்டைகள் கெட்டவை என்று அறியவும்.

பாலை சோதித்தல்

1. ஒரு ஆளிபாலை விரல் நகத்தின்மேல் வைத்தால் நல்ல பாலாயிருந்தால் அப்படியேபொட்டாயிருக்கும். கலப்பரனதானால் வறிந்து போகும்.

2. சிலர் மாவைப் பாலில் கரைத்து அது குழப்பாயிருக்கும்படி செய்து பாலைக் கிறது விடுகிறுஞ்சன். மாக்கரைத்த பாலை சுலபமாய்க் கண்டு பிடித்து விடலாம். அந்தப் பாலில் நொஞ்சமெடுத்து அதற்கு ஓடியோடின் ஸோல்யூஷனீச் சேர்த்தால் ஸிலமாய் விடும். இது கலப்பமான பாலைக்கு.

3 ரோம்ப பளபளப்பான கையல் ஊசியை ரோம்ப பாலுள்ள ஆழமான பாத்திரத்தில் அமிழ்த்தி உடனே செங்குத்தாய் வெளியிலெடுக்க வேண்டும். பாலில் ஜலம் கலந்திராவிட்டால் பால் ஊசியில் ஒட்டுக் கொண்டிருக்கும். பாலில் ஸ்வஸ்ப ஜலம் கலந்திருந்தாலும் பால் ஊசியில் ஒட்டவே ஒட்டாது.

ஜோடு கடித்தால்.

பூட்ஸ் அல்லது செருப்பைப் போட்டுக் கொள்ளுவதில் சில சமயம் அவைகள் காலைக் கடித்து விடுகின்றன. ரோம்ப கடச் சுட இருக்கும் ஜலத்தில் துணியொன்றை நாளைத்து பூட்ஸ் காலில் படுகிற பசுகத்தின் மேல் வைத்தால் தோல் அகன்று போய் கடிக்காது.

பிங்கான் பாத்திரம்கள் வெடிக்காமலிருக்க

ஜலம் கொநிக்க வைத்த பிங்கான் பாத்திரங்களிலிருந்து சுடுஜலத்தை ஊற்றக்கூடாது. அப்படி உடனே குளிர்ந்த ஜலத்தை ஊற்றினால் பிங்கான் வெடித்துப் போகும்.

ஜாடிகளை சுத்தம் செய்தல்

ஜாடிகளை வெகுகாலம் உபயோகப்படுத்தாமல் வைத்திருந்தால் அவைகளில் டூணம் பூத்த வாஸனை உண்டாகும். அந்த வாஸனையைப் போக்க அவைகளில் சுண்ணமைபு ஜலத்தை விட்டு நன்றாய்க் கழுவி விடவேண்டும். முக்கியமாய் பால் வரங்கும் பாத்திரங்களை நன்றாய் சுத்தம் செய்வார்கள். என்று சொல்வதற்கில்லையாதலால் அவைகளை சுண்ணமைபு ஜலத்தால் சுத்தம் செய்வது ரோம்ப மேலானது.

துக்கி நாக்தை பளபளப்பாக்குதல்

துத்தினாகப் பொருள்களின் மேல் திரவின் எண் ணையைக் கொண்டாவது ஜலத்தில் கொஞ்சம் கெந்தக திராவகத்தைக் கலந்து அதைக் கொண்டாவது தேவ்த தால், அந்த சாமான்கள் ரொம்ப பளபளப்பு அடையும்.

கண்ணுடி மேல் தடவியிருக்கும் வர்ணத்தை எடுத்து விடுதல்

ஜன்னல் அல்லது அலுமாரிக் கண்ணுடிகளில் வர்ணத்தால் எழுதிய சித்திரங்களையாவது எழுத்துக்களையாவது கலைத்து விட வேண்டுமானால் வெகு சுலபமாய்க் கொடுத்து விடலாம். அஸெடிக் ஆசிட் என்னும் அம்ல வல்துவில் துணியை கணித்து வர்ணமிருக்கிற இடங்களில் தேவ்த்தால் வர்ணம் உடனே விட்டுப்போகும். கண்ணுடி சுத்தமாய் விடும் இந்த அஸெடிக் ஆசிட் கையை ஒன்றும் செய்யாது ஆகையால் துணியை தாராஜமாய் பிடித்துக் கொள்ளலாம். ஆனால் அஸெடிக் ஆசிட் வர்ணம் பூசின மரத்தின் மேல் படவே கூடாது.

கண்ணுடிகள் முறையியவற்றிலுள்ள கையழுக்குகளைப் போக்குதல்.

மரச்சாமான்கள், கண்ணுடிகள், ஜன்னல்கள் ஆகிய இவைகளில் கையழுக்குப் பட்டாலும் அல்லது வேறு அழுக்குகள் படிக்கிறுந்தாலும் கொஞ்சம் காடியை ஊற்றித் துடுத்தது விடலாம்

புல்தகங்களிலிருந்து இங்கிக்கறையைப் போக்குதல்.

ஆக்ஸாலிக் ஆஸ்ட், விட்ரிக் ஆசிட், டார்ட்டாரிக் ஆசிட் ஆகிய இந்த மருந்துகளில் ஏதையாவது ஜலத்தில் கரைத்து அந்த ஜலத்தை புல்தகங்களில் இங்கிப்பட்ட பரகத்தில் தடவினால் கறை விட்டுப் போகும். புல்தகங்கள் கெட்டுப்போக மாட்டா.

கண்ணுடிக்கு ரசம் பூசும் முறை
முதல் கலப்பு

12 அவன்ஸ் ஜலத்தில் 12 கிரெயின் ராகோல்லி உப்புப்போட்டுக் கலக்கி கொதிக்கும்போது 16கிரெயின் நைட்டரேட் ஆப் சில்வர் என்பதை 1 அவன்ஸ் ஜலத்திற்கலக்கிக் கேர்க்கவும். பிறகு 10 நிமிஷம் கொதிக்கவைத்துப் பின்னர் 12 அவன்ஸ் ஜலம் சேர்க்கவும்.

இரண்டாவது கலப்பு
நெட்டரேட் ஆப் ஸில்வர்

1 அவன்ஸ்

கொண்டுவர்து 10 அவன்ஸ் ஜலத்திற் கலக்கவும். பிறகு மாஸிறமாக இருக்கும் பதார்த்தம் எல்லாம் கரையும் வரையும் (அதாவது கொஞ்சம் கரையாது நிற்கும்) லிக்விட் அம்மோனியாவை ஜாக்கிரதையாகச் சேர்த்துப்பின் 1 அவன்ஸ் ஆல்கஹாலும் ஜலமும் சேர்க்கவும் மொத்தம் 12 அவன்ஸ் அளவுக்கு வரும்படி ஜலம் சேர்த்துக் கொள்ளவும் (சுத்தமான ஜலம் தான் உபயோகிக்க வேண்டுமென்பதை மறக்கக் கூடாது.)

கண்ணுடிக்குப் பூசு

முதல் கலப்பையும் இரண்டாவது கலப்பையும் கன்றுய்ச்சேர்த்துக் கண்ணுடியை லோடா ஜலம் முதலிய வைகளால் சுத்தம்செய்து கொஞ்சம் ஈரமிருக்கும்போதே பூசு ஆரம்பிக்கவும். பூசியயின் 3 நாள் அப்படியே வைத்துப் பின்னர் ஏடுத்துக்கொள்ளவும்.

பாஷாணமில்லாத யிசின் நாக்கினுல் ஈரமாக்கி ஒட்டுவதற்கு உபயோகமானது

சுத்தமான க்ஞி

1 பவன்ட்

நாட்டுச்சர்க்கரை கூடு பவண்டு சேர்த்துத் தன்னீர் உலைகட்டுக்காய்ச்சவும் ஆறினவுடன்பில்லைகளாகநறுக்க வைத்துக்கொண்டு வேண்டும்போது கொஞ்சம் ஈரம் தொட்டுத்தேய்த்தால் ஒட்டுக்கொள்ளும்.

ரப்பர் துண்டுகளை ஒட்டவைக்கும் முறை

சிறியதாக நஞ்சின் ரப்பர் துண்டுகள்	100	மங்கு
ஷ்ரோகிள்	15	"
ஓஸ்லாக்	10	"

இவைகளை பைல்பைட் ஆப் கார்பனில் கலக்கி ரப்பனா இன்னொரு ரப்பருடன்ஒட்ட உபயோகப்படுத்தலாம்.

முக்குத்தாள் செய்யும் முறை

முக்குத்தாள் செய்வதற்கேற்ற புகையிலையைத் தேவையான அளவுக்கு ஜாக்கிரதையாக பார்த்துப் பொறுக்கிக் கொள்ளவும். பெரியவைகளாகவும் கரும்பழுப்பு நிறமுள்ள வைகளாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இலைகளில் மாசுபடிந் திருக்குமாகையால் 3 நிமிஷம் ஜலத்தில் போட்டு நன்றாய் அலம்பி எடுக்கவும். இப்படிச்செய்வதால் இலைகளிலுள்ள தாசெல்லாம் போய்விடும். அதன்பிறகு இலைகளை இரண்டு காலீக்கு வெய்யவில் காயப்போடவும். இரவில் இலைகள் வெளியே இருத்தல்கூடாது உலரும்போது இலைகளைத் திருப்பிப்போடவேண்டும்.

புகையிலையானது உலர்ந்துகொண்டு இருக்கும்போது எவ்விதமான தாசம் படாதிருக்கும் பொருட்டு அவைகளின்மீது மெல்லிய துணிகளை விரித்துப் போடவேண்டும். இலைகள் கல கலவென்று உலர்ந்து விட்டால் கையால் தொட்டால் உடையும், கன்றுயக்காய்ந்து விட்டதென்று அறிந்துகொள்ளலாம். பிறகு இலைகளைத் தூளாக்கி நார்குச்சி முதலியவைகளை யெல்லாம் எடுத்தெறிந்துவிட்டு சுத்தமானவைகளை ஒரு பக்கத்தில் சேர்த்துவைக்கவும்.

மேற்படி பொடியில் பன்னீர், வாண்டர், ஆட்டோட்டி ரோஸ் முதலிய வாசனைகளைக் கலங்குவது இதை காயவைத்துத் தூள் செய்து மறுபடியும் வாசனைகளைச் சேர்க்கவும். இம்மாதிரி மூன்று அல்லது நான்கு தடவை செய்து காயவைத்து பத்திரப்படுத்தவும்.

ரோஜா எண்ணேய்

நேந்தியான் ஆவிஸ் ஆயில்	1 பயன்ட்
------------------------	----------

ரோஜா அத்தர்	16 துவர்கள்
-------------	-------------

இவப்பு வர்னம் வேண்டுமானால் ஆல்காண்டரூப் சேர்க்கவும் இதை அத்தர் சேர்க்குமுன் கூட்டவும்.

இவைகளைக் கலங்கு சிறு சொக்களில் அடைத்து ஏராளமாக விற்பனை செய்யலாம்.

மல்லிகைப்பூ எண்ணேய்

சுத்தமான நல்லெண்ணேய் ஒரு விசை கொண்டு எந்த வாசனை இஷ்டமோ அந்தப் புஷ்பத்தை ஒரு படி அளவுக்குப் போட்டு,

வெட்டிவேர்	$1\frac{1}{2}$ பலம்
------------	---------------------

குருவி வேர்	$1\frac{1}{2}$ பலம்
-------------	---------------------

மிக்கிலிக் கீழங்கு	$1\frac{1}{2}$ பலம்
--------------------	---------------------

கங்காரி மஞ்சள்	$1\frac{1}{2}$ பலம்
----------------	---------------------

கதிர் பட்டை	$1\frac{1}{2}$ பலம்
-------------	---------------------

இவைகளையெல்லாம் கறுக்கிப்போட்டு பாண்டத்தின் வாயை அரிசிமாவினால் மூடிப் பெரிய பாளையில் சிறைய சுத்தஜூலங்கிட்டு மேற்படி பாண்டத்தைவைத்து கமலாக் கினியாக 12 மணிநேரம் ஏரித்து குளிர்கைவத்து நன்றாய் வடிகட்டி சொக்களில் அடைத்துவைத்துக்கொள்ளவும்.

மயிர் சுருட்டும் எண்ணேய்

ஆவிஸ் ஆயில்	1 பயன்ட்
-------------	----------

ஓரிகாஸ் ஆயில்	1 டிராம்
---------------	----------

ரோஸ்டேர் ஆயில்	$1\frac{1}{2}$ "
----------------	------------------

இவைகளை ஒன்றாய்ச் சேர்த்து சொலில்லைத்து உபயோகிக்கவும், வாரத்துக் 2 அல்லது 3 மூற்றாய்ப்போகித்தால் மயிரைச் சுருளாக எடுக்க எடுக்க கிலபமாக இருக்கும்,

இருட்டில் பிரகாசிக்கும் இங்கி

பாஸ்பரல்	$\frac{1}{2}$ டிராம்
விவங்கப்பட்டை ஏண்ணோய்	$\frac{1}{2}$ அவுன்ஸ்

இவைகளை ஒன்று சேர்த்து ஒருசீசாவில் அடைத்துக் கார்க்கிட்டு நன்றாய்க் கலக்கும்வரை மெதுவாகச் சூடேற றவும். இதனால் எழுதிய கடிதத்தை இருட்டில் சுலபமாக வாசிக்கலாம். எழுத்துகள் நெருப்புப் போல பிரகாசிக்கும்

இங்கி அழிக்கும் ரப்பர்

க்ளோரைட் ஆப்ஜீம்	1 பவுன்ட்
சுத்த ஐலம்	4 குவாட்

இவைகளை நன்றாகச்சேர்த்து குலுக்கி 24 மணிக்கு 10ம் அப்படியே விட்டுப் பின்னர் நன்றாய்வடிகட்டி ஒரு தேக்க ரண்டியலை அஸெடிக் ஆசிட் ஒவ்வொரு அவண்க க்ளோரைட் ஆப் ஸீம் ஐலத்தில் சேர்க்கவும்.

உபயோகிக்கும் விதம்

பேனாக்கட்டையின முளையை இந்த ஐலத்தில் தோய்த்து எந்த பாகத்தை அழிக்கவேண்டுமோ அங்கே தடவி அந்த இடத்தை மட்டும் பிளாட்டிங் பேப்பரால் ஒத்தி மீது இருக்கும் ஐலத்தை எடுத்து விடவும்.

தோல் சாமான்களை குத்தும் செய்ய

தோல் பைகள், தோல் பெட்டிகள், பூட்ஸ் முதலிய தோலினாற் தயாரிக்கப்பட்ட சாமான்களைத் தூசில்லாமல் துடைத்துஷ்டு வாழைப்பழுத்தின் மேல் தோலின் உட்புறத்தைக் கொண்டு நன்றாய்த் தேய்க்கூவும். அதனாலிருந்து பட்டுத்துணியால் தேய்க்கப் பாலின் உண்டாரும்.

உதடு சிவக்க பூச மருந்து

பாதம் எண்ணெய்	3 அவுள்ள்
ஸ்ரீர்யாஸெடி.	$\frac{1}{2}$ "
புது அரிசி	$\frac{1}{2}$ "

இவைகளை அடுப்பேற்றி அவை உருகும்போது ஆல்கான்ட் வேரைத் தாள்செய்து சேர்க்கவும். அதன் பின் ரோடியம் எண்ணெய் ஒரு துளி சேர்க்கவும்.

பட்டு ஆடைகளில் படும் கறைகளை நீக்க
எஸ்ஸெலன்ஸ் ஆப்லெமன் ஒருபங்கும் கற்பூரத்தைவும் ஒரு பங்கும் சேர்த்து ஒரு புட்டியில் அடைத்து வைத்துக் கொள்ளவும், பட்டுவல்திரங்களில் கறைகளைப்பட்டால் மேற்குறிய தைவத்தில் இரண்டு அல்லது மூன்று துளிகளை ஒரு பிராஷால் விட்டு கறைப்பட்ட இடங்களில் பிராஷினால் நன்றாய்த் தேய்க்கவும் கறைகள் மறைத்துவிடும்.

தார் கறைகளை நீக்க

துணிகளில் தார் கறைகள் பட்டால் பென்சாயின் என்பதைக் கொண்டு தேய்க்க நிங்கும்.

பல்துலக்கும் பிரஸ் புதிதாக வாய்கிவங்தால் அதை முதலில் குடான் உப்புக்கலந்த ஜலத்தில் ஊறப்போட்டு உபயோகித்தால் சின்டானாள்வரைக்கும் கெடாஸ்லிருக்கும்.

கப்பவித்துணிகளைச் சுத்தம் செய்ய

மருந்துக்கடையில் ஒன்று அல்லது இரண்டாணவுக்கு கார்போனைட் அம்மோனியா வாங்கிவந்து சுத்தமான தொட்டியில்போட்டு ஒரு பாயின்ட் கொதிக்கும் ஜலத்தை, அதன்மேல் விட்டு மேலே ஒரு தட்டுகொண்டு மூடவும் நன்றாயக் குளிர்ந்துவிட உபயோகிக்கவும்,

அழுக்கெடுக்கும் நீர்

ஆழுக்கெடு	3 அவுள்ள
பேரும்	" "

ஆவுள்ள
" "

வின்டர் கீன் ஆயில்	$\frac{1}{2}$	"
ஆக்வா அம்போனியா	$\frac{1}{8}$	"
க்ளோராபாரம்	$\frac{1}{2}$	"
ஸ்டூரிக் எநர்	1	"

இவைகளை ஒரு சொலில் அடக்கி 6 மணிக்கும் அப் படியேவைக்கவும். பிறகு 1 அவன்ச தூள் செய்த போக்கு ஸ்டன் காலன்டியோ டைரெஸ்டு காலோலைன் சேர்த்து உபயோகிக்கவும்.

தலையின் சண்டைப் போக்கு கலபவழி

தலையில் சண்டு அதிகமாயிருந்தால் அதை காலக்கிர மத்தில் போக்கினிடுவது நேரமையாகும். ஆகவே அதனை சுலபமாய் போக்கும் வழியினை கீழ் குறிப்பிட்டுள்ளோம்.

எலுமிச்சங்காயனால் சண்டைப்பை 1 பைண்ட் சுத்த ஜலத்தில் ஓரிரவு முழுமையும் ஊறவைத்திருந்து மறுங்க காலையில் மேல் நிற்கும் தெளி நீரை வடித்து எடுத்துக் கொண்டு கால்பயின்ட்வினிகரை அத்துடன் கூட்டி மேற் பாகலப்பினால் கூங்தலை முற்றுமுடிய (மயிர் கால்களுக்குப் படும்வரை) கழுதிக்கொள்ளவும். இதனால் அபாயமில் லாமல் இருப்பதுடன் சண்டுகளும் ஒழிந்து போகுமெனத் தெரிகின்றது.

கந்துழை நாற்றம் நீங்க

கந்துழரி மஞ்சள்	4	பலங்
வாய்விளங்க	2	"
ஜடாயஞ்சி	1	"
கச்கசர	2	"
கார்போக அரிசி	2	"
பச்சிலை	2	"
சந்தை	3	"

கீச்சிலிக் கிழங்கு	3	"
கோரைக் கிழங்கு	3	"

மேற்கண்டவைகளை வகை எடைத்தவருது எடுத்துக் கொண்டு இடித்து சூரணம் செய்து ஈரமில்லாத ஓர் டப்பியில் அடைத்து வைத்துக்கொள்ளலும். இதனை ஸ்நான காலத்தில் தேகமெங்கும் தண்ணீர் சேர்க்கையுடன் தடவி சுக ஸ்நானம் செய்தால் சுகந்தமளிக்கும். அருவருப்பை அறவேங்கிக் கொண்டு வணப்பை மினிரச் செய்யும்.

நலங்குப்போடி.

ஒன்றி சாம்பிராணி	4	பலம்
குங்குமப் யூ	2	"
வெட்டிவேர்	3	"
விலாமிச்சம் வேர்	3	"
கஸ்தூரி யஞ்சள்	3	!,
சந்தனம்	2	"
ஜாதிக்காய்	1	"
அங்குசிப்பூ	1	பலம்
வாய்விளங்கம்	2	பலம்

மேற்கண்டவைகளைத் தனித்தனியே இடித்துத் தாளாக்கி பின் ஒன்றுக்கட்டி ஸ்லீட்பப்பியொன்றில் சேகரம் செய்து வைத்துக்கொள்ளலும். தேவையானபோது சிறி தெடுத்து சுகந்த பன்னீரில் நன்றாய் குழமுத்து தேகமெங்கும் தடவி ஸ்நானம் செய்யவும். சுகந்தம் பரிமளிப்பதுடன் திரேக ககமும் கிட்டும்.

சுதேசி கைத்தொழில் முற்றுப்பெற்றது.

முக்கிய கவனிப்பு

இந்த சுதேசி கைத்தொழில் பாகத்திலுள்ள அளவுபோல் மிகுந்த அமைதியுடன் செய்தல் வேண்டும். எதையும் அவசரப்பட்டு சரக்குகளை பாகம் தவறி செய்யப்படாது. அப்படி செய்தால் முறை தவறி கெட்டுப்போகும். பாஷானை வகைகளை நன்பர்கள் உபயோகிக்கும் போது நாசியில் செடி ஏற்ற மல் கைக்குட்டையினால் கட்டிக் கொள்ள வேண்டும். தீராவக வகைகள் கரத்தில் படாமல் ஜாக்கிரதை யுடன் கம்பியினுலேயோ அல்லது கொம்பினுலேயோ அதை கலக்க வேண்டும். வெடி மருந்துகள் உபயோகிக்கும் பொழுது முகத்தை அருகில் நெருங்காமலும் மிகுந்த ஜாக்கிரதையுடன் செய்ய வேண்டும் இது போலவே எல்லா வகைகளையும் அனுசரித்து கையாளும்படி கடவுளை வேண்டி கரங்கூப்பி பிரார்த்திக்கின்றேன்.

இப்படிக்கு

V. தங்கவேல் தமிழரான்

436!

C. C

சாஸ்வதி புத்தகாலை 175, செட்டியார் தெரு கொழும்பு.

புலிப்பானிமுனிவர் ஜாலத்திரட்டு

பலதிரட்டு ஜாலம் சிதம்பர பூஜை நவபாஷாணசுத்தி
சக்கரங்கள் விசேஷ ஜாலத்திரட்டுடன்.

இதில் பல வசிய முறைகள், வசிய முவிகைகள்,
லோகவஸ்யம மூலிகை ஜாலம், யகுதனீ ஜாலம்,
மகேந்திர ஜாலம், சமுத்திரஜாலம், காளித்தியானம்
செப்படி வித்தை மாடன் யந்திரம், கவச மந்திரம்,
பார்தவ மை, பாதாள அஞ்ஜனம், மோடிவித்தை,
நீலகண்ட மந்திரம், பேயாட்டல், அண்ட பேரண்ட
மந்திரம், பிரத்தியங்கிரா தேவி மந்திரம் சக்கரத்
துடன், சிதம்பர பூஜை சக்கர முறையுடன், கண்
கட்டி வித்தை பேன்ற பல ஜால முறைகளும் இந்
ராவில் மிகத்தெளிவாய் விளக்கிக் காட்டி இருக்கி
ரது. இந்தநூலை ஒருமுறைவாசித்தவர்கள் உபாத்
தியார் இல்லாமலும் எட்டுச்சித்தும் விளையாடும்

கலியுக சித்தர்களாகலாம்.

விலை ரூபா 2-50

தபாற்செலவு 50 சதம்

கூலிக்குத் தாலி கட்டிய கதை

இக் கதையை படித்தோரும், படிக்கக்
கேட்டோரும் வயிறு குலுங்கக்
குலுங்கச் சிரிக்குமாறு அமைந்த
வினேதக் கதை.

இன்றே வாங்கிப் பாருங்கள்.

விலை ரூபா 1-00

தபாற்செலவு 35 சதம்

சப்பிடமணிய படாக்கிரம்

அராதிமலூத்தபதியால் கலியுகப் பிரத்தியகை தெய்வமாய், சிவமூம் சத்தியம் சேர்ந்த வடினினராய் விளங்கா நின்ற பூரி சுப்பிரமணியப் பெருமானது பராக்கிரமங்கள் அளவில்லாதன வாயிருப்பினும் அவைகளுள் முக்கியமான 88 பராக்கிரமங்களை வட மொழியிலும் தென்மொழி யிலும் உள்ள பலரூல்களை ஆதாரமாகக் கொண்டு செந்தமிழ் வசனநடையில் எழுதப்பெற்றது. இதில் சுப்பிரமணிய சுவாமியினது திருவிளையாடல்களும் மகிழ்ச்சுகளும் தத்துவங்களும் அவதார விசேஷங்களும் ரூபத்தியானங்களும் மூர்த்தி பேதங்களும் இன்னும் பல விஷயங்களும் அடங்கியுள்ளன. நல்ல கிளேஸ் கடிதத்தில் அச்சிட்டு அழிய வைன்ட் செய்யப்பெற்றது.

விலை ரூ 5-00 தபாற்செலவு 60 சதம்

மிரு காலை செதில் அரிச்சுவடி (9 பகுதி)

இது சோதிடத்தில் பழகுவோர்க்கு அதிக அவசியமானது. எளிதில் அறியும் பொருட்டு எழுசப் பட்டிருக்கிறது ஒவ்வொரு ஜாதகரும் அறிந்து கொள்ள வேண்டிய சிதிகளின் பலன்களும், நட்சத்திரத்தின் பலன்களும், யோகங்களும் விபரமாய்க் கூறப்பட்டிருக்கின்றன. நட்பாட்சியும்

சம், பகை நீசம் இவற்றின் விபரமும் துவாதச பாவம், கிரகசாரங்கள், கிரகங்களின் டட்டு, சமம், பகை, பாவங்களின் பலன்கள் சக்கரங்களுடன் மிகவும் தெளிவாய் விளக்கப்பட்டிருக்கின்றன. பெண் ஜாதகங்களில் அழகு, புத்திரர், மலடி, பதி விரதை, நடத்தை, அமங்கலை முதலியவற்றை விபரமாகவும், கோட்சார பலன்களையும் இரசிகளில் கிரகங்கள் நிற்கும் பலன்களையும் விரிவாய்க் காட்டப்பட்டிருப்பதால், சோதிடருடைய உதவி யின்றியே ஒவ்வொருவரும் தாமே ஜாதகத்தை எழுதிக் கொள்ளக்கூடிய அவ்வளவு விஷயங்களும் இதில் அடங்கியிருக்கின்றன.

நீங்கள் சோதிடத்தில் வல்லவர்களாக
விரும்புகிறீர்களா?

பஞ்சாங்கம் கணிக்க, முகூர்த்த நிர்ணயம் செய்ய
மற்றும் ஜெனனம் முதலாவதாகச் சொல்லப்பட்ட
பல யோகங்கள் முதலியன் தெளிவாக
அறிய வேண்டுமானால்

விதரனம் ஸல உறையுடன்
என்னும் புத்தகத்தை வாங்கிப்பாருங்கள்.

இந்துவின் நமது முன்னேர்களால் எழுதி ஏடுப்பிரதியாக உபயோகித்து, வந்ததை எல்லோருக்கும் உபயோகப்படுமாறும் தற்காலத்தில் அநேக சோதிடர்களுக்குத் தெரியாத பல அரிய விஷயங்களை 26 படலங்களாகப் பிரித்து சுமார் 325 சோதிட சம்பந்தமான விஷயங்களை உரை யுடன் யாவரும் எழுதித் திட்டமிடக்கூடியவாறு அச்சிடப் பெற்றுள்ளது.

அகஸ்தீயர் ஆரூடம்

இதனுடன் பாய்ச்சிகை சாஸ்திரமும்
நகூத்திரயோக சக்கரமும் அடங்கியது.

இதில் 27 நட்சத்திரங்களின் ஆரூடமும் உத்தமமத்திபம் அறியும் ஆரூடமும் அவரவர்கள் கிரகங்களின் உத்தமமத்திபம் அறியும் ஆரூடமும் பாய்ச்சிகையை உருட்டி அசலை வரும் இலக்கத்தில் உத்தமமத்திபம் அடங்கியுள்ளது. ஆரூடம் சொல்லும் சாஸ்திரங்களைக்கு உயிர் தோழ ஒக அவசியம் உபயோகம் ஆகுமென்று பல அரிய பெரிய சாஸ்திரம் சொல்லபவரைக் கொண்டு எழுதப்பெற்றது. நண்பர்களே! இதன் பெருமையை பார்க்க வேண்டுமானால் ஒரு முறை வாங்கிப் படித்துப் பாருங்கள். அப்போதுதான் உண்மை தெரியும். சாஸ்திரம் தெரிந்தவரும் சாஸ்திரம் தெரியாதவரும் வாங்கி ஷட் கண்ட புல்தகத்தில் எழுதப்பெற்று இருக்கிறபடி உபயோகத்தால் சாஸ்திரம் பார்ப்பவரிடம் போக வேண்டியதில்லை. தாமாகவே ஆராவர் நன்றாம் தீவை தெரிந்து கொள்ளலாம்.

விலை ரூபா 1-25

(தபாற்செலவு 35 சதம்)

சாஸ்வதி புத்தகசாலை 175, செட்டியார் தெரு கொழும்பு.

பச்சிலை மூலிகை அகராதி

இப்புல்தகம் வைத்தியர்களுக்கும் ஜூலை செய்பவர்களுக்கும் மாந்திரீகம் செய்வதற்கும், மிக உபயோகமுள்ளது. ரிவிகள், முனிவர்கள், சித்தர்கள், தவசிகள் முதலியோர் பச்சிலை மூலிகை களின் பெயர்களை மர்மமாகவும் இரகசியமாகவும் பரிபாஷையில் பாடியுள்ளார்கள், அவைகளைத் தெளிவாகவும் அம்மர்மங்களை விளக்கமாகவும் இதில் எழுதியுள்ளது. ஒவ்வொருவருக்கும் உபயோகமுள்ளது.

விலை ரூபா 1-25

தபாற்செலவு 35 சதம்

சிறந்த நூல்!

குறைந்த விலை!!

இலங்கையிலுள்ள பாடல் பெற்ற புராதன
கப்பிரமணிய ஸ்தலமாகிய

ஸ்ரீ கந்திரம் கூத்திரந்தின்

பூர்வீக வரலாற்றை எனிய தமிழ் நடையில்

ஸ்ரீயான் சி. தாமோதரம்பிள்ளை அவர்கள்

ஸ்ரீதக்ஷிணி கைலாச புராணத்திலிருந்து
மொழி பெயர்த்து எழுதியது.

கதிர்காம புராணம்

8-அழகிய ஹாப்டோன் படங்களுடனும்

2-மூவர்ன படங்களுடனும் கூடியது.

விலை ரூபா 1-50

தபாற்செலவு 35 சதம்

சரஸ்வதி புத்தகாலை 175, செட்டியார் தெரு கொழும்பு.

பதினெண் சித்தர்கள் அருளிச் செய்த விஷ வைத்திய மாந்திரீக ஓன்பது விஷ ஆடுடம்

(பல அரிய சக்கரங்கள் மூலமங்குதிர பூஜா விதிகளுடன்
அடங்கியது)

இந்நாலில் பாம்பு, தேள், நட்டுவாக்காலி,
பூரான் கடிகளுக்குத் தகுதியான கை கண்ட மந்
திர வைத்திய முறைகளும், பாம்புகள் வசிக்குமிடம்
பரிமளக்குறி, தூதன்குறி, படத்தின் குறி, ஆடுங்
குறி, விஷத்தின் அளவு, எலி, பெருச்சாளி, பல்லி,
அரணை, நாய், நரி, வண்டு, சூரக்கு, உடும்பு, கீரி,
பன்றி, மாடு, ஆடு, கழுதை, பூணை, தவளை, தேரை,
ஒணை முதலிய விஷங்களுக்கு ஒளாடதம். கவிங்
கம், மூலிகை பிரயோகம்; புகை, முடிகறிறு
கொடிய விஷங்களை இறக்குவதற்குரிய யந்திரங்கள்,
பூஜா விதிகளுடனும், பச்சிலைகளால் விஷ
மிறங்கும் முறைகளுட அடங்கியது. இப்புத்தகத்
தின் குறிப்பிட்ட மருந்துகளை அளவுப்படிகொடுத்து
மந்திரித்தால் எவ்வித கொடியவிஷங்களும் இறங்கி
குண்மடைவார்கள்.

துவ்வரிய நூல் கைவசம் இருஞ்சால் ஓஷகடுக
ளைப் பற்றிய பயமேசில்லை.

விலை. ரூபா 6-00

துபாந்செலவு 60 சதம்

சர்வதி புத்தகாலை 175, செட்டியார் தெரு கொழும்பு.

மஹந்திரநாத் மாயாஜால விநோதம்

இதில் வரிசை வழங்குதல் மாம்பழ ஜாலம், சூத்திர ஜாலம், சங்கிலி ஜாலம், அக்கினி ஜாலம், வாத்திய ஜாலம், எலுமிச்சை வித்தை, செப்பிடு வித்தை, பிசாசு ஜாலம், ரூபாணை அழைக்கும் வித்தை, வாயில் நாலிமுக்கும் வித்தை, சைனு தேச வித்தைகள், தேவாலயங்கள் காட்டும் வித்தை பல வாத்தியங்கள் கேட்கும் வித்தை, தீபத்தைத் தலைமேளாக காட்டுதல், கண்ணில் நாலிமுக்கும் வித்தை அந்தரத்தில் சூதிக்கும் வித்தை அந்தரத்தில் நிற்கும் வித்தை முட்டை விளையாடு கிற வித்தை, சோழித்தலை கூவும் வித்தை, மோகனி வித்தைகள் இம்மாதிரி பல ஜாலங்கள் அடங்கியிருக்கின்றன.

விலை சதம் 60

தபாற்செலவு 35 சதம்

புலிப்பாணி சோதிடம் தாய்மகளேசல்

இந்தால் போகர் மாணக்கராகிய புலிப்பாணி மனிவரால் அருளிச் செய்யப்பெற்ற சோதிட ஒசல் 300 பாக்கஞ்சன் பாலகிரகதோஷ ரபாத பலனென்னும் மீன்கால் பலனும் யோகமன்சரியும் சேர்த்து சுத்தப்பிரசு சுசிட்டு அழகிய பைன்ட் செய்தது.

தபா 1-50

(தபாற்செலவு 40 சதம்)

மலீயாள அனுபோக

மாந்திரீக ஆசிரியன் மூல மந்திர யந்திரத்துடன்

இதில் விநாயகர் வசியம் சுப்பிரமணியர் வசியம் சத்தி வசியம் லோக வசியம் ஜீவ வசியம் வியாபார வசியம் வழக்கு வெல்லும் வசியம் ஸ்தி வசியம், மோகன ஸ்தம்பனம் ஆகர்ஷணம் உச்சாடனம் விந்து வெஷணம் மாரணம் முதலிய ஆஷ்டகன்மம் வராகி சத்தி காளி மாடன் மோகினி வீன் குறளி முதலிய சில்லறைத் தெய்வ வசியகளும் பஞ்சபக்தி மாந்திரீகம் சாவியன் சூஷ்டமனேவசிய சர்வ சக்தி பூஜை ஆனந்த தரிசன மாந்திரீக திறவுகோல் முதலிய அநேக ரகசியமாக கணக்கில்லாத அனுபோகமான மாந்திரீகங்களுட அதற்குரிய கோச பிழை மந்திரங்களும் மூலமந்திரங்களும் பூஜாவிதிகளும் தெளிவாய் விளக்கிக் காட்டி யிருக்கிறது. இதனை ஒரு முறை வாசித்து உபாத்தியாயில்லாமலும் பிறர்உதவியில்லசு சகல மாந்திரீக வல்லவர்களாயும் எட்டுச் சிலீயாடும் கலியுக சித்தர்களுமாவார்கள்







