వలెను. చేతకుంకుమపువ్వునకు ఈ గుణము లుండవు. ఇది కారం, చేదు రుచులు కలది. వేడిచేయు స్వభావం కలది విపాకమున కారపు రుచికి మారును. తేలికగుణం కలది. ఎక్కిళ్లు, శిరోరోగం, వ్రణములు, క్రిములు వీనిని హరించును. మనస్సునకు సంతోషం కలుగజేయును. బలంనిచ్చును. త్రిదోషముల హరించును. వాతకఫముల హరించును. దగ్గులు కట్టును. విషదోషములు శమించును. కంఠరోగములు పోవును. వీర్యవృద్ధిని బలమును కలిగించును. శిరస్సు, కన్ను, ముక్కు, నోరు, చెవి మొదలగు నూర్ధ్వజత్రు రోగములు హరించును పారసులో స్త్రీలు దీనిని విశేషముగా వాడుదురు. పిల్లలకుకూడా తినిపించుదురు, చల్లని దేశమగుటచే రోగముల నడ్డుకొనును. కుంకుమపువ్వు ద్రాక్షరసంతో కలిపి త్రాగిన సర్వకృచ్ఛ్రులు, అశ్మరులు హరించునని చరకమున గలదు. కుంకుమపువ్వు మెత్తగా నూరి నీటిలో కలిపి దానిలో తేనె వేసి రాత్రిపూట నిలవయుంచి ప్రాతఃకాలమున సేవించిన మూత్రకృచ్ఛ్రులు తప్పక శమించునని సుశ్రుతమున గలదు. కుంకుమపువ్వును, పంచదారయును కలిపి ఆవునేతిలో వేసి నస్యము చేయించిన కనుబొమలు, కణతలు, నేత్రములయందలి శూల హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. కేలవేరు నీటితో నరుగదీసి ఆ గంధములో కుంకుమపువ్వు కలిపి బొల్లికి రాసిన బొల్లిరోగం తగ్గును. ముఖముపై మొటిమలుకూడా తగ్గును. రెండు చిన్నముల కుంకుమపువ్వు ఆరు మిరియములు నూరి మాత్రచేసి ప్రసవస్త్రీకి నిచ్చిన గర్భశోధన మొనరించి మైలరక్తమును వెడలించును. జ్వరము రాకుండా కాపాడును. దీనిని లేహ్యములలోను, భక్ష్యములలోను. క్షీరాన్నమునందును వాడుదురు.

సంస్కృతమున కాశ్మీరజ, కుంకుమ, Saffron అన్నిభాషలలోను కేసరం, కేశరం, ఇంగ్లీషున Crocus Sativus.

కుందురుష్కము :—ఫిరంగి సాంబ్రాణి చూడుము.

కుందేలుమాంసం :—దీనిని చెవులపిల్లి అని చెప్పుదురు. దీని మాంసం తిందురు. మాంసం మధురరసం. ఉష్ణవీర్యం. విపాకమున మధురరసమునకు మారును. స్నిగ్ధగుణం. అగ్నిదీప్తిని బుట్టించి వీర్యవృద్ధిని కలిగించును, బలమును కలుగజేయును. ఇది క్షయ, పాండువు, కాస, జ్వరంగల రోగులకు పథ్యకరం. నారకురుపులకు, మూర్ఛలకు మంచిది. అగ్నిదీప్తి కలిగించును. మూలవ్యాధుల నశింపజేయును. మలమును గట్టిపరచును. రక్తపిత్తం, కఫపిత్తల హరించును. సంస్కృతమున శశ, హిందీన ఖరహాఖరగోశ్, ఇంగ్లీషున Hare అందురు.

కూ

కూతురుబుడమ :—ఇది తీగజాతికి చేరినది. డొంకలపైన ప్రాకును. తీగ తీగకు ఆకునకుగూడా నూగుండును. గాన దీనిని నూగుదోస అని కూడా చెప్పుదురు. దీని పచ్చికాయలు ఆకుపచ్చగా నుండును. అవి పండిన నెఱ్ఱగా నుండును. పండు కాసరపండువలె, ఆకు దోసాకువలెనుండి చిన్నదిగా నుండును. పూవు పసుపుపచ్చగా నుండును. ఇది వగరు రుచికి మారును. తేలిక నిచ్చును. వాత శ్లేష్మముల హరించును. మూర్ఛవాతము, జ్వరము, విషము, వ్రణములు వీనిని హరించును. దురదల తగ్గించును. దప్పి, వాంతి శమించును. గుండెరోగం, రక్తపిత్తం నశించును. కుష్టం, క్రిమి, అరుచి మొదలగు రోగముల తగ్గించును. విరేచనం చేయును. ఆకుకూర వండుకొని తినిన రాజయక్ష్మ నశించును. ఆకులు పెసరపిండితో కలిపి రుబ్బి అట్లు పోసుకొని తినిన మేహశాంతి చేయును. పిత్తం శమించును. సంస్కృతమున ఏలావాలుక, ఏలేయ, ఇంగ్లీషున Bryonia SeaSta అందురు.

కె

కెరసనాయిలు :—దీనిని భూమినుండి త్రవ్వి తీయుదురు. ఇది విస్తారంగా విదేశములనుండి దిగుమతి అగుచున్నది. బర్మా, రష్యా మొదలగు దేశములయందు కెరసనాయిలు గనులు విరివిగా గలవు. ఇది తీవ్రమైన దుర్వాసన గలది. ఈ చమురు నెరుగనివారులేరు. ఇది లేనిదే దీపమే లేదని చెప్పవచ్చును. ఔషధముగకూడా దీని ఉపయోగం కలదు. దీనిని కొంచెం కొంచెముగా త్రాగిన కుష్ఠురోగం శమించును. దారుణమగు శూలలను కూడా నిది శమింపజేయును. శరీరమునకు బూసిన దీర్ఘమగు చర్మరోగములు నశించును. క్రమముతప్పి త్రాగిన ప్రాణాపాయముకూడా సంభవించును. మిక్కిలి పైత్యం చేయును. వాంతిని బుట్టించును. తలతిరుగును. చిత్తభ్రంశము సంభవించును. దీనియందు కారం, ఉప్పు, చేదు కలిసిన తీక్ష్ణమైన రుచి కలిగియుండును. ఉష్ణవీర్యం కలది. లఘుగుణం. విపాకమున కటురసముగా మారును. ఇందు వడపోతలులుపోసి తేలికపరచినది పెట్రోలు అని చెప్పుదురు. దీనితో కారులు, విమానములు మొదలగు యానయంత్రములు నడుపబడుచున్నవి. ఇంగ్లీషున Karosine oil అందురు.

కొ

కొడిశ :—కొడిశ రెండు జాతులుగా నున్నది. తెల్లకొడిశ పురుషజాతి. నల్లకొడిశ స్త్రీజాతి. ఇది అడవులలో పెరుగు పెద్దచెట్టు. మ్రానిపైనుండు పట్ట తెల్లగా నుండును. పట్ట చిదుగకొట్టి రసం పిండిన నెఱ్ఱగనుండును. కొంచెం జిగురుగాకూడా నుండును. రసం చిక్కగా నుండును. దీనికాయలు జంటగా నుండును. గింజలు కోలగానుండి గోధుమగింజవలె నుండును. ఆకులు దళసరిగను కోలగా నుండును.

ఆకు వెనుకభాగం తెల్లగా నుండును. దీని మ్రాను ఇంటిదూలములకు ఉపయోగింతురు. కొడిశచెక్క కారం వగరు రుచులు కలిగియుండును. చలువచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. రూక్షగుణం. కఫం, రక్తపిత్తమును శమింపజేయును. అతిసారమును, గ్రహణిని కట్టును. రక్తదోషం, కుష్ఠురోగం, జ్వరం, క్రిమిదాహం, పైత్యం, మూలశంఖ మొదలగు రోగములు హరించును. కొడిశపట్ట మెత్తగా నూరి నేతిలో వేసికాచి ఆ నెయ్యి సేవించిన రక్తపిత్తవ్యాధి శమించును. కొడిశవేరు చెక్క రసం త్రాగిన రక్తగతవిషం శమించునని చరకమున గలదు. కొడిశవేరు ముద్దపెరుగులో కలిపి త్రాగిన శుక్రాశ్మరిరోగం నివర్తించును. కుటజారిష్టము ఈ విధముగా తయారు చేయుదురు. కొడిశచెక్క 100 ఫలములు, ద్రాక్షపండ్లు 50 ఫలములు, ఇప్పపువ్వు 10 ఫలములు, పెద్ద గుమ్ముడు 10 ఫలములు పై భాగముల ప్రకారము వస్తువులన్నియు మెత్తగా చిదకకొట్టి నాలుగు ద్రోణముల నీటిలో నానవేసి ఒక రాత్రియుంచి నాలుగవవంతు మిగులునట్లు కాచి దానిని వడియకట్టి 20 ఫలముల ఆరెపువ్వు చూర్ణం దానిలో కలిపి ఇదంతయు నొక కుండలోబోసి చీరమన్నువిచ్చి ఒక నెల గడచిన పిదప వడకట్టి తీసుకొనవలెను. దీనిని కుటజారిష్టమందురు. దీనిని సేవించిన సకలాతిసారములు, జ్వరములు నశించును. మిక్కిలి జఠరదీప్తిచేయును. కుటజావలేహ్యముకూడా తయారు చేయుదురు. ఇది షాపులలో దొరకును. కొడిశపువ్వు చేదు వగరుగల రుచిగలది. శీతవీర్యం. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. లఘుగుణం. రక్తదోషం, పిత్తాతిసారం తగ్గించును. క్రిమిని శ్లేష్మమును హరించును. కొడిశగింజలనే ఇంద్రయవ, వత్సబీజకమని చెప్పుదురు. చేదు వగరు రుచి గలవి, శీతవీర్యం, కటివిపాకం, గురుగుణం, జ్వరాతిసారం, రక్తార్శస్సు హరించును. క్రిమి విసర్పములను, కుష్ఠురోగమును హరించును. దానిచూర్ణం 8 గ్రైనుల మోతాదు

తేనెతో నిచ్చిన గ్రహణి తగ్గును. కుటజావలేహం, కుటజపుటపాకం, కుటజరసక్రియ, Solid esetract, కుటజాదిఘృతం, కుటజారిష్టం, కుటజతైలం, కుటజాష్టకాది చూర్ణం మొదలగువాని రూపమున వాడబడుచున్నవి.

సంస్కృతమున కుటజ, వరపిత్తః, యవఫలః, సంగ్రాహి, అరవంన కుడా కొరైయా, బంగాలీన కుడచిగాఛ, మరాటీన కుడా, గుజరాతీన కడీ బీజం, ఇంద్రయవః. కుటజబీజం, హిందీన ఇంద్రజౌ ఇంగ్లీషున Holarrhena Antidysenterica.

కొత్తిమిరి :—దనియముల లేత మొక్కలనుగాని, ఆకునకుగాని కొత్తిమీరి అని పేరు. ఈ మొక్క మూరెడెత్తువరకు బెరుగును. గాని అంతవరకు బెరుగనీయరు. లేతవానిని వాడుదురు. దీని ఆకు కొంచెం సువాసన గలిగి యుండును. ఇది కారం చేదు రుచులు గలిగియుండును. శీతవీర్యం. విపాకమున కారపురుచికి మారును. శ్లేష్మ, వాత, పైత్యముల మూడింటిని హరించును. విశేషముగా పైత్యశాంతి చేయును. మూత్రమును జారీచేయును. రుచినిచ్చును. అగ్నిదీప్తిని కలిగించును. ఇది కూరలు, చారులు, పులుసులు, పచ్చడులు మొదలగువానిలో వేసిన చాలా రుచిగాను, సువాసనగా నుండును. తోటకూరవలె దీనినికూడా కూరవండుకొని తిందురు. ఆకుకూరలలో నిది చాలా గుణవంతమైనది. కొందరికి దీనివాసన గిట్టదు. దీని ఆకు రసం చనుబాలలో కలిపి కండ్లలో వేసిన నేత్రరోగములు హరించును. లేదా ఆకు ఆవునేతిలో వెచ్చజేసి కట్టినను నేత్రరోగములు తగ్గును. ఆకు రసము పుక్కిలించిన నోటిపూతలు, యిగుళ్ళ జబ్బులు తగ్గును.

సంస్కృతంన ధాన్యక, కుస్తుంబురు, ఇంగ్లీషున Cariandrum Sativum·

కొబ్బరికాయ :—కొబ్బరిచెట్టు నెరుగనివారుండరు. ఇది సుమారు 70—30 అడుగుల యెత్తువరకు పెరుగును. దీనికి కొమ్మలుండవు. నాలుగైదు గజముల పొడవుకల మట్టలుండును. మట్టకు గజం పొడవు, రెండంగుళముల వెడల్పుగల ఆకులుండును. ఇది తాటిచెట్టువలె లావుగల మ్రానుకట్టును. గాని తాటిచెట్టునకువలె దీనికి చేవయుండదు. ఆకు మట్టల సందునుండి గెలలు పుట్టును. ఆ గెలలయందు గుత్తుగుత్తులుగా కాయలు పుట్టును. కొబ్బరికాయలోని గుంజు తియ్యగా నుండును. శీతవీర్యం, స్నిగ్ధగుణం, విపాకమున మధుర రుచికి మారును. లేత కాయలు వాత పైత్యహరములు. ముదురుకాయలు శ్లేష్మ పైత్యకరకములు.

ముదరకొబ్బరి :—దీనిలో చమురుండును. ముక్కలు ఎండబెట్టి గానుగలో ఆడించిన స్వచ్ఛమైన చమురు వచ్చును. ముదరకాయ వేడి చేయును. మూత్రమును ఎక్కువ చేయును. శ్లేష్మమును పెంచును. శరీరపుష్టిని, వీర్యవృద్ధిని కలిగించును, నుసదగ్గు వచ్చును. కడుపు నొచ్చును. మలబద్ధమును చేయును. క్రిములను గలిగించును.

కొబ్బరినీరు :—తియ్యగ నుండును. శీతవీర్యం. మధురవిపాకం. వాత శ్లేష్మముల హరించును. మూత్రమును శుద్ధిపరచును. మూత్రమందలి చురుకునుతగ్గించును. కడుపులోని పైత్యపుమంటలు శమించును. దాహము కట్టును. విడువకుండా ప్రతిరోజూ పుచ్చుకొన్న నాభిదగ్గర శూలించును. ఆంబమును పెంచును. మితముదప్పి సేవించరాదు. కొబ్బరినీళ్ళతో కొన్ని ఔషధములు మర్ధన భావనలు చేయబడుచున్నవి.

కొబ్బరిపువ్వు :—వగరుగ నుండును. కొంచెం తీపిరుచికూడా కలియును. చలువచేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. కొబ్బరిచెట్టునుండి కల్లు దీయుదురు. కొబ్బరి ఆకులతో నిండ్లు నేయుదురు.

కొబ్బరి దూలములు, వాసములు ఇండ్లు కట్టుకొనుట కుపయోగించును. కొబ్బరిపీచుతో త్రాడులు, పలురకముల తివాసులు నేయుదురు. కొబ్బరిచెట్టుయొక్క ఉపయోగము ఇంత అంతని చెప్పుటకు వీలులేదు. కలియుగమున కొబ్బరచెట్టు కల్పవృక్షమనిన సందేహములేదు. కొబ్బరి నీళ్ళు దాహమిచ్చిన పార్శ్వనొప్పులు హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. ముప్పేట కొబ్బరికాయ తొక్క పలచగ వలిచి ముచ్చిక దగ్గర బెజ్జము పొడిచి దానినిండా ఉప్పు ఎక్కించి కన్నముమూసి శీలమన్ను విచ్చి ఆరించి ఇరువది పిడకలతో పుటము పెట్టిన లోని నీరంతయు ఇగిరి పక్వమగును. అది పగులకొట్టి దానిలోని పదార్థమంతయు పిప్పలిచూర్ణముచేర్చి సేవించిన పరిణామశూల హరించునని భావప్రకాశిలో గలదు. కొబ్బరిపూవు మెత్తగా నూరి పెరుగుతో కలిపి త్రాగిన శర్కరరోగము కట్టునని భావప్రకాశిక యను గ్రంథములో గలదు. కొబ్బరిపూవు రసమందు పంచదారకలిపి సేవించిన స్త్రీల తెల్ల కుసుమ వ్యాధులు హరించును. నీళ్ళవిరేచనములు, రక్తవిరేచనములు కూడా కట్టును. ఈ రసం ముక్కు వెంబడి పీల్చిన ముక్కు వెంటబడు రక్తం కట్టును. కొబ్బరికోరు ఆవునేతితో వేయించి కట్టిన వరిబీజం వాపు సలుపు పోవును. కొందరు పచ్చికొబ్బరినే కట్టుచుందురు. సుప్రసిద్ధమగు నారికేడాంజనము కంటివ్యాధులకు పనిచేయును. అది ఈ విధముగా తయారు చేయుదురు. నూరు కొబ్బరిబొండములలోని నీళ్ళు, సైంధవలవణం ఆరు తులములు, ఉసిరికపప్పు శేరు, కరక్కాయలు శేరు, మ్రానిపసుపు పదలం (60 తులములు), యష్టిమధుకం పదలం, పచ్చకర్పూరం ఆరు తులములు, తేనె రెండు వీసెలు ఈ ప్రకారం జాగ్రత్తచేసి తేనె, కొబ్బరినీరు, పచ్చకర్పూరం వేరే వుంచుకొని మిగతా దినుసులు మెత్తగాకొట్టి చూర్ణంచేసి నాలుగు కుంచముల నీళ్ళలోవేసి రాత్రి నానించి మరునాడు కషాయంకాచి నాలుగవవంతు

మిగులువరకుకాచి ఆ కషాయము వడకట్టి అందులో కొబ్బరినీళ్లు, తేనె కలిపి తేనె పాకముగా కాచవలెను. తయారైన వెంటనే పచ్చ కర్పూరం నూరి చేర్చవలెను. ఇది నారికేళాంజన మనబడు సుప్రసిద్ధ యోగం. ఇది సీసాలలో జాగ్రత్తపరచి కంటిలో ఒకటి రెండుచుక్కలు వేయుచుండవలెను. నేత్రరోగములన్నియు హరించును. కొబ్బరికాయల పైని పచ్చిడొక్కల రసం పిండి లోనికిచ్చిన త్రేనుపులు హరించును. తామర మొదలగు చర్మవ్యాధులకు కదళీకాది తైలం వ్రాయవలెను. కదళీకాది తైలం ఈ విధంగా చేయుదురు. ముదురు కొబ్బరి చిప్పల ముక్కలు ఒక పెద్ద కుండలోవేసి ఆ కుండ మధ్యను ఇంకొక చిన్న పిడత మధ్యభాగమందు వ్రేలాడునట్లమర్చి ఆ పిడతలో ఎఱ్ఱగన్నేరు వేళ్లువేసి పైకుండ మూతిపై నొక కుండగాని, గిన్నెగాని అమర్చి శీల మన్ను యిచ్చి పొయ్యిమీదబెట్టి మంటబెట్టుచు పైకుండలో నీళ్ళు పోసి యుంచునది. నీళ్ళు బాగుగా వేడిఎక్కగానే తీసివేసి తాజాగా చన్నీళ్ళు పోయుచుండవలెను. ఇట్లు 10—12 గంటలకాలము మంట బెట్టిన తర్వాత శీలు విడదీసి చూడగా పిడతలో తైలం దిగును. దీనిని తామర, కర్పాణి మొదలగు చర్మవ్యాధులకు వాడవచ్చును. సవాయి వలన బయలుదేరిన మచ్చలు సహా హరించును. ఇది అనుభవయోగం. ముదర కొబ్బరి పెంకులు ఒక కుండలోపోసి ఆ కుండ మూతికి ఒక చిల్లి పొడిచిన మూకుడుమూసి శీలుచేసి భూమియందు గుంట త్రవ్వి ఆ గుంటలో నొక పిడత పట్టినట్లు చిన్న గొయ్యి త్రవ్వి అందులో పిడతనుంచి ఆపైని చిల్లిభాగముగల కుండను బోర్లించివుంచి గొయ్యి మట్టితో గప్పి పైన పిడకలతో పుటము పెట్టవలెను. పుటము చల్లారిన తర్వాత జాగ్రత్తగా కుండనుదీసి పిడతను ఎత్తుకొని అందులోనికి జేరిన చమురు తామర, దద్దురు, దురదలకు పూసిన నయమగును. ఇదియొక అనుభవయోగం. ఇందు మారేడువేరు, వేపచెక్క, గానుగగింజలు,

మంచిగంధం కూడా కలిపి తైలం తీయవలెను. మంచిగుణం నిచ్చును. క్రిములకు కొబ్బరికాయ డొక్కలోని పొట్టు మెత్తగా నూరినది 12 గ్రైనులు, కురంజీవాము, మోదుగమాడలు రసం నిచ్చిన కడుపులోని పాములు తప్పక పడిపోవును. కొబ్బరి పుచ్చి నీళ్ళను అరగదీసి రాసిన కాలినపుండ్లు, జీడిపుండ్లు తప్పక నెమ్మదించును. కొబ్బరితో తినుబడు భక్ష్యములు, కూరలు, పచ్చడులు మొదలగు వంటలు పలురకములు తయారు చేయుదురు. కొబ్బకోరు, శనగపప్పుకూర మిక్కిలి రుచిగ నుండును. కొబ్బరి, శనగపప్పు, నువ్వులపప్పు మూడు కమ్మని వస్తువు లగుటచే దేనిలో చేరినను రుచిని పుట్టించును. పైత్యమును చేయును. ఇది తాటిజాతిలోని వృక్షము. దీనియందు విటమినులు గలవు.

సంస్కృతమున నారికేళ, విశ్వామిత్రప్రియ, Coconut tree. Cocos nueifera, హిందీలో నారియల్, నరేల్ఖపరా, బంగాలీన డాబ్నారికేల్, మరాటీన నరేలా అందురు.

కొయ్యంగచేప :—A Sort of fish. ఇది చమురుగల చేప. వాతమును హరించును. పైత్యమును చేయును, బలమును వృద్ధిపరచును. సాధారణముగా పథ్యమైనదని చెప్పుదురు.

కొయ్యతోటకూర :—ఇది దేశీయమైన ఆకుకూర. దీనికి సంస్కృతమున పేరు కనిపించదు. పిఠాపురమునకు సమీపమందలి పండూరు, పండ్రువాడ గ్రామములలో పాటిపెరళ్ళలో నీశాకమును విరివిగా పైరుచేయుదురు. ఇది ఉప్పునీళ్లు తోడినను పెరుగును. దీనికాడ ఎఱ్ఱగాను మృదువుగాను వుండును. ఆకు చిలకతోటకూరవలె నుండును. కాని కొంచెం చిన్నది. ఇది జానెడెత్తు పెరుగగానే కోయుచుందురు. మరల చిగురించును. దీనిరుచి కొంచెం కారంగా వగరుగా నుండును వేడిచేయును రూక్షగుణంగలది. విపాకమున కారపురుచిగా మారును. ఉబ్బు వ్యాధులకు పథ్యమైనది. వాతమును హరించును. ఊబశరీరము

నందలి నీటిని ఆర్చి శరీరమును తగ్గించును. బాలెంతలకు దీనిని పథ్యపు కూరగా వాడుదురు. ఇది వేడితత్త్వములకు బనికిరాదు. పైత్యమును వృద్ధిచేసి తల నొప్పిని కలిగించును. శూలలను బుట్టించును. మిక్కిలి వేడిచేయుటచే ఆసనము వెంట రక్తంపడుటకూడా కొందరకు కలదు. కొయ్యతోటకూర పులుసు రుచికరంగా నుండును.

కొఱ్ఱలు :—కొఱ్ఱలు తృణధాన్యములలో నొక జాతి. ఇది భూమికి గజమెత్తువరకు పెరుగును. దీని యాకు వెదురాకువలె నుండును. దీని వెన్ను గుజ్జుగా జడవలె నుండును. వెన్ను చికిలింత వెన్నువలె నుండును. గింజ గట్టిగానుండి నువ్వుగింజ మాదిరిగా నుండును. కొఱ్ఱలలో నాలుగు రకము లున్నవి. అవి తెలుపు, ఎరుపు, నలుపు, పసుపు రంగులుగా నున్నవి. వీనిలో తెలుపు నలుపు రంగుల కొఱ్ఱలు శ్రేష్ఠములు. ఇవి వగరు తీపి కలసిన రుచి గలవి. మిక్కిలి వేడిచేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. గురుగుణం. రూక్షచేయును. దీన్ని అన్నం జఠరదీప్తిని చేయును. శ్లేష్మమును హరించి పైత్యమును పెంచును. కొఱ్ఱగంజి దేహమునకు మిక్కిలి వేడిచేయును. జీర్ణశక్తిని నిచ్చును. జ్వరపీడితులకును, శ్లేష్మరోగులకును పథ్యకరంగా నుండును. విరిగిన ఎముకల నతుకునట్లు చేయును. గర్భస్రావముగల స్త్రీలకిది మేలుచేయును. బలము కలిగించును. నారికురుపులు లేక నాడీ వ్రణములకు కొఱ్ఱన్నము గేదె పెరుగుతో తినిన చిరకాల గతములగు నారీవ్రణము హరించును. మరియు కొఱ్ఱవేళ్ళు మెత్తగా చూర్ణించి ఆ చూర్ణము గేదె పెరుగుతో కలుపుకొని తిన్నను అతి కఠినములగు నారికురుపులు మానును. రక్తపిత్తమునకు కొఱ్ఱన్నముగాని, చామ అన్నముగాని తినిన రక్తం హరించును. అన్నద్రవ శూలలకు కొఱ్ఱ బియ్యముతో పరమాన్నమువండి తినిన శూల నశించును. ఇందు పంచదార కూడా చేర్చుకొనవచ్చునని వంగసేనలో కలదు. సంస్కృతమున కంగు-పీతతండుల ఇంగ్లీషున Italian Millet అందురు.

కొంకిచెట్టు :—దీనిని కొంకిపిసినిచెట్టని అందురు. దీనికి సంస్కృత పదము నిఘంటువులలోలేదు. కాని ఆంధ్రదేశములో ఈ చెట్టునకు ప్రచారము కలదు. ఇది పొద తరగతిలోచేరి తీగగా ప్రాకును. తీగకు ముండ్లుండును. దీని రుచి కారం చేదు కలిసి యుండును. వేడిచేయును. విపాకమున కటురసముగా మారును. కఫల, వాతమును హరించును. పాండువు, గుల్మం, నజ్జురోగం శమించును. నజ్జువ్యాధిలో దీని ఆకు కూర పథ్యకరం. ఆకు రసం పైనకూడా పూయుదురు. దీనిని చెట్టుగా నున్నట్లు కూడా వినికిడి.

కొంగ :—కొంగలలో పెద్దపటికొంగ, కొంగ అని రెండు రకములు కలవు. దీని మాంసం క్రిములను హరించును, శరీరమునకు కాంతిని బలమును ఇచ్చును. కొంగ మాంసం జిగటగ శీతలముగా మధురముగా నుండును. గురుత్వం చేయును. మలమూత్రోత్సర్జనము చేయించును. వాతమును, పిత్తరక్తమును హరించును. చెవిలో హోరునకు కొంగరెట్ట నువ్వులనూనెలో వేసి కాచి వడియకట్టి అది చెవులలో పోసిన చెవిలో హోరు, చెముడు తగ్గును. కొంగ మాంసం పథ్యముకాదు. సంస్కృతమున బక, ఇంగ్లీషున Crane అందురు.

కొండఅరటి :—మిక్కిలి మధురంగా నుండును. చలువ చేయును. తీపి గుణం. బలవీర్యముల వృద్ధిచేయును. పైత్యమును తగ్గించును. శోషను హరించును. వేగముగా జీర్ణముకాదు. దాహం, తాపం తగ్గును. కొమ్ము అరటి అని కూడా చెప్పుదురు. సంస్కృతమున శ్రీకదలి అందురు.

కొండకసివింద :—ఇది డొంకజాతికి చెందినది. తీగగా అలము కొనును దీనిని తేటకసివింద, ముల్లు కసివింద అని కూడా చెప్పుదురు. దీనికి నూగుగల ఆకులుండును. తీగనిండా ముండ్లుండును. ఆకులు దూలగొండి ఆకులవలె నుండును. దూలగొండి ఆకులకంటె కొంచెం

పెద్దవిగా నుండును. వర్షాకాలములో నిది పూచి వర్షాకాలాంతమునకు కాయలుకాచి పండును. పిమ్మట చెట్టు క్షీణించిపోవును. పొడుగుగా పారెడు వేళ్ళు కలిగియుండును. దీని సమూలము తీపి, వగరు, చేదు రుచులు కలది చలువచేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. కఫమును హరించును. మేదస్సును క్షీణింపచేయును. పిత్తరక్తమును, వాతరక్తమును శమింపచేయును భ్రమ, దప్పి, విసర్పి, దగ్గు మొదలగు రోగశమనం చేయును. జ్వరం, వాంతిని హరించును. జఠరదీప్తిని కలిగించును బల్యం. చలిజ్వరములకు వేరుపైనుండు చెక్క చూర్ణంచేసి ఆ చూర్ణమును తెల్లజిల్లేడు పూలతో యేడురోజులు మర్ధనచేసి ఇండుప గింజలవలె మాత్రలుచేసి జ్వరం వదలిన పిదప గంటకొక మాత్ర చొప్పున అయిదు మాత్రలు వరకు నిచ్చిన జ్వరం వచ్చుట కట్టును. మన్యపు జ్వరములు పొలిజ్వరములు, చలిజ్వరములు హరించును. వేరు రసం 2 డబ్బుల ఎత్తు త్రాగిన అజీర్ణ విరేచనములుకట్టి కడుపు ఉబ్బరం తగ్గును. వాతనొప్పులకు సమూల కషాయములో తిలతైలము చేర్చి తైలం మిగులునట్లు కాచి మర్ధనచేసిన వాతపు నొప్పులు హరించును. దీని వేరు చూర్ణం పిల్లల అనాస జబ్బులు హరించును.

సంస్కృతమున యూస, దీర్ఘమూల, అధికంటక, ఇంగ్లీషున Toddalia aculeare.

కొండగొర్రె :—ఇది అడవులలోనుండు జంతువు. గొర్రెవలెనే నుండును. దీని మాంసమును తిందురు. వేడిచేయును. రుచిగా నుండును. విపాకమున మధురరుచికి మారును. వాతశమనము, దగ్గును తగ్గించును. ఆయాసం నశించును. బలము కలుగచేయును. ఇంగ్లీషున Hill Sheep అందురు.

కొండగోగుచెట్టు :—ఇది గోగుచెట్టును బోలియుండును. ఆకులు మాత్రం ఆకుపచ్చగా నుండినను చెట్టంతయు నెఱ్ఱగా నుండును.

ఆకునకుగూడా కొంచెం ఎరుపురంగు గలదు. దీని పూవులును కాయలునుకూడా నెరుపు రంగుగా నుండును. ఇది రమారమి రెండుగజముల ఎత్తువరకు బెరుగును. ఆకులు కొంచెం వగరు చేదు గలసిన రుచిగా నుండును. శీతవీర్యం. కటురసవిపాకి. తేలిక గుణము గలది. శ్లేష్మహారి. ఉబ్బురోగులకు చాలా పథ్యమైనది. మేహమును ఖండించును. క్రిములను, విషమును శమింపజేయును. కుష్ఠురోగమును నశింపచేయును. రక్తదోషమును దప్పిని కట్టును. వ్రణములను మాన్పును. కొండగోగు పుష్పములు గల్కముగను, స్వరసముగను, చూర్ణముగను అతిసారమునందు ఇవ్వనగును. అని అన్నిభాగములయందు టెన్నిక్ యాసిడ్ ఉండుటచేతను ఇది గ్రాహిగ నున్నది. పువ్వులు కూడా నీగుణము కలిగియున్నది. సంస్కృతమున కింకిరాత, పీతభద్రక్, తల్లికార అందురు.

కొండచీపురు :—ఇది దేవాలయములు మొదలగు పవిత్ర స్థలములను తుడుచుకొనుట కుపయోగింతురు. దీని చెట్టు వేళ్ళు మాత్రమే ఔషధోపయోగములు. వేళ్ళ కషాయం సేవించిన గుండె రోగం, దగ్గు తగ్గును. కలరా కట్టును. శూలలు, అజీర్ణములు హరించును. మేహవాతములు శమించును. ఇంగ్లీషున Hill Broom అందురు.

కొండమామిడికాయ :—ఇది చెట్టుజాతికి చెందినది. మామిడి చెట్టును పోలియుండును. ఆకులు చిన్నవిగా గిడసబారినవిగా నుండును. కాయలు కూడా నట్లే యుండును. దీనికాయలు వగరు చేదుగా నుండును వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. పైత్య శ్లేష్మముల వృద్ధినొందించును. వాతాతిసారమును హరించును. విసర్పి. ఓష్టువును తగ్గించును. రక్తమును హరించును సంస్కృతమున వనామ్రను. ఇంగ్లీషున Hill Mango అందురు.

కొండవంకాయ :—ఇది త్రిదోషహరం. అగ్నిమాంద్యమును గలిగించును. మిగిలిన గుణములు వంకాయతో సమాన గుణములనే

కలిగియుండును. ఈ కాయలను నలగకొట్టి గింజలు పోవునట్లు కడిగి బాగుగా నుడికించి వార్చి పులుసుచేర్చి తాలింపుపెట్టి బెల్లం పిండి పెట్టి వండవలెను. కూర రుచిగా నుండును. ఇంగ్లీషున Hill Brinjab అందురు.

కో

కోకిలమాంసం :—ఇది కాకివలె నల్లగానుండు చిన్న పక్షి. దీని కన్నులు ఎరుపు వసంతకాలములో నిది శ్రావ్యముగా కూయును. "పికః కూజతి పంచమం" పంచమస్వరమున కూయును. దీనికూతను బట్టియే దీనిని కోకిల అని తెలిసికొందురు. కోకిలమాంసం దీపనకారి. మలమును బంధించును. నేత్రరోగులకు హితవైనది. క్షయం. కాసం హరించును. దీని చేదుకట్టు సారాయంలో నానబెట్టి శనగగింజఅంత సేవించిన అజీర్ణ విరేచనములు, కలరా కట్టును. సంస్కృతమున కోకిల, పరభృత అందురు.

కోడి :— కోడిని నెఱుంగనివా రుండరు. వీనిని వ్యాపారము నిమిత్తం పెంచుదురు. కొందరు కోడిపుంజలను మిక్కిలి ప్రేమతో పెంచి పందెములు కట్టుదురు. మగకోడికి పుంజు అనియు, ఆడకోడికి పెట్టఅనియు పేర్లు గలవు. పెట్టమాంసం తీపిగ నుండును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపురుచిగా మారును. స్నిగ్ధ గుణం, శరీరమునకు వేడి చేసి వీర్యవృద్ధిని కలిగించును. ఉత్సాహం నిచ్చును. బలమొసంగును. కఫవాతముల హరించును. నేత్రములకు హితవైనది. దీనిమాంసముతో తయారుచేసిన సేరువా (చారు) కు కూడా ఈ గుణములు కలవు. విశేషించి జ్వరపీడితులకు మిక్కిలి మేలుచేయును. పుంజుమాంసమునకు కూడా పెట్టమాంసం గుణములే కలిగియుండును. పైత్యప్రకోపము చేయును. చాలా చమురు గలదు. కోడిపిల్లల మాంసం పిల్లలకు చాలా

బలం కలిగించును. తేలికగా జీర్ణమగును. మృదుత్వం గలిగి యుండును. ముసలికోడిమాంసం వీర్యహీనమైనది. పిత్తం, కఫమును పెంచును. మిక్కిలి వేడిచేయును. వేడితత్వం కలవారికి కోడిమాంసం సరిపడదు. కోడిగ్రుడ్డు తీపిరసంగలది. వేడిచేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. స్నిగ్ధగుణముకలది. దేహమునకు బలం కలుగచేయు వస్తువులలో కోడిగ్రుడ్డు ప్రధానమైనది. ఇందు A.B.D.E. విటమినులుకలవు. మహావాతపు నొప్పులకు అరకోడిపెట్టకు రెండు తులముల రసకర్పూరం ఉదయమున తినిపించి సాయంత్రం వరకు కట్టిపెట్టి దానిమాంసం కూర వండుకొని తినిన వాతపు నొప్పులు శమించును. పథ్యం కర్పూరం వేసి కొన్నప్పుడు ఎట్లు పథ్యం చేయుదురో అట్లే పథ్యం చేయవలెను. నొప్పులు నిస్సంశయంగా తగ్గును. బలహీనతకు కోడిగ్రుడ్డు సొనను వేడిపాలలోవేసి బాగుగా రంగరించి ఉదయమున మాత్రం పుచ్చుకొనుచుండిన బలమును గలిగించును. నీరసం తగ్గును. వీర్యవృద్ధి చేయును. శుక్లనష్టములుకూడా కట్టును. గుండెబలమునకు, గుండెదడకు కోడిగ్రుడ్డు నీటిలోవేసి సగం ఉడికించితీసి లోపల సొనతీసి గిన్నెలో వేసి దానిలో మిరియపు చూర్ణం కలిపి సేవించిన గుండెనీరసం, దడ, గుండె ఎండిపోవుట మొదలగు హృద్రోగములు కట్టును. రాజయక్ష్మ రోగులకు మేలుచేకూర్చును. రక్తవృద్ధికి నేతితో వేయించిన గ్రుడ్డులోని సొనతో సైంధవలవణం, పిప్పలి చూర్ణం కలిపి సేవించిన మిక్కిలి పరిశుభ్రమైన రక్తమును గలిగించును. గాని ఇది త్వరగా జీర్ణంకాదు. క్షయరోగులకు, రక్తపిత్తరోగులకు నిది మేలు చేకూర్చును. కోడి పుంజులను కోడిపందెములకై పెంచుదురు. ఇవి చాలా పౌరుషముగా పోట్లాడును. ఈ కోడిపందెముల గురించి అనేక సంస్థానములు నిర్మూలం లయిపోయినవి. ఇవి సప్త వ్యసనములలో నొకటిగా పరిగణింపబడును. వీనికి చరణాయుధములనిపేరు. గ్రామదేవతల జాతరలలో నివి ఎక్కువగా బలి యీయబడుచున్నవి. ఇది చాలా శోచనీయమైన కర్మ.

సంస్కృతమున కుక్కుట, చరణాయుధ, ఇంగ్లీషున Cock, హిందీన ముర్గా, బంగాలీన ముర్గ, దక్షిణప్రాంతమున కోమడా అందురు.

కోతి :—కోతిపాలు కారపురుచిగ నుండును. వేడిచేయును. కటువిపాకము. సన్యాసమను మూర్ఛరోగమునందు గుణకారి. శ్వాస కాసలు హరించును. కోతిమాంసము వాతము, శ్వాసము, మేదస్సు, పాండు, క్రిములు వీనిని హరించును. సంస్కృతమున కపి, వానర. ఇంగ్లీషున Monkey. హిందీన బావర్, బందర్.

కోరింతచెట్టు :—ఇది దూరముగా ప్రాకు తీగజాతికి చెందినది. తీగఅంతయు కఠినమైన చిన్న ముండ్లుండును. ఆకులు చింతాకులవలె నుండును. దీని కాడ పెళుసుగానుండును. ఆ కాడపైన ముండ్లతోగూడిన నారగల చర్మముండును. దీని ఆకులు, వేరుకూడా చేదుగ నుండును. వేడిచేయును. కఫమును హరించును. సజ్జురోగములలో దీనిఆకు కూర ప్రశస్తమైనది. ముఖ్యంగా కోరింత దగ్గులకు దీనియుపయోగ మెక్కువ. కోరింతదగ్గులకు దీనివేరు చిలుకగొట్టిన. పుట పాకవిధిగ రసముతీసి సేవించిన కోరింత దగ్గులు శమించును. దీని వేరు రసముతో చిత్రమూలమువేరు అరుగదీసి శనగలవలె మాత్రలుకట్టి యిచ్చినను కోరింత దగ్గు శమించును. కోరింతనారతో త్రాడుపేని గురువారమునగాని ఆది వారమునగాని, మేనమామలుగాని, మేనమామ వరుసగలవారు కాని, మెడలో కట్టిన కోరింతదగ్గులు హరించును. సంస్కృతమున ఆధారీ.

కోలచెముడు :—బొమ్మచెముడు చూడుము.

కోలపొన్న :—ఇది భూమికి మూరడెత్తు పెరుగు చిన్న క్షుప జాతి మొక్క. దీనిఆకులు అడవిఉలవ ఆకులబోలి యుండును. దీని కొమ్మలనుండి కుక్కతోకవలె జడిగవెన్ను బయలుదేరును. ఇది దశ మూలములలో నొకటి. దశమూలము వైద్యమున నుపకరించును. మధుర

రసముకలది. వేడిచేయును. తేలికనిచ్చును. వాత, పైత్య, కఫముల హరించును రక్తదోషమును, దగ్ధవగర్పులను శమింపజేయును. మఱియు జ్వరము, దాహము, తాపము, వాంతులు కట్టును రక్తాతిసారమును కట్టును. వీర్యవృద్ధిని కలుగజేయును. మూలశంఖలకు నక్కతోక పొన్న సమూలమును, బలామూలమును కషాయంపెట్టి ఉదయంపూట సేవించిన రక్తమూలం హరించునని చక్రదత్తమున కలదు. వాతరక్త వ్యాధికి కోలపొన్న కషాయములో సగము, మేకపాలుపోసి పాలతో సగము, తిలతైలమువేసి తైలపాక విధిగకాచి దానిని లోనికి సేవించుచు పైకిమర్ధనచేసిన వాతరక్తము హరించునని సుశ్రుతమున గలదు.

సంస్కృతమున తృశ్నిపర్ణీ, త్రిపర్ణి. దీనినే నక్కతోకపర్ణి అని కూడా చెప్పుదురు.

కోవిలదుంప :—దీనిని నమ్మదుంపలని చెప్పుదురు. ఇవి తుంగ దుంపలలో నొక తెగ దుంపలు. తుంగదుంపలకువలె దీనికిని సువాసన కలదు. ఇందు రెండురకముల దుంపలుకలవు. పెద్దవి, చిన్నవి. ఈ రెండు జాతుల దుంపలుకూడా చలువచేయును. మధురరుచి గలిగియుండును. గురుత్వము చేయును. కఫమును పెంచును. పిత్తరక్తమును హరించును. తాపమును శమింపజేయును. నేత్రరోగములయందు హితకారి. చనుబాలను వృద్ధిచేయును. మలబద్ధమును చేయును.

సంస్కృతమున క్షురముస్తా, కసేరుః. ఇంగ్లీషున Seirpas Kysoor అందురు.

కోష్టు:- దీనిని కంగల్వకోష్టు అనియు చెప్పుదురు. ఈ చెట్టు కాశ్మీరదేశమున తేమగల ప్రదేశమున పుట్టి పెరుగును. ఈ చెట్టు 6—7 అడుగుల ఎత్తువరకు పెరుగును. కుష్టము కఠినము, పొడుగు, ఆకులు పొడుగు. కొన్నిచోట్ల చీలికలు చీలియుండును. పువ్వులు బంతివలె గోళములు. గట్టి ఎరుపురంగు గలిగియుండును. ఇది కాశ్మీరము

నందే పుట్టును. భావమిశ్రుడు దీనిని "కాశ్మీరీ" అని పేరుపెట్టినాడు. ఈ కుష్టము నీటివసతిగలచోట పుట్టుటచేతను దీనికి బాష్ప ఉత్పలాది నామములుంచెను. దీనివేరుమాత్రమే ఉపయోగము. దీనివ్యవహారమున లక్షలాది ఆదాయము వచ్చును. అచ్చట పంటనంతయు చీనాదేశమునకు ఎగుమతి చేయబడుచున్నది. అచ్చట గృహములయందు ధూపముగ నుపయోగించెదరు. ఇచ్చట దీనికి ఈ ప్రచారం తక్కువ. దీనిని ఇతరద్రవ్యములతో చేర్చి ధూపమున కుపయోగించునట్లు చరకాది గ్రంథములయందు గలదు. కాసశ్వాసాది రోగములకు వాడబడుచున్నది. రాజాజ్ఞచే నిది దొరకుట కష్టముగానుండుటచేత దొంగతనముగ తేబడుచున్నది. ఉత్తమమైన కోష్టు లభించుట చాలదుస్తరము. కోష్టును నమలిన నాలుక చిరుచిరు లాడుచుండును. చక్రపాణికుష్టమును "మృగశృంగోత్తమ" మని వర్ణించి లక్షణమును స్పష్టపరచెను. దీనియందు మంచిసువాసన గలదు. యూనానీ వైద్యులు దీనిని రెండువిధముల చెప్పెదరు. 1 కటి లేక తిక్తకుష్టము. కుస్త-ఎ-తల్ఖ్. 2 మధురకుష్టము. కుస్త-ఎ-శీరీ. మనగ్రంథముల యందు దీనివర్ణనము లేదు. అరబ్బీదేశమునుండి మధురకుష్టము మాత్రము వచ్చుచున్నది. కుష్టము కుష్టువు, శ్వాస, కాస, అపస్మారము, వాతరోగము, చర్మరోగము మందాగ్ని మొదలగు రోగములను హరించును. మోతాదు 1—3 మాషములు, దీనిని కషాయరూపముగను, చూర్ణముగను పంచదార చేర్చి యివ్వవచ్చును. దీనిలో తయారుచేసిన తైలము ఆమవాతము, వాతవ్యాధియందు లాభదాయకముగ నున్నది. జర్మనీ దేశమునుండి కుష్టముతోను ఇతరద్రవ్య సమ్మేళనములతోను తయారుచేసి (Costus Seent) మనకు లభించుచున్నది. కోష్టుచూర్ణము వ్రణములపై చల్లిన వ్రణములు మానిపోవును. దీనిచూర్ణము తమలపాకులోనుంచిగాని, తేనెలో కలిపిగాని సేవించిన కాసశ్వాసలు శమించును.

సంస్కృతమున కుష్టం, పారిభద్రకం. హిందీన కుట్, కూట్. బంగాలీన కుడ్. మరాటీన కోష్ట. గుజరాతీన కుఠ, ఉపలేట. ఇంగ్లీషున Sansswrea Lappa·

కౌజు :—ఇది ఒకపక్షివిశేషము. కోడిపుంజువలె పౌరుషముగ పోట్లాడును. దీనిమాంసము బలకరమైనది. వేడిచేయును,

ఖ

ఖర్జూరము :—ఖర్జూరము తృణరాజ వృక్షములలో నొకటి. కొబ్బరిచెట్టువలె దీనికిని కొమ్మలుండవు. పొడవుగా స్కంధము మాత్రముండును. ఆకులు ఈతఆకులను పోలియుండును. గెలలు మట్టల సందునపుట్టి ఈతగెలలవలెనే కాయలు కాయును. పిందెలు మొదట ఆకుపచ్చగను ముదిరినతర్వాత పసుపు ఎఱుపురంగుగను మారును. పండు తేనెరంగు గలిగియుండును. గుజరాత్ దేశమందు ఖర్జూరపుచెట్లు విస్తారముగా గలవు. ఈ చెట్టునుండి కల్లుగీయుదురు. ఖర్జూరపుచెట్లలో రాజఖర్జూరము, పిండఖర్జూరము, భూఖర్జూరము అను భేదములుగల చెట్లుకలవు. ఖర్జూరము వగరు తీపు రుచులుకలది. చలువచేయును. గురుగుణంగలది. పైత్యశాంతి చేయును. శ్లేష్మమును పెంచును. క్రిములను గలిగించును. మంచిబలం నిచ్చును, వీర్యమును వృద్ధిచేయును. తాపమును శమింపజేయును. శ్రమను తగ్గించును, శ్వాసను దగ్గును నశింపచేయును. విషహరం. గుండెకు బలమిచ్చును. విపాకమున తీపి రుచిగా మారును. ఖర్జూరముకంటె అన్యములు గుణములు తక్కువ గలిగియుండును. ఇది సమూలము అనగా వేరు, కాయ, పండు, పువ్వు కూడా వైద్యోపయోగములై యున్నవి. మరియు గాయములు, రక్తదోషం పోగొట్టును. మదము. మూర్ఛ, మరావ్యయము మొదలగు రోగముల ఖండించును. ఖర్జూరపుకల్లు చలువచేయును. శుక్రవృద్ధి

చేయును. పైత్యం. రక్తమునందలి దోషం, తాపం శమింపజేయును. ఖర్జూరపు సారాయము ద్రాక్షసారాయికన్న కొంచెం గుణహీనమైనది. తాపమును వృద్ధిచేయును. గురుగుణం కలది. ఖర్జూరపుపండ్ల రసం లోనికిచ్చిన హిక్కా (ఎక్కిళ్ళు) హరించును. ఖర్జూరపుకాయలు మెత్తగానూరి తేనెతో కలిపి సేవించిన రక్తపిత్తం హరించును. ఖర్జూరపు పువ్వుల రసం రోజురోజు రెండు తులములు త్రాగిన కుసుమరోగములు హరించును. విరేచనములు కట్టుటకు జాతీఫలాది మాత్రలలో ఖర్జూరపు పండు ఒక భాగముగా నున్నది. వీర్యవృద్ధికి ఖర్జూరపు పండ్లతో స్వాదిష్ట ఖర్జూరపు కాయలు తయారుచేయుదురు. ఖర్జూరపు ఆకులతో మనోహరమైన చాపలు అల్లుదురు.

సంస్కృతమున ఖరూరీ, శ్రీఫలా, సుకంటకా, అరవంన పేరీచ్చం, హిందీన ఖజూరీ, బంగాలీన ఖేజూరీ, మరాటీన ఖజూరీ, శింధీ, గుజరాతీన కారక్, ఇంగ్లీషున Date Palm అందురు

గ

గచ్చచెట్టు :—ఇది ముండ్లతో గూడిన తీగజాతికి చెందినది. డొంకవలె ప్రాకును. దీని ఆకులు సిద్ధగన్నేరు ఆకులనుబోలి కరివేప ఆకు ననుసరించి యుండును. దీనికి ఆరు వేడు రెమ్మలుండును. ఈ రెమ్మలు కాండమున కిరువంకల నుండును. రెమ్మల మధ్యమునను లతాకాండమున కంతటను వాడియైన చిన్న ముండ్లుండును. ఆకు మిక్కిలి మెత్తగా నుండును. దీనికాయ మామిడిటెంకను బోలి యుండును. కాయపైన ముండ్లుండును. ముండ్లవంటి నూగుకూడా యుండును. కాయలో గింజలు నున్నగా గుండ్రంగా నుండును. పెంకు గలిగి యుండును. ఈ గింజలనే గచ్చకాయలందురు. ఈ గింజలలోని

పప్పు విషం గలిగి యుండును. ఇవి అడవులలోను చేలకట్టవలలోను పెరుగును. దీని సర్వాంగములు వైద్యమున కుపయోగించును. ఇందు కారుగచ్చ, గచ్చ అని రెండు విధములు గలవు. కారుగచ్చగింజలు చిన్నవి. గచ్చవేరు కారం, వగరు రుచి. వేడిచేయును. తేలికనిచ్చును. విపాకమున కారపురుచిగా మారును. అగ్నిమాంద్యమును హరించును. వాతకష్టమును పోగొట్టును. ఋతురక్తమును జారీచేయును. దీని లేత ఆకులు చేదుగను, ముదరాకులు కారంగా నుండును. వేడిచేయు స్వభావం. కారపురుచిగా విపాకమున మారును. కఫహరము. క్రిములు, శూల, జ్వరం పోగొట్టును. గచ్చపప్పు చేదు కారం గలిసిన రుచి గలిగి యుండును. కొంచెం వగరురుచి మిశ్రితం. వేడిచేయుగుణం. కటివిపాకి. తీక్ష్ణగుణం. జ్వరములు, ఆహ్నికజ్వరములు, గుల్మములు, ఉబ్బసం, క్రిములు, మలబద్ధం నశింపుచేయును. దీనియందు విషంకలదు. వాంతులను గలిగించును. మోతాదు ఎక్కువైనచో వికారంపెట్టి చంపును. తేలు, జెర్రి విషములకు గచ్చకాయలోని పప్పు అరగదీసి కుట్టినచోట పట్టించి గుడ్డపొగ వేసినయెడల విషబాధ తగ్గును. ఏలికపాములు, నులిపురుగులకు శుద్ధిచేసిన గచ్చపప్పు నాలుగుభాగములు, మోదుగవూడ మూడుభాగములు. శుద్ధిచేసిన నేపాళములు రెండుభాగములు, నేపగింజలు ఒకభాగము ఈ ప్రకారం కల్వమునవుంచి బాగుగా తేనెతో మర్దనగావించి శనగగింజలంత మాత్రలుచేసి రెండుగాని మూడుగాని మాత్రలు శరీరబలమును యోజించి కురసాణివాము, వాయువిడంగములు రసముతో నిచ్చిన క్రిములు, క్రిమిజ్వరం హరించును. గచ్చపప్పు ఆముదమున వేయించిన శుద్ధి యగును. శుద్ధిచేసిన గచ్చపప్పు, శుద్ధరసం, శుద్ధగంధకం, శుద్ధనేపాళములు, శుద్ధవసనాభి, శుద్ధఇంగిలీకం ఇవన్నియు సమభాగములు కల్వమందుంచి గుంటకలగర, అల్లం రసంలతో బాగుగా మర్దనచేసి శనగగింజలంత మాత్రలుచేసి అనుపాన

విశేషమున వాడిన జంతువాతం, శూలలు, ఆకలిలేకుండుట, శీతపైత్య జ్వరములు మొదలగు రోగములు తగ్గును. దీనిని క్రిమిఘ్ని గారుడమని చెప్పుదురు. గచ్చపప్పు కోడిగ్రుడ్డు తెల్లసొనతో నరుగదీసి బుడ్డకుగాని, వరిబీజమునకుగాని పట్టువేసిన వెంటనే పోటు సలుపు పోవును. గచ్చపప్పునుండి తీసిన తైలం మర్దనచేసిన వాతనొప్పులు హరించును. గచ్చ ఆకు ఆముదమున వెచ్చచేసి వరిబీజమునకు కట్టిన అండవృద్ధులు మానును.

సంస్కృతమున కుబేరాక్ష, కాలవృంత. హిందీన కరంజువా, కర్ణాటమున గజిగెగిడ, అరవంన గచ్చైకెడి ఇంగ్లీషున Molucca Bean Tree or Fevernut Tree.

గజనిమ్మ :—ఇది నిమ్మజాతిలో నొకటి. ఇందు నాలుగు భేదములు కలవు అరుక, వీరసేన, వీర, వీరారుక. ఇవి నిమ్మచెట్టును పోలియే యుండును. ఇది చేదు, పులుపు, వగరు మూడు రుచులు కలిగి యున్నది. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. శ్లేష్మదోషం, పైత్యదోషమును హరించును. జఠరమును వృద్ధిచేయును. జీర్ణమును చేయును. నిమ్మకుగల గుణములే ఇంచుమించుగా గజనిమ్మకు గలవు. పచ్చికాయ అజీర్ణం చేయును. పండు పచనం చేయును. ఇది నిమ్మపండువలె పథ్యమున కుపయోగించదు. సంస్కృతమున బృహజ్జంబీర, ఇంగ్లీషున Citrus Limonum Fruit అందురు.

గజపిప్పళ్ళు :—వీనిని పెద్దపిప్పళ్ళనియు, ఏనుగు పిప్పళ్ళనియు చెప్పుదురు. సన్నపిప్పళ్ళకంటె గజపిప్పళ్ళు పెద్దవిగా నుండును. గింజలు కూడా గండుగా నుండును. జాతి ఆకారము రెంటికిని సమానముగనే యుండును. గుణములో మాత్రం కొంచెం భేదం కన్పించుచున్నది. మళయాళములో దీని పైరు విస్తారంగా చేయుదురు. తేమప్రదేశములలో నది పెరుగును దీని రుచి కారం. వేడిచేయు స్వభావం. తీక్ష్ణ సూక్ష్మ

గుణములు కలది. విపాకమున కారపు రుచిగానే మారును. ఇది శ్వాసకోశమునకు సంబంధించిన వ్యాధులలో అనగా ఉబ్బసం, దగ్గు మొదలగు రోగములలో శ్లేష్మమును పలచనచేసి దింపుటకు బాగుగా పని చేయును. క్రిములు, అతిసారం హరించును. గొంతుక జలుబు, నొప్పి, గొంతుకలో ఉండనలెనుండుట, అంగుడు వ్రాలుట మొదలగు గొంతు సంబంధ వ్యాధులను శమింపజేయును. ఆకలిని వృద్ధిపరచును. మలబద్ధమును హరించును.

సంస్కృతమున కపివల్లి, గజకృష్ణ, హిందీన గజపీపలీ, బెంగాలీన జగపిప్పలీ, మరాటీన గజపింపలీ, గుజరాతీన గజపీపలీ, ఇంగ్లీషున Fruit of Piper Chaba అందురు.

గద్దిదమనము :—ఇది కచూర్చారపు మొక్కలో నొక భేదము గల మొక్క. దీని సర్వాంగములు సువాసన గలిగియుండును. ఇది పెరుగుటకు దుంపయే విత్తనం. నిమ్మగడ్డివలె నిదికూడా భూమికి రెండడుగుల ఎత్తువరకు పెరుగును. ఈ మొక్క యంతయు వైద్యమున కుపయోగించును. ఇది కొంచెం తీపి చేదు కలసిన రుచికలిగి వుండును. వేడిచేయును తేలికగుణం తీక్ష్ణగుణం కలది. విపాకమున కారపురుచిగా మారును. వాతదోషం, కఫదోషమును హరించును. కుష్ఠువ్యాధిని హరింపజేయును. దురదలను, చర్మరోగములను శమింపజేయును. విషదోషమును, మేదోరోగమును పోగొట్టును. మరియు వ్రణములను శోధించి మాన్పును. రక్తమును బాగుచేయుశక్తి దీనియందు విశేషముగా గలదు. ఇంకను ముక్కురోగములు, గొంతురోగములు, ముఖరోగములు దీని ప్రయోగమున నివారించును. దీని కషాయముతో తయారుచేసిన తైలం చర్మవ్యాధుల కుపకరించును. దీనితో తయారు చేయబడిన షర్బత్తు (పానకం) రక్తశోధన చేయును. దీనికి కిరవ తస్కర అని కూడా చెప్పెదరు.

సంస్కృతమున చండా, చోరక, ఇంగ్లీషున Wild Indian Southern Wood అందురు.

గన్నేరుచెట్టు :—ఇది చెట్టుగను తుప్పగను బయలుదేరును. దీని పువ్వులనుబట్టి రకములను భేదించును. ఇప్పుడు సాధారణముగా ఎఱ్ఱగన్నేరు, తెల్లగన్నేరు, పచ్చగన్నేరు, ముద్దగన్నేరు. కాడగన్నేరు, బిళ్ళగన్నేరు మొదలగునవి కలవు. ఇవన్నియు చెట్టుయొక్క సమాన రూపమును పోలియే యుండును. గన్నేరు ఉపవిషములలో నొకటి. ఇందులో పచ్చగన్నేరు మాత్రం రూపంలో భేదం కలదు. ఆకులు సన్నంగా నుండును. కాయలు పలకదేరి గుండ్రంగా నుండును. కాయ పండిన నల్లగా నుండును. దీని సర్వాంగములును పాలతో గూడి యుండును. ఈ పాలకు పొక్కెడు గుణం కలదు. దీనిగింజ బాదంగింజ వలె రెండు దళములు గలిగియుండును. ఈ పప్పు తినిన వెంటనే మరణం సంభవించును. ఈ పప్పునందు విషం కలదు. మనుష్యులకంటె గుఱ్ఱములు వడిగా చచ్చిపోవును. మిగిలిన జాతులకు పాలుండవు. గన్నేరు వేరునందు విషం కలదు. ఇది ఉపవిషములలో నొకటి. ఈ జాతులన్నియు ఆంధ్రదేశమందు పెరళ్ళలో పెరుగును. పచ్చగన్నేరు మాత్రం ప్రమానుగట్టి పెరుగును. గన్నేరు కారం చేదు కలిసిన రుచి కలది. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. జ్వరం హరించును. నేత్రములకు మేలు చేయును. కుష్ఠం, దురదలు తగ్గించును. యీ గుణములు పైన పూయుట వలననే కలుగును గాని లోనికిచ్చిన విషతుల్యముగా నుండును. ఎఱ్ఱగన్నేరు తీక్ష్ణగుణంకలది. విరేచనం చేయును. విషమును హరించును. చర్మదోషములు, వ్రణములు, కుష్ఠములు హరించును, పచ్చగన్నేరు (స్వర్ణగన్నేరు) పుష్పం సువాసన గలిగియుండును. మిగిలిన గన్నేరులకన్న తీవ్రగుణం కల్గియున్నది. గన్నేరువేరు పాలలోనూరి తెల్ల వెంట్రుకలను తంటసములో తీసివేసి

పైన గాసిన తెల్లవెంద్రుకలు మొలచుట హరించును. ఈ క్రియ బాల నెరపులకు మాత్రమే ఉపయోగించునని చరకమున గలదు. గన్నేరు చిగుళ్ళు చిదమగా కారిన నీరు కంటియందుంచిన పుండుపారిన కండ్లు కూడా మానును. ఎఱ్ఱగన్నేరు తెల్లగన్నేరు శ్రేష్ఠమని చక్రదత్తమున గలదు. ఎఱ్ఱగన్నేరు వేళ్ళతో తయారుచేసిన కరవీరాది తైలం తామర, గజ్జి, చిడుము, కరపాణి, సవాయి మచ్చటలకు శ్రేష్ఠమైనది. గన్నేరు వేళ్ళు నీళ్ళతో ముద్దగానూరి అంగమునకు బూసిన అసాధ్యములగు ఉపదంశ రోగములు హరించునని భావప్రకాశికలో కలదు.

సంస్కృతమున కరవిర, చండాతక, అరవమున సెగప్పు అలరి, ఇంగ్లీషున Nerium Oborum, పచ్చగన్నేరు, Nerium Thebaci అందురు.

గబ్బిలము :—ఇది ఒక విచిత్రమైన మృగ పక్షి. మనుష్య సంచార శూన్యములగు చీకటి ప్రదేశములు వీనికి నివాసములు. ఇది ఇంటివాసములను, దూలములను బట్టుకొని వ్రేలాడుచుండును. ఇది ఋషిపక్షీవలె నుండును. కాని చాలా చిన్నది. గబ్బిలములు నివాస మున్నచోట చెడుకంపు కొట్టును. కొన్ని జాతులవాండ్రు దీని మాంస మును తిందురు. మాంసం కషాయ మధుర రసములు మిశ్రితమై యుండును. అతిమూత్ర రోగులకిది యుపయోగకారి. ఆయువును పెంచును. వాతమును హరించి కండరములకు బలం నిచ్చును. గబ్బిలపు పెంటయు, వెల్లుల్లిపొట్టును కలిపి పొగవేసిన గ్రహబాధలు హరించును. దీనిరక్తమును రాగిపళ్ళెమునకురాసి ఆముదం దీపముంచి ఆ దీపముపై రాగిపళ్ళెముంచి కాటికపట్టి ఆ కాటిక కళ్ళకు బెట్టిన కంటిరోగములు శమించును. గబ్బిలమును ఇనప మేకులను కలిపి మూకుడులోనుంచి పైన మూకుడు మూసి శీలుచేసి బాగుగా పుటంపెట్టిన భస్మం చిన్నంగాని రెండుచిన్నములుగాని తేనెతో నిచ్చిన కఫప్రధానములగు ఉబ్బస

వ్యాధులు శమించును. మాంసమునుండి తీసిన చమురు మర్ధనచేసిన వాతపు నొప్పులు హరించును. కవుకు దెబ్బలు కూడా నెమ్మదించును. ఇంగ్లీషున Bat అందురు.

గరళము :—త్రాచుపాము విషమునకు గరళమని పేరు. ఇతర పాముల విషం ఔషధోపయోగంకాదు. గరళం త్రాచుపాము కోరలయందుండును. పాములవాండ్రు త్రాచుపాముల పట్టినప్పుడు కోరలనుండి విషమును పిండుదురు. ఈ విషం కొంచెం ఆరిన వెనుక బంగారపు గాజు పూసలవలె తళతళ లాడుచుండును. నిప్పుపై వేసిన కమురు వాసన వచ్చును. గరళమునందు రెండు అద్భుతములగు శక్తులు కలవు. ఏమనగా ప్రాణరక్షణశక్తి, ప్రాణహరణశక్తి ఈ రెండు శక్తులు కలిగియుండుటచేతనే గరళమునకు విశేష గౌరవం గలదు. దేహమందలి పుండు, గాయం మొదలగువాని రక్తమునకు నిది తగిలిన నిమిషంలో చంపివేయును. ఔషధములయందు వాడిన ప్రాణరక్షణ మొనర్చును, మరియు బాలెంతలకు, ఉరఃక్షతులకు, రక్తగ్రహిణీ రోగులకు, రక్తపిత్త రోగులకు గరళం కలిపిన ఔషధముల నీయరాదు. శ్లేష్మవాతముల ఎదుర్కొనినప్పుడు గరళం ఉపయోగింతురు. త్రిదోష ప్రకోపమందు కూడా దీనిని వాడుదురు. గరళం కలిసిన ఔషధ యోగములు చాలా తక్కువ. సింహప్రతిపాలనం. తరుణార్కం, సమగరళ తరుణార్కం, బ్రహ్మాస్త్రం, సూచీముఖరసం, పాశుపతరసం, విష్ణుచక్రం మొదలగు యోగములలో నిది చేరును. విశేషమైన వేడిచేయును. గరళయోగములు సేవించునప్పుడు పథ్యం జాగ్రత్తగా చేయవలెను. ఈ ఔషధీ సేవ యందు మజ్జిగ విశేషముగా వాడవలయును. చనుబాలతో నీయౌషధం నీయవలెను. సంస్కృతమున సర్పవిష, ఇంగ్లీషున Snake Poison అందురు.

గరిక :—మనము దీనిని సాధారణ దృష్టితో చూచుచుందుము. దీనియందు విశేష గుణములుకలవు. దీనియందు అనేక రకములుకలవు.

నల్లగరిక, తెల్లగరిక, పెద్దగరిక, మాలాదూర్వా, చాలాదూరం ప్రాకు గరిక మొదలగునవి. గరిక కణుపు కణుపునకు మొలకలెత్తును. ఆకులు సూదులవలె నుండును. సాధారణంగా కొందరు గరిక పరకలతో మంత్రములు వేయుచుందురు. దీనికి కాయలు, పువ్వులు లేవు. ఇది శీత వీర్యం కలది. వగరు తీపి రుచులు కలది. విపాకమున మధుర రుచిగా మారును. పోతుగరిక లోహమును ద్రవింపజేయును. మలమును బంధించును. తేలికగా నుండును. రక్తపైత్యమును శమింపజేయును. శ్లేష్మమును ఖండించును. వాతకారి. తాపం, దాహం, విసర్పి మొదలగు రోగముల హరించును. వాంతిని కట్టును. అరుచిని పోగొట్టును. గండ దూర్వామాత్రము. కటువిపాకముగలది. చర్మరోగముల హరించును. గరికవేళ్ళరసం పదిచుక్కలు ముక్కులో వేసి పీల్చిన ముక్కువెంబడి కారు రక్తం హరించును. గరికరసంతో కాచిన ఆవునెయ్యి పైనపూసిన సర్పిజాతులు హరించునని చరకమున గలదు. గరిక, మఱ్ఱిచిగుళ్ళు కలిపి మెత్తగానూరి తేనెతో సేవించిన రక్తపిత్తవ్యాధి నశించునని సుశ్రుతమున గలదు. గరికవేళ్ళముద్ద రోజుకు డబ్బెత్తు చొప్పున సేవించిన ఋతువు కట్టినవారికి ఋతువు తిరిగి కలుగునని చక్రదత్తమున గలదు. మూత్రబంధమునకు ఒక ఫలం ప్రమాణం గరికవేళ్ళముద్ద నీళ్ళలో వేసి కాచి చల్లారనిచ్చి సేవించిన మూత్రబంధం విడునని భావప్రకాశికలో గలదు. గరికగడ్డి మేసిన పసరములు బాగుగా పాలనిచ్చును. బలంకలిగి యుండును. పూర్వం విజయనగరం మహారాజునకు ఒకానొక పేదరాలు భోజనం పెట్టినప్పుడు గరికవేళ్ళ పచ్చడిచేసి పెట్టెనట. ఆ ప్రభువు సంతోషించి గరికవలస అను పేరుగల అగ్రహార మిచ్చెనని చెప్పుదురు. ఇప్పటికిని ఆమె వంశీయులు అగ్రహారం ననుభవించుచున్నారు,

సంస్కృతమున దూర్వా, శార్వల, హిందీలో దూబ్, హరి దూబ్, కాలీఘాస్, పంజాబీన దువడా, బంగాలీన దూర్వా, మరాటీన

దూర్వా, హరళీ, గుజరాతీన ధ్రో, ఇంగ్లీషున Cynodon Deetylon అందురు.

గలిజేరు—ఇది వర్షాకాలమందు బుట్టును. నజ్జువ్యాధులకిది ప్రధానమైన మందు. భూమిపై గజం వరకు ప్రాకు తల్లిక. దీనియందు తెల్లగలిజేరు, నల్లగలిజేరు, ఎఱ్ఱగలిజేరు అను మూడురకములు కలవు. పువ్వులనుబట్టి జాతి నిర్ణయించవలెను. ఎఱ్ఱగలిజేరు ఆకులు కాడ కొంచెం ఎఱుపుగను, తెల్లగలిజేరు తెల్లగను, నల్లగలిజేరు నల్లగను వుండును. దీని ఆకులు అటిక మామిడి ఆకులనుబోలి కొంచెం కోలగా నుండును. ఇది చేదు వగరు రుచులు కలది. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. ఉబ్బులు, పాండువులు, గుండెరోగములు, కాసం, ఉరక్షతం, శూల మొదలగు రోగముల హరించును. ఎఱ్ఱగలిజేరునకు పైగుణములు కలిగియుండి రక్తప్రదరం కట్టే గుణం విశేషముగా కలదు. ఇది చలువచేయును. తేలికనిచ్చును. వాతకారి మలమును బంధించును. రక్తపిత్తం, వాపు, వ్రణములు హరించును. రుచిగా నుండును. ఆయురారోగ్యముల వృద్ధిచేయును. నల్లగలిజేరు చేదుగా కారంగా నుండును. వేడిచేయును. గుండెలరోగం, పాండువు, వాపు, శ్వాసం, వాతం శ్లేష్మం వీనిని హరించును. గలిజేరు కూర విశేష వేడిచేయును. విరేచనం చేయును. రసాయనం. కఫవాతముల హరించును. అర్శోరోగమును ఖండించును. అండవాపులు, నజ్జులు, ఉదరరోగములు ఖండించును. పెరుగుమీది నీళ్ళచే తెల్లగలిజేరువేళ్లు మెత్తగా నూరి పైనపూసిన కుష్ఠురోగం నశించునని చరకమున గలదు. రసాయనమునకు తెల్లగలిజేరువేళ్ళు పదిహేను తులములు తీసికొని ముద్దగా నూరి పాలతో నొక మాసం సేవించిన జరామరణ వర్జితుడగును. దీర్ఘాయువు కలుగునని బృందమాధవమున గలదు. పుష్యమీ

నక్షత్రమందు తెల్లగలిజేరువేరు బియ్యపు కడుగుతో త్రాగిన విష దోషం శమించును. ఇట్లు సంవత్సరకాలం చేయవలెనని చక్రదత్తమున గలదు. తెల్లగలిజేరువేరు పాలతో కలిపి త్రాగిన పైత్యజ్వరం హరించును. వేరు తాంబూలంతో సేవించిన చాతుర్థిక జ్వరం హరించును. కూరవండుకొని తినిన ఆమవాతం హరించును. గలిజేరు ఆకు వెచ్చచేసి బోదకాలునకు, బుడ్డలకు గట్టిన గుణం కనిపించును. గలిజేరు ఎండబెట్టి కాల్చి బూడిదచేసి ఆ బూడిదను క్షారపాకవిధిచేనండి క్షారం తయారు చేసి ఆ క్షారం మాండూరం కలిపి యిచ్చిన నజ్జురోగం హరించును. తెల్లగలిజేరు రసంతో నవాసారం కట్టును. భస్మమగును. గలిజేరు బూడిద చాకళ్లు చౌడుగా నుపయోగింతురు. తెల్ల గలిజేరువేరు గంధం, మిరియముల గంధం కలిపి కంటికి కలికము వేసిన స్త్రీ సంగమ దోషం హరించును. తెల్లగలిజేరువేరు నేతితో అరుగదీసి కంటికి బెట్టిన కన్నులనుండి నీరుకారుట తగ్గును. గుంటకలగరఆకురసంతో తెల్లగలిజేరు వేరు అరుగదీసి కంటికి బెట్టిన కండ్లదురదలు హరించును. ఆవుపంచితముతోగాని, పేడరసంతోగాని, ఈ రెండు కలిపిగాని, పిప్పలిరసంతో గాని అరుగదీసి కన్నులకు బెట్టిన రేచీకటి హరించును.

సంస్కృతమున పునర్నవా, శేతమూలా, విషాఖీ, వర్షాభూః, అరవం: శారడై, హిందీన-పంజాబీన విషఖపరా, బంగాలీన శ్వేత పుష్యా శ్యాపుష్యా, మరాటీన ఖాపరా, గుజరాతీన బఖఖాసరా, ఇంగ్లీషున Trianthema Monagyna అని అందురు.

గసగసాలు :—ఇది నల్లమందు చెట్టు కాయలలోని గింజలు. సన్నఆవాలవలె నుండును. తెల్లగా నుండును. ఇవి ప్రతిబజారులో దొరకును. గరమసాలాలో వీనిని ఉపయోగింతురు. ఇది తీపి వగరు కలసిన రుచి గలిగి యుండును. చలువ చేయును. గురుత్వం గలవి. విపాకమున మధుర రసంగా మారును. విరేచన బద్ధమును జేయును.

వీర్యమును గట్టిపరచును. శ్లేష్మమును పెంచును. దేహకాంతిని బలమును కలుగజేయును. గ్రహణులయందును, అతిసార రోగమునందును హితవైనవి. గసగసాలు దోరగా వేయించి గుండకొట్టిన కమ్మని రుచి గలిగి అన్నహితవు గలిగించును. విరేచనములు కట్టును. గసగసాలరసంతో తేనె కలిపి త్రాగిన నీళ్ళవిరేచనములు కట్టును. గసగసాలయందు కొంచెం మత్తును కలుగజేయు గుణం కలదు. విశేషంగా నుపయోగింపరాదు. అట్లు చేసినచో ధాతువును పాడుచేయును. నిద్రను కలిగించును. గసగసాలు దోరగా వేయించి గుడ్డను మూటకట్టి వాసన చూచుచుండిన నిద్ర కలుగును. గసగసాల కాయలపై బెరడు వేడి చేయును. మలమును బంధించును.

సంస్కృతమున ఖసఖస, సూక్ష్మబీజ, అరవంన గసగసా ఇంగ్లీషున Poppy Seeds అందురు.

గంగరావిచెట్టు :—ఇది వృక్షజాతికి చెందినది. దీని ఆకు ఎంచుమించుగ రావిఆకులను బోలియుండును. పువ్వులు ఎరుపు, పసుపు రంగులు కలిసి మృదువుగా కోలగా నుండును. దీని పిందెలు పచ్చని పాలు కలిగియుండును. కాయలు గుండ్రంగా కుదిమట్టంగా కొంచెం బొడ్డుగలిగి యుండును ఇది వగరు తీపి రుచులు కలది. వేడిచేయును. స్నిగ్ధగుణం. విపాకమున తీపిరసంగా మారును. దీనితో సూరేకారం, పంచలవణములు కట్టును. గంగరావితో కట్టిన సూరేకారం సెగరోగములకు మిక్కిలి గుణం నిచ్చును. మేహములు, కుష్ఠువులు హరించును. గంగరావిచెక్క కషాయంతో వ్రణములు కడుగుచుండిన త్వరలో మానును, గంగరావి ఆకులు విస్తరికుట్టి తలకు కట్టిన శిరోవాతములు హరించును. మరియు ఆకులు మెత్తగాదంచి ఆముదమున వెచ్చజేసి కాపడం పెట్టిన వాతపు నొప్పులు శమించును. లేదా పైనగట్టినను సరే. రసపట్లుకూడా తగ్గించును. రసగంధకములు గంగరావిఆకు రసమున నూరి పుండ్లకు రాసిన కుళ్ళిన వ్రణములుసహా మానును.

సంస్కృతమున బ్రహ్మదారు, అరవంద పూ అరకోలి ఇంగ్లీషున Morus Indica and Hibiscus Populneus.

గంగరేగు :—ఇది రేగుచెట్టువలెనే కాయలు, ఆకులు పెద్దవిగా నుండును. పండు కోలవాటుగా నుండును. దీనియందు వగరు పులుపు తీపి రుచులు కలవు. శీతవీర్యము కలది. త్వరగా జీర్ణముకాదు. కొంచెం జిగురుగా నుండును. విపాకమున పులుపు రుచికి మారును. వాతహారి, శ్లేష్మకారి. తక్కిన గుణములు రేగుతో సమానములుగాన అందు జూచునది. గంగరేగు గుంట శుక్రమును వృద్ధిచేయును. వీర్యం బలం నిచ్చును.

సంస్కృతమున రాజబదరి, హిందీన బేర్. ఇంగ్లీషున Ziziphus Jujuba.

గంగసింధూరం : ఇది ఎఱ్ఱగా నుండును. ఇందు సీసం గలదు. ఈ సీసం పరిశుద్ధి అయినది కానందున విషతుల్యముగా పనిచేయును. దీనిని బొట్టుపెట్టుకొందురు. ఆంజనేయస్వామి వారికిలు గంగసింధూరంతో స్వామిని పూజలు చేయుదురు. గంగసింధూరమును లోనికి సేవించరాదు. ఇది వగరు చేదు రుచులు కలిగి యున్నది. వేడిచేయును. చర్మరోగములు హరించుటలో చాలా ముఖ్యమైనది. మరియు రక్తదోషం వలన కలిగిన రోగములు కూడా విని ఖండించును. కొబ్బరినూనెలో నేతి వెన్నెం కలిగించి అందు గంగసింధూరంతేర్చి పలాస్త్రీగా తయారుచేసి వ్రణములపైన పూసిన వ్రణములు మానును. నరకు దెబ్బలు మానును. కొబ్బరి నూనెలో కేవలం గంగసింధూరం కలిపి రాసిన కురుపులు, పుండ్లు గజ్జి మొదలగు చర్మరోగములు హరించును.

సంస్కృతమున సింధూర, సంధ్యారుణ, నాగజ ఇంగ్లీషున Red - Vibe of lead or Vermil-ion.

గంజాయి :—ఇది మత్తును కలుగజేయు ద్రవ్యం. మరియు తంత్రవిస్తారంగా వితండవాదమును కలిగించు మూలిక. గంజాయి మొక్క ఇంచుమించుగా జనపమొక్కను పోలియుండును. ఇది రమారమి రెండు గజముల ఎత్తువరకు పెరుగును. ఇది కొమ్మలు కొమ్మలుగా పూవులు పూయును. ఇది విశాఖపట్నం జిల్లాలోని అడవులలో విస్తారంగా పెరుగును. పశ్చిమోత్తర పర్వతములయందు విస్తారంగా దొరకును. ఇది మగాడు ఆడవిగాను యున్నది. 1 ఘంట ఎండిన ఆకులు. ఈ గంజాయి పువ్వుల కొమ్మలు తన్మయోగంగా పిండించిన భాగం 8 ఘంటలకి చేత చరస్ ఇది గంజాయి సత్వం. ఈ మూడింటియందు సామాన్యంగా మాదక సత్వం గలదు. ఇది మత్తు పదార్థ మగుటచే దీనికి దైవసన్ని గలది. గంజాయిని దైవాగలు యోగులు దినములో చేసి పొగత్రాగుదురు దీని పువ్వులు. ఆకు గంధముల కటుయోగించుదురు. పువ్వుల గుత్తిలే గంజాయికొమ్మ అని అందురు. ఇది చేదు కారం రుచులు గలది. వేడిగా వ్యాపించును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపురుచికి మారును. వీర్యమును స్తంభించును. అగ్నిదీప్తి నిచ్చును. రక్తమున కఫత్తేజం కలిగించును. గ్రాహకశక్తిని వృద్ధిచేయును. శరీరమునకు పుష్టి నిచ్చును. కామమును వృద్ధిచేయును. కఫం, వాతం హరించును. ఉబ్బసం దగ్గు, వరుస్సు అజీర్ణం మొదలగు వ్యాధులను ఖండించును. ఎక్కువ పైత్యమును చేయును. దీని శరీర బలాహారం సేవించవలెను. గాని మితిమీరి సేవించిన తలతిప్పు, చిత్తచాంచల్యము, మూత్రనాళ నిరోధం గలుగును. విస్తారంగా త్రేన్పులు పుట్టును. రక్తం క్షీణించును. గుండె దడ పుట్టును. నూనెకారం ఒక భాగం, పూగాకు రెండు భాగములు, పల్లి విత్తుల ఆకు మూడు భాగములు, గంజాయి ఆకు నాలుగు భాగములు ఇవి అన్నియు మెత్తగా నూరిగొట్టి చిలుము గొట్టములోపెట్టి పొగ త్రాగిన (పీల్చిన) ఉబ్బసం తగ్గును వెంటనే గుణం కలిగించును.

గంజాయికళ్ళీ 8 భాగములు, నల్లమందు 1 భాగం, ఏలకుకాయలలోని గింజలు 1 భాగము, మరాటీమొగ్గలు 1 భాగము, లవంగాలు 1 భాగము, జాజికాయ 1 భాగము, జాపత్రి 1 భాగము, కుంకుమ పువ్వు 1 భాగం తీసుకొని నల్లమందు, కుంకుమపువ్వు మినహాయించి మిగిలినవి నేతిలో దోరగా వేయించి చూర్ణించి అన్నియు నేకముచేసి తేనెతో బాగుగా మర్దించి కుంకుడుగింజలంత మాత్రలుచేసి ఒక మాత్ర రాత్రిపూట వేసికొని ఆవుపాలు త్రాగిన వీర్యవృద్ధి, వీర్య స్థంభన చేయును. సంభోగశక్తి హెచ్చును. ఇందుకు విరుగుడు నిమ్మ రసం. సెగరోగములుసహా కట్టును. గంజాయి ఆకు రసంతో మర్దన చేయు ఔషధములు కొన్ని కలవు. చిలుము గొట్టములోని గంజాయి మడ్డి నల్లమందు కలిపి యిచ్చిన అతిసారరోగం హరించును.

సంస్కృతమున భంగ, విజయ, అరవంన గంజాయి, హిందీన భాంగ్‌భంను, గాంజ, చరస్, బంగాలీన సిద్ధి, భాంగ్, మరాటీన భాంగ్, గుజరాతీన భాంగ్య, గాంజో, ఇంగ్లీషున Cannabis Indica అందురు.

గంజి :—బియ్యం ఉడకబెట్టి వార్చినది గంజి. దీని కేయవాగు అని పేరు. దీనిని వేడిగాను చల్లార్చి కూడా త్రాగుదురు. మిక్కిలి బీదలు సాధారణంగా చల్లగంజినే త్రాగుదురు. మధుర కషాయ రసములు గలది. చలువచేయును. పైత్యశాంతిని గలిగించును. విపాకమున మధుర రుచిగా మారును. ఎండలో తిరిగి ఆయాసపడినవారికి ఇది శ్రమను పోగొట్టును. దాహమును కట్టించి మనస్సంతోషమును గలిగించును. మూత్రమును జారీచేయును. దేహమునకు తేజస్సు, వీర్యం, బలం కలిగించును. బియ్యం సగం ఉడుకుచుండగా తీసిన నీళ్ళు చిట్టుడుకు నీళ్ళు అందురు. ఇది పథ్యకరమైనది. బలహీనులకూ, చంటిబిడ్డలకు, నీరసపడిన రోగులకు ఆరోగ్యమిచ్చును. బాలెంతలకుకూడా

ఒకానొక సమయమునందు ఉపయోగించుట కలదు. దాహమును వెంటనే కట్టును. ఎక్కువ రోజులు చిట్టుడుకు నీళ్ళు త్రాగరాదు. త్రాగిన ఆమ్లము పెంచును. ఇంగ్లీషున Boiled riee soaked in conju అందురు.

గంటిభారంగి :—ఇది రమారమి 5—6 అడుగులు ఎత్తువరకు పెరుగు చెట్టు. దీని ఆకులు ఇప్పచెట్టు ఆకులను బోలియుండును. కొమ్మ లుండవు. పువ్వులు శిఖరమున పూయును. వేరు తెల్లగా గట్టిగావుండును. దీని లేతఆకులకూర వండుకొని తిందురు. దీని ఆకులు, వేరు మందులకు పనికివచ్చును. గుత్తుగ పువ్వులు తెల్లగా లేక పచ్చగా సువాసనతో కూడియుండును. ఇది కారం చేదు రుచులు కలిగియుండును. తేలిక రూక్షగుణములు కలది. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. అగ్నిదీప్తిని కలిగించును. శ్వాసకాసలు, గుల్మములు, నజ్జ రోగములు, ఎక్కిళ్ళు, జ్వరం వీనిని పోగొట్టును. కొంచెం విరేచనం చేయు గుణం కలదు. అపస్మార రోగమునకు గంటిభారంగి వేరు చెక్క బలో వేసి కాచి ఆ పాలు వడకట్టి అందు శాలిబియ్యపు చూర్ణమును వేసి పాయసం కాచవలెను. కాగుసమయంలో నేలతాడిచూర్ణము, ఏలకుకాయలలోని గింజల చూర్ణముకూడా చేర్చవలెను. ఇట్లు తయారు చేసినది సేవించిన మూడు రోజులకు అపస్మారం తగ్గిపోవునని సుశ్రుత మున గలదు. గంటిభారంగివేరు దేవదారు కషాయంతో నూరి పట్టు వేసిన గండమాలలు పోవును. మరియు గంటిభారంగివేరు కషాయంలో సగం ఆవునెయ్యిచేర్చి గంటిభారంగిముద్ద కల్కము కూడాచేర్చి నెయ్యి మరుగునటుల ఘృతపాకవిధిని కాచి ఆ నేతిని సేవించిన వాతకాస హరించునని వంగసేనలో గలదు.

సంస్కృతమున భారంగి, భార్గకాసఘ్నీ, అరవంన సిరుతేక్కు, హిందీన భారంగీ, బ్రహ్మనేటీ, బంగాలీన బామన్‌హాటీ. బ్రహ్మ

యష్టీ, మరాటీన - గుజరతీన భారంగీ, ఇంగ్లీసున Clerodendron siphonanthus.

గంటెన :—దీనిని దింతెన అని కూడా చెప్పుదురు. ఇందులో రెండు రకములు కలవు. తెల్లగంటెన, నల్లగంటెన. వీని పువ్వుల రంగునుబట్టి జాతిని నిర్ణయించవలెను. నీలపుష్పి అని నల్లగంటెనను పిలుతురు. ఇది డొంకలపైనను చెట్లను ఆశ్రయించు ప్రాకు తీగజాతికి చెందినది. ఆకులు ఉలవ ఆకులను బోలియుండును. పువ్వు త్రికోణాకారంగా నుండును. పువ్వునుండి కాయలు పుట్టును. కాయలు బద్దవాటుగా అలచందకాయలవలె నుండును. ఆకులు తోగీమెకు వుండును. తెల్లగంటెన చేదుగా, వెగటుగా నుండును. రక్తపిత్తం, శ్లేష్మం, విషం, శ్వేతకుష్ఠువు, క్రిములు, శిరోవేదన హరించును. మరియు తెల్లగంటెన కారం చేదు వగరు రుచులు కలది. విరేచనకారి, చలువచేయును. నేత్రహితకారి. బుద్ధిని వృద్ధినొందించును. త్రాచుపాము విషమునకు విరుగుడుగా పనిచేయును. గ్రహబాధలను పోగొట్టును. ఆమదోషమును హరించును. పైత్యశమనం చేయును. నల్లగంటెన వెగటుగా నుండును వేగంగలదై యుండును. పైత్యం, శ్లేష్మం, కుష్ఠువు, శూల, త్రిదోషములు, ఆమరోగం, వాపు, వ్రణములు పోజేయును చలువచేయును. చేదురుచి. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. వాతమును హరించును. పైత్యజ్వరం, తాపం కట్టును. రక్తవిరేచనములు, భ్రమ, ఉన్మాదము, దగ్గు, ఒగర్పులు, తీయు నివర్తించును. కుష్ఠురోగం, క్రిములు హరించును. తెలుపు నలుపు గంటెనలు రెండును సమాన గుణములను కలిగియుండును. ఉబ్బసం దగ్గుకు పరమహంసక్రియ. గోమూత్రం పావుసేరు, నరమూత్రం పావుసేరు, గాడిదమూత్రం అర్ధసేరు, మునగచెక్కరసం పావుసేరు, గంటెన వేరురసం పావుసేరు ఇవన్నియు కలిపి వీనిలో కవిరి, లవంగాలు, నల్లమందు మూడును మూడు పావుతులములు కలిపి

ఒక క్రొత్తకుండలోపోసి ప్రతిరోజూ కొంచెం కొంచెం చొప్పున పదిహేను రోజులు వరకు ప్రతిరోజూ వెచ్చపెట్టుచూవచ్చి పదిహేనవ రోజునాడు అంతయు ఇగరకాచి దానిని తీసికొని పూటకు గురిగింజ ఎత్తు లగాయితు రెండు గింజల ఎత్తు వరకు శరీర బలానుసారం సేవించిన ఉబ్బసపు దగ్గులు తప్పక హరించును. తమలపాకురసం అనుపానముగా నీయవలెను. చంటిపిల్లలకు కడుపు ఉబ్బరం, దగ్గులకు తెల్లగంటెనవేరు రసంపోసిన వెంటనే గుణం కనిపించును. తెల్లగంటెన వేరు అరగదీసి కంటికి కలికంపెట్టి ఆరసం రెండుడబ్బులఎత్తువరకు త్రాగించిన సర్పవిషం దిగును. మరియు వేరు నూరినముద్ద కంటిపై అంటించవలెను. గంటెన గింజలు ఉబ్బులకు పనిచేయును.

సంస్కృతమున గిరికర్ణిక, అపరాజిత అరవంలో తెల్లదింతెనను నెల్లైకాకరట్టాన్, నల్లదింతెనను కరప్పు కాకరట్టాన్ అందురు.

గంధఫిరోజా :—ఇది బజారులో నమ్మే సుగంధ ద్రవ్యం. ఇది సరళ దేవదారు చెట్టుయొక్క బంక. ఇది పసుపుపచ్చ ఆకుపచ్చ రంగు కలిసి యుండును. ఈ చెట్టంతయు గుంపులులేక నునుపుగా నుండును. ఆకులు సవ్వచెట్టు ఆకులను బోలియుండును. మరియు చమురు గలిగియుండును. చెట్టునకు గంట్లుపెట్టిన పాలుకారును. ఈ పాలనుండి గంధఫిరోజా తయారు చేయుదురు ఇది నిప్పులమీద వేసిన సాంబ్రాణివలె సువాసనగల పొగ వచ్చును దీనికి పొట్టివిరకాయ గదులవంటి గదులు గల కాయలుండును. గంధఫిరోజానుండి కర్పూరతైలం తయారు చేయుదురు. చేదు వగరుగల రుచులు గలిగి యుండును. ఉష్ణవీర్యం, స్నిగ్ధం, సరం. విపాకమున తీపి రుచిగా మారును. తేలికగుణం. శ్లేష్మదోషమును తగ్గించును. వాతమును శమింపచేయును. నేత్రరోగం, శిరోరోగం నశింపచేయును. దుర్వాసనను పోగొట్టును. పేనుకొరుకు రోగ

మును ఖండించును. దురదలు, వ్రణములు, కుసుమరోగములు, అజీర్ణం, కడుపు ఉబ్బరం వీనిని తగ్గించును పైత్యకారి. కంఠస్వరమును బాగు పరచును. వీర్యమును వృద్ధిచేయును. దేహమునకు కాంతినిచ్చును. ఒకటి రెండు చిన్నములయెత్తు ఎఱ్ఱపాషాణము గంధఫిరోజాలో కలిపి అడ్డకఱ్ఱలు, సెగగడ్డలపైన వేసిన గుణం కనిపించును. మరిపాలు అర తులం, గంధఫిరోజా అయిదు చిన్నములు రెండు కలిపి లోనికి పుచ్చుకొన్న సెగరోగములు కట్టును.

సంస్కృతమున శ్రీవాస, సరళస్రావ హిందీలో గంధఫిరోజా, సుంద్రరస్, చంద్రస్, బంగాలీన నవనీత్ ఖోటీ, గంధబిరజా, ఇంగ్లీషున Galbanum or G ndha Biroza అందురు.

గంధకచోరం :—కచ్చూరములతో సమాన గుణములు కలవు. కచోరములు చూడుడు.

గంధకధృతి :—ఇది రెండు విధములుగా నున్నది. 1 గంధకధృతి, 2 ఇలాయితీ గంధకధృతి. ఈ రెండును గంధకంచేయు గుణములనే చేయును. గంధకధృతి స్వాదుగను, ఇలాయితీ గంధకధృతి పుల్లగా నుండును. గంధకధృతి ఈ విధంగా తయారు చేయుదురు. శుద్ధగంధకం 14 భాగములు, త్రికటిక చూర్ణం 1 భాగం ఈ రెండును మెత్తగా చూర్ణించి మెత్తని గుడ్డపైపరచి వత్తికిందచుట్టి ఆ వత్తికి దారంకట్టి నువ్వులనూనెలో నానవేయవలెను. మూడుగంటలవరకు నాననిచ్చి వత్తి నడిమి భాగమున పటకారుతో పట్టుకొని రెండుకొనలు వెలిగించవలెను. వత్తి వెలుగుచుండగా గంధకం కరిగి క్రిందకు జారును. ఆ పసు నట్టి చమురు పింగాణీ పాత్రలో జాగ్రత్తగ బట్టియుంచవలెను. ఈ చమురునే గంధకధృతి అందురు. మూడుచుక్కలు గంధకధృతియు మూడుగింజలయెత్తు రసభస్మము తమలపాకులోనుంచి తమలపాకుసహా నమలి మ్రింగించిన దగ్గు, ఒగర్పు, క్షయ, పాండువు, శూల, గ్రహిణి,

ఆమదోషం శమించును. దేహమునకు తేలిక నిచ్చును. ఏబులం తేనె, ఏబులం పంచదార. పంపు మాదీఫలరసం, శనగపులుసు, గంధకపుధృతి ఒక్కొక్కటి అను తులములు వంతున ఇవన్నియు మూతివెడల్పుగల సీసాలోగాని, పింగాణీజాడీలోగాని కలిపియుంచి ప్రతిదినము ఉదయము పూట ఒక బేడెత్తు లోనికి పుచ్చుకొన్న సమస్త పైత్యములు హరించును. గంధకపుధృతి ప్రత్యేకము సేవించరాదు. అటుల సేవించిన చంపును. ఇతర పదార్థములతోగాని నీళ్ళతోగాని కలిపి సేవించవలెను. ఇంగ్లీషున Sulphuric acid అందురు.

గంధకము :—ఇది ఖనిజము. పార్వతీదేవి రజస్సని కొందరు చెప్పుదురు. ఇందు నాలుగు రకముల గంధకము కలదు. తెలుపు, ఎరుపు, నలుపు, పసుపు రంగులు గలవి. ఇందులో నల్లగంధకము దొరకదు. తెలుపు, ఎరుపు, పసుపు గంధకము మాత్రము దొరకును. చిలుకరెక్కల గంధకము పసుపుపచ్చరంగు, ఆకుపచ్చరంగు గలిగి యుండును. దీనిని నెల్లికాయ గంధకముకూడా చెప్పుదురు. దీనిని భూమినుండి త్రవ్వి తీయుదురు గంధకమునందు స్వతసిద్ధముగా భూమి సంబంధమైన దోషములు కలవు. ఈ దోషములుపోనిదే గంధకము సేవాయోగ్యముకాదు. అగ్ని తగిలిన ద్రవించి మండు స్వభావము కలదు. ముఖ్యముగా పాదరసముతో నిది మేళవించును. గంధకరసములు రెండును చేర్చి గాజుకుప్పెలోబోసి వంటచేసిన సింధూరం తయారగును. అనేక ధాతువుల మారణకర్మను గంధక ముపయోగించును. లోహముల భస్మమొనర్చుటకు తరుచు గంధక ముపయోగింతురు. గంధకం కారము రుచి గలది. వేడిచేయు స్వభావము. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. గురుగుణముగలది. ఇది సేవించిన జరామరణములుండవు. కాయసిద్ధిని చేయును. "గంధకపు సేవ జనులకు కాయసిద్ధి" అని గలదు. "శుద్ధగంధోహరేత్ రోగాన్ కుష్ఠు మృత్యు జరాదికాన్"

అనియు గలదు. చర్మరోగముల నన్నిటిని హరించుటలో దీనికి తుల్యమైనది మరియొకటిలేదు. అగ్నిమాంద్యమును రూపుమాపును. విషహారము. గంధకము శుద్ధిచేయకుండా సేవించిన అనేక రోగములు ఉత్పన్నమగును. గాన గంధకం ఈ విధంగా శుద్ధిచేయవలెను. కలుబంధ రసం, ముగలిచన్నలరసం, గుంటకలగరరసం, అడ్డసరమురసం, ఆవు నెయ్యి, తేనె, కాంజికము, ఆవుపాలు వీనియందు శుద్ధిచేయబడిన గంధకము సేవించుటకు తగినది. ఇంకను కొన్ని శుద్ధులుచేసిన బాగుగా గుణకారి అగును. ఒక కుండలో ఆవుపాలుపోసి ఆపైన గుడ్డవాసెనగట్టి ఆ వాసెనపైన చూర్ణము చేసిన గంధము పొడుము పోసి ఆపైన ఒక మూకుడు మూసి సంధి బంధనముచేసి ఆ కుండను ఒక గోతిలో గొంతువరకుకప్పి ఆపైన మూకుడుపైన పిడకలతో పుటము పెట్టిన గంధకము ద్రవించి అడుగుకుండలో బంగారు గుండ్లవలె దిగిపోవును. ఆ గంధకముతీసి యుపయోగించవలెను పైరసము లేనిదింటగాక పానకములోను, చల్లయందును, గుమ్మడికాయ రసమందును కూడా శుద్ధిచేసిన వీర్యవంతమగును. గోసాయి చిట్కాలో గంధకమును గుంటకలగర రసంలో ముప్పదిసార్లుగాని, నందసారులుగాని శుద్ధిచేసిన అది అమృతసమాన మగును. ఈ గంధకము సేవించిన ఆయురారోగ్యములు నిస్సంశయముగా కలుగును. ఇటుల తయారుచేసిన గంధకము దొరుకుట బహు దుర్లభము. ఈ గంధక సేవవలన కుష్టువులు నిస్సంశయమున నశించును. చిత్రమూలము కరకాడి, ఉసిరికలు, శొంఠి, పిప్పలి, మిరియాలు, వాయువిడంగములు (వాయువుల నగములు). అనస్త్రి, ఏలకులు, దాల్చినచెక్క, నల్లజీడిగింజలు (శుద్ధిచేసినవి), శనగలు ఇవన్నియు ఒక్కొక్క తులములు, శుద్ధగంధకం ఆరు తులములు ఇవి అన్నియు కలిపి ఒక సీసాలో పోసి పూటకు అణా యెత్తు మొదలు బేడ, మూడు అణాల యెత్తు వరకు శరీరబల రోగబలముల ననుసరించి సేవించిన సమస్త సవాయి వ్యాధులు, సవాయిలవలన గలిగిన చర్మ

వ్యాధులు, సామాన్య కుష్టువులు నశించును. వెన్న, పంచదార, నెయ్యి, తేనె మొదలగు వానితో యుక్తానుపానముగా సేవించవలెను. కొందరకు రక్తవిరేచనములు పుట్టుట కలదు. అప్పుడు చక్రకేళి అరటి పండు సేవించవలెను. ఔషధం మానవలెను. లేదా చక్రకేళి పండుతో సేవించవచ్చును. శుద్ధక్రియ, సవాయి కుష్టములకు అద్భుత సుధా గంధక భస్మం. తెల్లమద్దిచెక్క కాల్చిన బూడిద ఒక కుండలోబోసి శుద్ధిచేసిన గంధకం బూడిద మధ్యనుంచి చేతితో అదిమి పొయ్యిమీదబెట్టి క్రింద మంటబెట్టవలెను. ఇట్లు మంటపెట్టు సమయములో మధ్య మధ్య తంగేడు సమూలం చూర్ణం దానిపై వేయుచుండవలెను. ఇట్లు ఒక జాము వండిన గంధకం కట్టును. చల్లారిన పిదప గంధకంతీసి నేలఉసిరికతో గాని, చిన్నరెడ్డివారి నానుబాలు ఆకుతో గాని ఒక పగలు మర్దించి ఆ ముద్దను సున్నపుముద్ద నడుమునవుంచి వేరు రెడ్డివారి నానుబాలు ఆకు ముద్ద మధ్యనుంచి ఆరించి పుటం బెట్టవలెను. లేదా కొలిమిలో ఊదించవలెను. తెల్లగ భస్మమగును. ప్రమిదలో రసంపోసి ఆపైని గంధక భస్మంవేసి నిప్పులపై బెట్టిన పాదరసం ఎగిరిపోక నిలచిన గంధక భస్మం నికరమైనదని తెలియవలెను ఇట్టి భస్మం అనుపాన విశేషముల వాడిన సకల విధములగు సవాయి, కుష్టువులు హరించును. గంధకము యెత్తు ఆవునెయ్యి కలిపి కాచి ఆవుపాలలో పోసిన శుద్ధి అగును.

సంస్కృతమున గంధకః, బలి, హింకీన గంధక, పారసీగా గోకిడస్, ఇంగ్లీషున Sulphur అందురు.

గంధమాంసి :— ఇది జటామాంసిలో నొక భేదం. ఇది చలువ చేయును త్రిదోషములు, రక్తదోషం, తాపం, విసర్పం, కుష్టువు వీనిని హరించును విపాకమున కారపు రుచికి మారును. తేలిక నిచ్చును. భూతజ్వరములు హరించును. కంఠరోగమును పోగొట్టును. ఇది బజారులో దొరకు నొక గ్రంధాయణ వస్తువు.

గా

గాజరగడ్డలు :—ఇది కందసారముగల దుంపజాతికి చెందినది. దీని దుంపయే కూర కుపయోగం. దీని యాకులు చీలవలు గలిగి యుండును. పువ్వులు గుత్తులు గుత్తులు గలిగి యుండును. మొక్క చాలా చిన్నది. దుంప నారింజపండు వర్ణం గలిగి గుండ్రంగా నుండును. ఇది తీపి చేదు కారం రుచులు గలిగియుండును. ఉష్ణవీర్యం. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. తేలిక నిచ్చును. శ్లేష్మం, వాతం హరించును. అతిసారం, గ్రహణి, మూలరోగం వీనిని ఖండించును కామోత్తేజమును గలిగించును. పైత్యరక్తమును హరించును. మలబద్ధమును జేయును. గుల్మం, దుర్వాసన, క్రిమి, శూల, దప్పి వీనిని హరించును. గాజరదుంపలు ముక్కలుచేసి ఒక పిడతలోవేసి ఉడికించి (నీళ్లు పొయ్య కూడదు) కొంచెం మెత్తబడిన తర్వాత పంచదార పాకంపట్టి ఉడికిన ముక్కలను పాకంలోవేసి చల్లారనియ్యవలెను. చల్లారిన తర్వాత సీసాలోవేసి జాగ్రత్తపెట్టవలెను. రోజూ 4—5 ముక్కలు సేవించిన సెగరోగములు కట్టును మూత్రబద్ధమును విప్పును. మామూలుగా నిది కూరవండుకొని తినినను పైగుణములు కలిగి యుండును ఇది వీర్య వృద్ధిని చేయును. సంభోగశక్తిని కలిగించును. మూత్రకోశమునందలి రాళ్ళను కరిగించును. దీని విత్తనమునకు గూడా నీశక్తియే కలిగి యుండును. వైద్యుడు యుక్తిగ దీని ననేక విధముల నుపయోగించ వచ్చును. సంస్కృతమున గృంజన, గాజర, ఇంగ్లీషున The Carrat అందురు.

గాడిదగడపఆకు :—ఇది చాలా యుపయోగకరమైన మూలిక. ఇది రేవటి భూములలో శీతాకాలమున బుట్టి పెరుగును. సుమారు అడుగు ఎత్తుండును దీని ఆకు గుండ్రదనం కలిగి గట్టిదగు తొడిమతో

నుండును. కొంచెం తెల్లగా నుండును. పువ్వు ఎరుపు నలుపు గలిగిన రంగులో నుండును. కాయలు పెద్దనేపాళపు కాయలవలె కాండము నాశ్రయించి యుండును. మదం వాసన వేయును. దీని కాడ గట్టిగా నుండును. దీని సర్వాంగములు చాలా యుపయుక్తములైనవి. దీని చేదు రుచి భరించుటకు శక్యం కానంత యుండును. మిక్కిలి వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. రూక్షగుణం గలది. వాతమును హరించును. శ్లేష్మమును ఖండించును. విషమును నశింపుచేయును. ముట్టుకట్టును పోగొట్టును సజ్జురోగమును హరించుటలో ప్రవీణతగలది. మరియు క్రిమి, జ్వరం, చర్మరోగములు నశింపు చేయుటలో ఉత్తమమైనది. రాగిని భస్మం చేయుటకు అనుకూలించును. ఉప్పు, గాడిద గడప ఆకు రసంతోనూరి బిళ్ళకట్టి ఎండించి పుటంబెట్టి తీసి అది చూర్ణంచేసి అరతులం వేడినీళ్ళతో నిచ్చిన ఋతుశూలలు కట్టును. లేదా ఒక కుండలో గాడిద గడప ఆకు ఉప్పువేసి మూతికి మూకుడు మూసి సీలుజేసి పొయ్యిమీదబెట్టి మంటపెట్టుచున్న ఉప్పుయొక్క చిటపట అడగును అప్పుడు పక్వమైనదని తెలుసుకొని క్రిందకు దింపవలెను. ఆ ఉప్పును తీసికొని చూర్ణించి పైప్రకారం వాడవలయును. ఇది అనుభవయోగం. గాడిద గడపాకు రసంతో అన్నభేదిని మర్దించి బిళ్ళగట్టి మూకుడులోనుంచి మూకుడుమూసి సంధి బంధనంచేసి పుటం పెట్టవలెను. ఆ భస్మం అగాయెత్తు ఉసిరికాయ రసంతో నిచ్చినను లేదా ఉసిరిక వలుపు రసంతో నిచ్చినను దారుణములగు ఉబ్బులు నశించును. పథ్యం చప్పిడి చేయువలెను. గాడిదగడపాకు రసంలో తులం ఆముదం కలిపి లోనికిచ్చిన గర్భిణీలు సుఖంగా ప్రసవింతురు. త్రాచుపాము కరచినచోట ఆకుపసరుపూసి గుడ్డపొగ వెయ్యవలెను. లేదా గిద్దెడు ఆకురసంలో మిరియముల చూర్ణం కలిపి లోనికియ్య వలెను. వెంటనే గుణం కనిపించును. వర్ణాలు, గాసున్నం, గాడిద

గడపాకు మెత్తగానూరి వెన్నపూసను పట్టువేసిన చలిజ్వరం వచ్చుట నిలిచిపోవును. రాగిని బాగుగా శుద్ధిచేసి రజం కోయించిగాని, రేకులుగా సాగించిగాని గాడిదగడపాకు ముద్దలోనుంచి ప్రమిదలోపెట్టి ప్రమిదమూసి సీలుచేసి పుటంపెట్టిన రాగి బాగుగా భస్మమగును. నల్లగ రంగుకలిగి వుండును. శ్లేష్మదగ్గులకు బాగుగా నుపయోగించును. మరియు సవాయి మచ్చలకు దద్దురులకు కూడా పనిచేయును. పది పుటములువేసిన చాలా వీర్యవంతముగా పనిచేయును. సంస్కృతమున బస్తాంత్రీ, విషగంధికా, ఇంగ్లీషున Aristol Chia Bracteata అని అందురు.

గాడిద :—ఇది గుఱ్ఱపు జాతిలో నొక భేదం. చీలికలేని డెక్కగల జంతువు. గాడిద పాలు, లద్దె, మూత్రం, డెక్కలు మందులకు నుపయోగించురు. గాడిదపాలు దేహమునకు బలం కలుగజేయును. దగ్గులను పోగొట్టును. వగర్పులను ఖండించును. తియ్యగా పుల్లగా నుండును. వేడిచేయును జఠరాగ్నిని వృద్ధిచేయును. పథ్యకరమైనవి. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. చిన్నపిల్లలకు పట్టిన పాలయుబ్బసము హరించును రూక్షగుణము కలవి. విస్ఫోటకం నశించును. గాడిదలద్దె కారం చేదు వగరు రుచులు కలది. కటువిపాకము కలది. ఎక్కిలి వేడిచేయును. ప్రసవించిన స్త్రీలు మైలరక్తం పోకుంటే 4—5 తులముల గాడిదలద్దె రసమును పుచ్చుకొనిన వేడిచేసి మైలరక్తమును వెడలించును లేదా ఆముదమున లద్దె నెచ్చజేసి పొత్తికడుపునకు కట్టినను గుణము కలిగించును. గాడిద మూత్రం గ్రహిణి, మేహము, కుష్ఠువు, ఉన్మాదం, క్రిములు, శ్లేష్మం, గ్రహబాధ, దేహం కంపించుట వీనిని హరించును. కటువిపాకరసం. తీక్ష్ణగుణయుక్త. తీక్ష్ణం. అగ్నివర్ధకం వేడిచేయును. అరఔన్సు మొదలు ఒక ఔన్సు వరకు లోనికియ్యవచ్చును వెన్న, పెరుగు, మజ్జిగ, నెయ్యి వీనికి పాలగుణమే కలిగి

యుండును. గాడిద మాంసం పైత్యమును చేయును. దేహమునకు బలమిచ్చును. పుష్టిని కలుగజేయును. శ్లేష్మకారి. కటువిపాకి. దీనికన్న అడవి గాడిద మాంసం శ్రేష్టంగా నుండును. రోచకం, శీతలం, బలకారకం, వీర్యవర్ధకం.

సంస్కృతమున ఖర, గర్ధభ, హిందీన గాధా, గదహా, ఇంగ్లీషున Ass అందురు.

గాయపాకు :—పత్రబీజమును చూడుము.

గారచెట్టు :—గారచెట్టు వృక్షజాతిలోనిది. చెట్టునకు వాడిగల ముండ్లుండును. ఆకులు కొంచెం కోలగా 3—4 అంగుళము లుండును. కాయలు గుండ్రంగా నుండును. కాయలోపల టెంకయుండును. టెంకచుట్టును చమురుగల గుంజుండును చెక్క మదంవాసనవేయును. కారం చేదు రుచులు కలిగియుండును. వేడిచేయును. పండు ఎద్దిన కొంచెం నురగవచ్చును. తేలికనిచ్చును. మదం వాసన. రసాయనద్రవ్యం. కటివిపాకి. క్రిమివాతం, శ్లేష్మం, వ్రణములు హరించును. గ్రహపీడల హరించును. కుష్ఠురోగమును ఖండించును. బొల్లిని పోగొట్టును. శూలలు నశించును. చంటిపిల్లల దగ్గులకు గారపండు తేనెతో అరగదీసి నాకించినను, ఉగ్గుతో నాకించినను తగ్గును. గారపండు తీపి చేదు రుచులు కలిగియుండును. స్నిగ్ధం, రూక్షం, కఫం, వాతం హరించును. గారకాయలను బాణాసంచాగా (ఆకాశ చువ్వలుగా) నుపయోగింతురు. శ్రీరామచంద్రమూర్తి వనవాసం చేయునప్పుడు గారచెట్టుక్రిందను, గంగానదియొడ్డున శయనించినట్లు కలదు.

" అవిదూరాదయం నద్యా బహు పుష్ప ప్రవాళవాన్
సుమహా నింగుదీవృక్షో వసామోఽత్రైవ సారథే. "

అని అయోధ్యకాండ యాభై సర్గ ఒకటిన్నర రెండవ శ్లోకంన గలదు.

సంస్కృతమున ఇంగుదీవృక్షః, తాపసద్రుమ. అంగారవృక్ష, తీక్ష్ణకంటక, హిందీన హింగోటా, దవేల్, బంగాలీన హింగోట్, మరాటీన హిగన్ బేట్, గుజరాతీన హింగోరియోం, ఇంగ్లీషున Balaintes Rox burghi అని అందురు.

గారెలు :—మినుములు చూడుము.

గాలివానచెట్టు :—దీనికి సంస్కృతమున పదములేదు. ఇది క్రొత్త మూలిక. 10 సంవత్సరములకు క్రితం ఈ చెట్టు ఎక్కడను కనిపించ లేదు. గాలివాన వచ్చినప్పుడు ఈ మూలిక విత్తనం భూమిపై బడి దేశ మంతట వ్యాపించినది. రైలురోడ్లగట్టున, రాచబాటల కిరువంకల కాలీ ప్రదేశముల ఇచ్చట అచ్చట అననేల అంతటను నిది వ్యాపించి వున్నది. దీనిని గాలివానచెట్టు అని నాటినుండి వ్యవహరించుచున్నారు. ఇది రమారమి రెండు అడుగుల ఎత్తు వరకు పెరుగును. దీని ఆకు కొంచెం కొనగలిగి మొదట గుండ్రదన కొనను కోలదనం గలిగియుండును. ఆకు కొనను కొంచెం కంగోరా యుండును. దీని ప్రతిశాఖనుండియు వెన్ను లేచును. వెన్ను పొడుగునను సన్నని పూసలవంటి మొగ్గయు దాని నుండి చిన్న కేసరములుగల తెల్లని పువ్వులుండును. కాయకు మూడు కోణములుండును. మూడు లేక నాలుగు బీజము లుండును. కాండం నార గలిగి యుండును. గట్టిగా నూగుగలిగి యుండును. చెట్టునకు ఒక విధమైన వాసన కలదు. కాయ రూపం నేపాళపు కాయవలె బహు చిన్నదిగా నుండును. ఇది కారం చేదు రుచిగలిగి యుండును. ఆకు నోటవేసుకొని నమలిన చిమచిమలాడును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. తేలిక గుణము. వేగంగా వ్యాపించును. సకల చర్మరోగములను ఖండించును. పిల్లల యకృత్ ప్లీహవ్యాధుల నడంచును. జీర్ణశక్తిని వృద్ధిచేయును. విరేచనం చేయును. దగ్గులను హరించును. కఫమును తగ్గించును. వాతమును, పిత్తమును చేయును.

గింజలు విరేచనకారి. చర్మరోగములకు దీని ఆకు నిమ్మరసంతో కలిపి నూరి రాచిన తామర, పసుపుతో నూరి రాచిన చిడుము, గజ్జి పోవును. ఆముదమున ఉడికించి కట్టిన వాతపు నొప్పులు హరించును. ఆకు తలకు కట్టిన తల నొప్పులు తగ్గును. పార్శ్వశూలలకు దీని ఆకును, బెల్లం, అల్లపుముక్క నలగగొట్టి నస్యం చేయించిన తగ్గును.

గ

గిరిమల్లి :— ఇది వృక్షజాతికి చెందినది. ఆకులు కోలగాను, పెలుసుగా నుండును. కాయ అర్ధచంద్రాకారంగా వంకరగా నుండును. సువాసనగల తెల్లని పువ్వులు బూయును. వగరు కారం రుచులు గలిగి యుండును. ఉష్ణవీర్యం. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. తేలిక నిచ్చును. శ్లేష్మ పైత్యముల హరించును. వాతకారి. రక్తదోషం, అతిసారం, క్రిములను హరించును. రుచిని కలుగజేయును. పువ్వులు చేదు వగరు రుచులు కలిగి యుండును. మిగిలిన గుణములు సమానములు. దీనిగింజలు కూరవండుకొని తిందురు. ఆమవాతం, కఫం హరించును సంస్కృతమున కుటజ, శక్రాశ అందురు.

గిలిగిచ్చ :—ఇది వరిపొలముల గట్లపైనను, వరిపొలములలోను పెరుగును. దీని కాయలు జనుము కాయలవలె వుండును. ఎండినచో గలగల ధ్వనించును. దీని పువ్వులు జనుము పువ్వులవలె పచ్చగాను తెల్లగాను వుండును. ఇది రెండడుగుల ఎత్తువరకు పెరుగును. శీతఋతువులో దీని కాయలు విస్తారంగా లభించును. కాయలు గుత్తులు గుత్తులుగా కాయును. గింజలు నల్లగా నుండును. ఇది చేదు కారం రుచిగలిగి యుండును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. వాత శ్లేష్మముల హరించును. వాంతిని చేయును. రక్తదోషం, అజీర్ణదోషం, జ్వరదోషం శమింపజేయును. సన్నిపాతదోషం, కంఠరోగములు, ముఖ

రోగములు నివారించును. నల్లని గిలిగిచ్చ గింజలు మెత్తగా చూర్ణించి పావుతులం మంచినీటిలో కలిపి ప్రసవముగాక కష్టపడుచున్న స్త్రీకి యిచ్చిన రెండు గంటలలో సుఖంగా ప్రసవించును. సందేహములేదు. సంస్కృతమున శణపుష్పి, ఘంటారవ అందురు.

గు

☞ **గుగ్గులము** :—గుగ్గిలపుచెట్టు వృక్షజాతిలోనిది. ఇది పర్వత ప్రాంతములలోగాని, మరుభూములలోగాని పెరుగును. మరువాత్, రాజపుటానా. సింధుమహిసూర్, అస్సాం, పూర్వబంగాళం, అరబు, ఆఫ్రికా, ఆది శుష్క, రూక్షోష్ణ, వాలుమయ దేశములయందు ఇవి బాగా పెరుగును. దీని ఆకులు వేపాకులలో సమంగా కొంచెం చిన్నవిగా నుండును. దీనికి ఎఱ్ఱని రంగుగల చిన్న పువ్వులుండును. పువ్వునకు అయిదేసి రేకలుండును. గుత్తులు గుత్తులుగా పూయును. కాయలు రేగుకాయంవలె నుండును. కాయలనుండి కూడా గుగ్గిలం తీయుదురు. ఈచెట్టుయొక్క బంకను గుగ్గిలమందురు. ఇది సువాసన కలిగివుండును. గుగ్గిలములో అయిదు రకములు కలవు. హిరణ్యాం, కుముదం, పద్మం, మహానీలం, మహిసాక్షి. సువర్ణకాంతి హిరణ్యాం కుముద ద్యుతి కుముదం, పద్మరాగకాంతి పద్మం. మహానీలం కారునలుపు, భృంగాం గోజనవర్ణ మహిసాక్షి. మహిసాక్షి గుగ్గిలమునకు ప్రత్యేకోపయోగ ముండుటచే మరియొకచోట వర్ణింపబడియున్నది. ఇది చేదు కారం గలిసిన రుచి గలిగి యుండును. ఉష్ణవీర్యం. సువాసనగలది. చిక్కదనం గలది. తేలికనిచ్చును. మృదువుగా నుండును. సరము. బలమును కలిగించును. వీర్యవృద్ధిని కలుగజేయును. శ్లేష్మ వాతహారం. విరేచనం చేయు గుణం కూడా కలిగియున్నది. పొత్తికడుపులోనున్న దుర్గంధమును వెడలించును. క్రిములను నశింపుచేయును. జఠరదీప్తిని కలిగించును.

చర్మరోగములను, వాపులను, గ్రహణి, అతిసారముచు కట్టును. రసాయనం. దీనిపొగ దేవతాప్రీతికరం. "దశాంగం గుగ్గులం తైలం" స్తన్యమును వృద్ధిచేయును. ఆకుకూర మధురం, రూక్ష కటికం, శీతలం, గురువు. రత్నాపురీ గుగ్గిలమును గోమూత్రంతో నూరి పట్టువేసిన యూరు స్తంభవాతం హరించును. మరియు వాతపు నొప్పులు కూడా హరించును. గుగ్గిలం పొగబట్టిన చెవి దుర్వాసన హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. తిప్పతీగ, త్రిఫలములు కషాయంపెట్టి ఆ కషాయముతో గుగ్గులం సేవించిన నక్కమోరు వాతం నశించునని చక్రదత్తమున గలదు. గుగ్గిలం నాలుగువంతులు, నాభి వంతు ఈ రెండును నీళ్ళతో నూరి పాకంపట్టి పైన పట్టువేసిన సవాయిబిళ్ళలు, అడ్డకర్రలు కట్టును. ప్రతిరోజూ ఒక అణాయెత్తు శుద్ధిచేసిన గుగ్గిలమును పిల్లిపీచరరసంతో త్రాగుచుండిన స్తన్యం వృద్ధియగును. గుగ్గిలమును త్రిఫలకషాయంతో పిట్టువలెవండిన గుగ్గిలం శుద్ధియగును. చంద్రప్రభా వటికములలో గుగ్గిలం చేరుచున్నది. పలాస్త్రులలో గుగ్గిలం చేరును. దీపావళీ అమావాస్యరోజున గుగ్గిలపు దీపముంచిన పుణ్యప్రదము.

సంస్కృతమున గుగ్గులుః, గంధరాజ, దేవధూప, హిందీలో_గుజరాతీలో_మరాటీలో గుగల్, బంగాలీన గుగ్గుల్, ఇంగ్లీషున Bdellium Balsamodendron mukul or B. Rox burighii అందురు.

☞ **గుండాసినీతృణము** :—ఇదియొక విధమైన గడ్డిజాతికి చెందిన మొక్క. తీపి, చేదు కారం రుచులు గలిగి యుండును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. తాపం, పిత్తం, శ్వాస, క్రిములు నశించును. పశువులు తినిన జీర్ణంకాక కడుపుబ్బి చచ్చిపోవును. సంస్కృతమున గుండాల, గుచ్ఛమూలికా అందురు.

☞ **గుత్తిబీర** :—ఇది బీరజాతికి చెందిన తీగ. ఆకులు, కాయలు చిన్నవిగా నుండును. గాని బీరతో సమాన రూపం గలిగి యుండును.

కాయలు గుత్తులు గుత్తులుగా కాయును. గెలకు పూసిన పువ్వులన్నియు కాయలు కాయును. ఇవి తీపి వగరు రుచి గలిగి యుండును. చలువ చేయును. కటువిపాకం గలది. విషహారం. పిత్తశాంతి చేయును. జ్వరం, దగ్గు తగ్గించును. కాయ నునుపుగా నుండును. బీరజాతులలో నిది పథ్యకరమైనది. సంస్కృతమున లఘుకోశాతకీ, సప్తపుత్రీ అందురు.

గుమ్మడికాయ :—గుమ్మడి పెద్ద తీగజాతిలోనిది. ఆకులు నూగు గలిగి గుండ్రంగా యుండును. పచ్చని పూవులు పూయును. పిందెతోనే పూవు పూయును. పిందెలేని పువ్వు కాయ కాయదు. భూసారమును బట్టి కాయలు బాగుగా వృద్ధియగును. అడవిలోనివారు, లంకలలో నివసించువారు పండ్లను పుటంపెట్టి తిందురు. దీనిపండు తియ్యగా నుండును. చలువచేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. త్వరగా జీర్ణంకాదు. వీర్యవృద్ధిని కలిగించును. పిత్తమును హరించును. కఫమును వృద్ధిచేయును. దీనికూర చాలా రుచిగా నుండును. దీని ముచ్చిక జర్రి కుట్టినచోట నీళ్ళతో అరగదీసి రాసిన మంటలు తగ్గును. బాధలు శమించును. గుమ్మడికాయ ముక్కలు ఉడికించి బెల్లంచేర్చి పిసికి సెగ గడ్డలపై పట్టీవేసిన మంట సలుపు పోటు తగ్గును. గడ్డలు పగులును. ఇది అనుభవం. పండిన గుమ్మడుతీగ కాల్చి బూడిదచేసి దానిని క్షారవిధిని వండి తయారు చేసిన బూడిద అరతులం నీళ్ళలో గలిపి త్రాగిన మూత్రం జారీ అగును. గుమ్మడి గింజలలో చమురుండును. బలం చేయును. వలచిన గింజలు వేచుకొని ఉప్పు కారం కలిపి పొడుముగా చేసికొని అన్నంతో కలిపి తినిన రుచిగా నూపొడుమువలె కమ్మగా నుండును. లేతగుమ్మడు అపథ్యమైనది. గుమ్మడిగింజలు ఆవునేతిని దీపముపై కాల్చి మసిచేసి కాటిక పెట్టిన అపస్మారం హరించును.

సంస్కృతమున కూష్మాండ, హిందీన పేఠా, కుమ్హాడా, కోహాడా, బంగాలీన కుమడా, మరాటీన కోహిలా, గుజరాతీన భూరుకోలు, ఇంగ్లీషున Benicassa Cerifera అందురు.

గుమ్మపాలు :—అప్పుడు పితికి చల్లారకుండానుండు ఆవుపాలను గుమ్మపాలు అందురు. ఇవి మేహమును శాంతింపజేయును. వీర్యమునకు పటుత్వమిచ్చును. శరీరమునకు పుష్టిని కాంతి నిచ్చును. ధాతుశోషను తగ్గించును. రక్తం వృద్ధియగును. ఆకలిని గలిగించును. గుమ్మపాలలో మిరియపు చూర్ణం కలిపి త్రాగిన జ్వరములు, కామిల తగ్గును. ఆయురారోగ్యముల ప్రసాదించును.

గుమ్మడిరేగు :—కాయఫలమును లేక కట్ఫలమును చూడుము.

గుమ్మడిచెట్టు :—ఇది దశమూలములలో చేరిన ఒక వృక్షం. పచ్చని పువ్వులు పూయును. రావియాకులను బోలిన యాకులుండును. పండుకూడా పసుపుపచ్చగా నుండును. మ్రాను పట్ట తెల్లగా దళసరిగా నుండును. చెట్టునుండి పాలుగారును. కఱ్ఱ తేలికగా నుండును. బండి కాడికి ఉపయోగింతురు. వగరు చేదు తీపి కలిసిన రుచి కలిగి యుండును. దీనియందు పులుపు రుచి కూడా కొంచె మున్నది. కొందరు వేడిచేయు ననియు, కొందరు చలువచేయుననియు చెప్పుదురు. అయితే దీని వేరు మాత్రం వేడిచేయు గుణం కలిగియున్నది. తక్కిన అంగములు చలువ చేయు గుణం కలిగి యున్నవి. విపాకమున తీపి రుచిగా మారును. ఇది విరేచనకారి. అగ్నిదీపనం పాచనం చేయును. శూల, దప్పి, జ్వరం, మూలశంఖ, చిత్తచాంచల్యం, విషం వీనిని హరించును. ఆకు వాతం, శ్లేష్మం హరించును. పువ్వు తీపి వగరు రుచి కలిగి యుండును. చలువ చేయును, విపాకమున తీపి రుచికి మారును. మలమును బంధించును. రక్తదోషం, రక్తపిత్తమును పోగొట్టును. ధాతుపుష్టి చేయును. పండు పులుపు తీపి వగరు రుచులు గలిగి యుండును. చలువ చేయును. విపాకమున తీపి రుచికి మారును. తలవెండ్రుకలను పెరుగునట్లు చేయును. రసాయనం. వేరు మిక్కిలి వేడిచేయును. దీనిని దశమూలములలో చేర్చియే వాడవలెను. ప్రత్యేకంగా వాడరాదు. గుమ్ముడుపండ్ల

గుంజా పాలలో గలిపి పంచదారచేర్చి త్రాగిన కుష్ఠించిన గర్భం లోపలి శిశువు కూడా వృద్ధినొందును. మ్రాను చెక్క కషాయంలో నువ్వులనూనె, యష్టిమధుక కల్కముచేర్చి తైలపాకవిధిని వండి ఆ తైలం మర్దనచేసిన వాతరక్తం శాంతించునని చరకమున గలదు. గుమ్ముడుపండ్ల కషాయంపెట్టి చల్లార్చి దానిలో కొద్దిగా పంచదార చేర్చి త్రాగిన జ్వరం, దప్పి, తాపం శమించునని సుశ్రుతమున గలదు. గుమ్ముడుచెక్క కషాయంపెట్టి గుమ్ముడుచెక్క కల్కముచేసి చేర్చి తైలముకూడా జతపరచి తైలపాకంగావండి తయారుచేసిన తైలం చిప్పలలోవేసి అందు స్తనములు బోనిపి కదలకుండా కట్టినచో వాలిన చన్నులు ఏనుగు కుంభస్థలములవలె బలిసి బిగియునని వంగసేనలో గలదు.

సంస్కృతమున గంభారీ, కాశ్మరీ, హిందీన ఖంభార్, కుబేర్, బంగాలీన గాంబారీ, మరాఠీన శివణగంచారీ శివన్య, ఇంగ్లీషున Cmelina arborea and Cmelina Parvitxora అని అందురు. స్థూలత్వచా, క్షీరిణి, కృష్ణవంతా, పీతపుష్పా, స్నిగ్ధపర్ణి, వాతహా అని పరిచయ పదములతో కూడా పిలచెదను.

గురివెంద :— ఇది సన్నంగా డొంకలపైనను చెట్లపైనను ప్రాకు తీగజాతికి చెందినది. దీనిలో తెలుపు, నలుపు, ఎరుపు అను మూడు జాతులు కలవు. ఇవి గింజల రంగునుబట్టి ఏర్పరచుకొనవలెను. గురివెంద ఆకులు చీకాయ ఆకులను బోలియుండును. ఆకు తీపిరుచికలిగియుండును. పువ్వులు చిక్కుడు పూవులవలె గుత్తులు గుత్తులుగా నుండును. ఎర్ర గింజను అడుగున నల్లని మచ్చ యుండును. నుగిలినవానికి ఒకేరంగు గలిగియుండును. ఇవి ప్రత్తికాయలవంటి కాయలుకాచి పండి ప్రేలిన గింజలు రాలును. దీని సర్వాంగములు కూడా నుపయోగకారులై యున్నవి. ఇది చేదురుచిగలది. వేడిచేయును. రూక్షగుణం. కటువిపాకం.

విషమును హరించును. క్రిములను చంపును. తలవెండ్రుకలను పెంచును. వాతపిత్తమును నశింపచేయును. జ్వరమును హరించును. నేత్రములకు హితకారి. వీర్యమును వృద్ధిచేయును. బలం నిచ్చును. వ్రణం, దురద మొదలగు చర్మరోగముల నశింపచేయును. ముఖరోగముల పోగొట్టును. గింజలు వమనం చేయించును. వేరు శూలలను పోగొట్టును. ఆకు విషమును హరించును. గురివెంద జాతులు మూడింటికి గుణం ఒకటే విధంగా నున్నది. గురివెంద ఆకు మెత్తగా నూరి పైన పట్టువేసిన బట్ట తలమీద వెండ్రుకలు మొలచును. గురివెంద వేరు పాలతో నూరి త్రాగిన వీర్యవృద్ధి చేయును. గింజలకు కూడా నీగుణమే కలదు. వేరు నూరి అసనమునకు రాసినను లేక తేనెతో అనుగదీసి నాకించినను పిల్లల పూతన రోగం హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. గేదెపాలలో గురివెంద గింజల చూర్ణం కలిపి కాచి తోడుపెట్టి వెన్నతీసి ఆ వెన్న గాసినచో కర్ణపాలి వృద్ధినొందునని చక్రదత్తమున గలదు. ఆకులు మెత్తగా నూరి సర్పిపైన రాసినచో పైత్యసర్పి నశించును. గుంటకలగ రాకురసం నూనె, గురివెంద గింజల చూర్ణంచేర్చి తైలపాకముగాకాచి ఆ తైలం దేహమునకు రాసిన చిడుము, పామా, గజ్జి మొదలగు చర్మవ్యాధులు హరించునని భావప్రకాశిలో గలదు. గురివెంద గింజలు నీళ్లలో నానవేసి రుబ్బి వడియములవలెబెట్టి ఎండబెట్టి ఆ వడియములు కొబ్బరినూనెలోగాని, జీడినూనెలోగాని వైచి తలకు రాసుకొనుచుండిన తలవెండ్రుకలు దృఢముగాను, నల్లగాను మెరయును. గురివెంద గింజల చూర్ణం పాలలో గలిపి త్రాగిన వాంతులు పుట్టును. గాన జాగ్రత్తగా సేవించవలెను. గురివెంద ఉపవిషములలో నొకటి.

సంస్కృతమున గుంజ, కాకజంఘా, ఇంగ్లీషున Abrus Precatorius, హిందీన గుంజా, దత్తిఘుంఘచీ, చిరమటి, బంగాలీన కుంచ్, మరాఠీన గుంజ, గుజరాతీన గుజచిణోఠి అందురు.

గురుపంచమూలము :— మారేడు, తక్కలి, దుందిలం, గుమ్ముడు, టేకు, కలిగొట్టు ఈ ఐదింటి వ్రేళ్లను గలిపి గురుపంచ మూలములని పేరు. ఇవి తీపి చేదు వగరు రుచులు గలిగి యుండును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. కఫ వాతములు, శ్వాసకాసలు హరించును. అగ్నిదీప్తిని కలిగించును.

గుఱ్ఱము :— గుఱ్ఱములలో ననేక జాతులు కలవు. ఇవి స్వారీ చేయుటకును, బండ్లులాగుటకును, పొలములు దున్నుటకును కూడా ఉపయోగించును. దీని మూత్ర పురీషములు, డెక్కలు, మాంసం రోగముల కుపయోగించును. గుఱ్ఱపు మూత్రం రుచి ఉప్పగా కారంగా వుండును. ఎక్కువ వేడిని చేయును. దద్దురులు, క్రిములు హరించును తీక్ష్ణగుణం కలది. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. మహావాత రోగములు, శ్లేష్మరోగం, ఉన్మాదం తగ్గించును. గుఱ్ఱపు మూత్రములో వైక్రాంతం కాల్చి వేడుసారులు ముంచిన శుద్ధి యగును. లద్దెకు మూత్రమున కుండెడి గుణములు గలవు. లద్దె రసం ఒక తులమెత్తు త్రాగిన వాతశూలలు హరించును. 5—6 చుక్కలు నస్యంచేసిన ముక్కువెంబడికారు రక్తం కట్టును. పాలు కొంచెం తీపి, పులుపు, ఉప్పు కలిసిన రుచులు గలిగియుండును. చాలా వేడిచేయును. విపాకమున పులుపు రుచిగా మారును. తేలికనిచ్చును. రూక్షగుణం. వాతమును హరించును. శోషను పోగొట్టును. బలం నిచ్చును. వాతకఫముల హరించును. పెరుగు తీపి వగరు రుచులు కలిగి యుండును. వేడిచేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. కంటిరోగములకు మంచిది. మూర్ఛను కఫరోగమును హరించును. అగ్నిదీపనం చేయును మధురంగా నుండును. వాతమును చేయును. దోషమును పుట్టించును. మజ్జిగ కారం పులుపు గల రుచిగా వుండును. వేడిచేయును. విపాకమున పులుపు రుచిగా మారును. పైత్యం చేయును. దుర్వాసన గలిగించును. రక్తమును పాడు

చేయును. శ్లేష్మవాతముల హరించును. అగ్నిదీప్తి నిచ్చును. వెన్న చేదు వగరు రుచి కలది. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. స్నిగ్ధగుణం. కంటికి జబ్బుచేయును. కఫవాతహరం. నెయ్యి మిక్కిలి వేడిచేయును. జీర్ణకారి. విషం హరించును. కంటికి మంచిది. తాపం నడంచును. మాంసం కటువిపాకి. జఠరదీప్తి నిచ్చును. శ్లేష్మ పైత్యముల వృద్ధినొందించును. వాతమును హరించును. శరీరపుష్టి నిచ్చును. బలమును కలుగజేయును. నేత్రహితకారి. మధురంగా లఘువుగా నుండును డెక్క కొన్ని దినుసులతో గలిపి పొగవేసిన గ్రహబాధలు, మూలశంఖులు నశించును. గుఱ్ఱములు కాంభోజములు, పారసీకములు అని రెండు తెగలు గలవు. "గుఱ్ఱమంత పరుగువచ్చి" అని తల్లి చంటిబిడ్డకు ఉగ్గుపట్టినప్పుడు ఆశీర్వదించుచుండును. అనగా వేగమునకు గుఱ్ఱం ఎక్కువైనది అని భావం. పూర్వం గుఱ్ఱములకు రెక్కలుకలవనియు, ఆకాశమార్గమున ఎగురుచుండెడివనియు ప్రతీతి. "రెక్కల సైంధవాద్రులన్" అని గలదు. ఇప్పుడు యంత్రములకు గూడా హార్సు పవరు లెక్కింపబడుచున్నది.

సంస్కృతమున అశ్వ. తురగ, సైంధవ, ఇంగ్లీషున Horse అందురు.

గుల్కందు :— ఇది గులాబి పుష్పములతో తయారుచేయు ఒకానొక అవలేహ్యం. రుచి తీపిగా కొంచెం వగరుగా నుండును. మంచి సువాసన గలిగియుండును. ప్రతిబజారులో నిది విశేషంగా అమ్మబడుచున్నది. దీన్ని ఈ విధంగా తయారు చేయుదురు మూతివెడల్పుగల సీసాలో గులాబీరేకలు వేసి పైన పంచదార చల్లి ఎండలో బెట్టవలెను. మరునాడు మరల రేకలను పంచదారను వేయవలెను. ఎండించవలెను. ఇట్లు పదిహేనురోజులు చేసినచో ముద్దవలె తయారగును. ఇది గుల్కందు అని చెప్పబడును. ఇలాకాక ఇంకోవిధంగా కూడా తయారుచేయుదురు.

గులాబిపువ్వు రేకలను కొంచెం ఎండబెట్టి పంచదార లేతపాకంపట్టి అందు నీ గులాబీ రేకలను చేర్చిన ముద్దకట్టును. ఇది సులభమార్గం. ఇటులనే తేనెతోగూడా గుల్కందు తయారు చేయవచ్చును. మలబద్ధమునుహరించును. మృదువిరేచనంచేయును. మేహపైత్యముల హరించును. ధాతువృద్ధిని కలిగించును. వీర్యవృద్ధిని చేయును. శుక్రనష్టము ను కట్టును. దుష్టవేడిమిని ఖండించును. అరుచిని బోగొట్టును. సెగరోగులకు మూత్రపు మంటను తగ్గించును. హితవైనది. కండ్లకు చల్లదనం కలుగజేయును. వేడితత్వం గలవారు అభ్రకం, చంద్రోదయం, మకరధ్వజం మొదలగు మందులు సేవించునప్పుడు గుల్కందుగ అనుపానంగా చేర్చి సేవించుట మంచిది.

☞ గులాబిపువ్వు :- ఇది పుష్పరాజం. చాలా అందంగా నుండును. దొంతర రేకలు గలిగి మంచి సువాసన గలిగి మనోహరముగ నుండును. దీనిలో పలు జాతులు కలవు. అనేక రంగులు కలవు. తెల్లగులాబీ, ఎఱ్ఱగులాబీ, సేవస్, విక్టోరియా, గుత్తిగులాబీ, పాలనీరు మొదలగు ననేక భేదములు కలవు. దీనిలో పాలనీరు అనునది చారెడు పువ్వు వుండును. దీనికి విత్తనం కొమ్మనరికి పాతిన చిగుర్చును. గులాబీ మొక్కకు తీక్ష్ణమైన కొంచెం వంకరగల చిన్నముండ్లుండును. ఆకులు కంగోరా కలిగి త్రిదళములు గలిగి యుండును. ముండ్లులేని గులాబీ కూడా కలదు. ఇది ఉష్ణమును తగ్గించును. అతిమూత్రం, శుక్రనష్టం తగ్గును. వేడివలన బుట్టిన దగ్గులు, నోటిపూతలు శమించును. మధురం వగరు రుచిగలిగి యుండును. విపాకమున తియ్యగా మారును. శీతవీర్యం గలది. కండ్లకు మంచిది. గులాబీతో షర్బత్తు చేయుదురు. ఈ షర్బత్తు ఆరోగ్యం నిచ్చును. ఇంగ్లీషున Rose Flower అందురు.

☞ గుల్ షబ్ :—దీని పేరునుబట్టి ఇది యూనానీ జాతిలోనిదని భావింపబడుచున్నది. ఇది రమారమి రెండు మూరలు పెరుగును.

ఆకులు సన్నగా కోలగా జానెడు పొడుగుండును. మొక్కమధ్యను పొడుగుపాటి కాడబుట్టి ఆ కాడ పొడుగున గుత్తుగుత్తులుగా తెల్లని పువ్వులు పూయును. పువ్వులు సువాసన వెదజల్లుచుండును. తొగర పువ్వులనుబోలి నాలుగు రేకలుండును. చేదు వగరు రుచి. చలువ చేయును. మేహశాంతి చేయును దేహతాపమును తగ్గించును. ఈ పువ్వుల రసం అంగమునకు మర్దనచేసిన నరములకు బలమిచ్చి సంభోగశక్తిని కలిగించును. ఉదర శూలలు తగ్గును.

☞ గుల్లసున్నము :—సముద్రప్రాంతమందు గుల్లపురుగుల డిప్పలు విస్తారంగా దొరకును. వీనిని ఏరితెచ్చి బట్టీలలో కాల్చుదురు. ఆ కాల్చిన గుల్లను వేడినీటిలోబోసి ఉడికించిన తెల్లగా ఉడికి ముద్దయగును. దీనిని సున్నమందురు. ఈ సున్నం తీక్ష్ణగుణం గలది. చేతికి తగిలిన పుండుపడును. వేడి చేయును. ఇది క్షారప్రధానమైనది. తమలపాకులకు రాసుకొని చక్కతో కలిపి నమలిన రంజనమొసగును. అధికగా నోరు ఎఱ్ఱబడును. ఈ సున్నంతో ఇంటిగోడలకు వెల్ల వేయుదురు. పాలగచ్చు చేయుదురు. రాతిసున్నమనునది సున్నంలో భేదం. సున్నపురాళ్ళను కాల్చి నీళ్ళు చల్లిన సున్నమగును. ఈ సున్నం ఇసుకపాళ్ళు వేసి గానుగలో ఆడినది సున్నమందురు. ఈ సున్నంతో గోడలు మొదలగునవి కట్టుదురు. గచ్చు, గిలాబాలు మొదలగువానికి ఉపయోగింతురు. ఇందులో సిమ్మెంటు సున్న మనునది మరియొకటి కలదు. ఈ సున్నం తడిసిన గడ్డకట్టిపోయి పనుల కుపయోగించదు. సిమ్మెంటు సున్నంతో చేసిన పనులన్నియు చాలా దృఢముగాను, బలిష్టముగాను చిరకాలం మన్నునవిగా నుండును. రాతిసున్నంతో గట్టిసిమ్మెంటు పైన పూసిన గోడలు వగైరాలు, మేడలు సీసము పోతపోసినట్లు చాలా గట్టివిగా నుండుటకు సందేహంలేదు. గుల్లసున్నమును జిల్లేడుపాలలో కలిపి ఎండించి కాల్చి దానిని తాంబూలములో నుపయోగించిన దగ్గులు

కట్టును. బ్రహ్మచెముడుముండ్లు గ్రుచ్చుకొన్నచో సున్నం నూనెతో కలిపి రాసిన ముండ్లు ఊడిపోవును. లేదా దుష్టుపాకు రసంతో గుల్ల సున్నంతో కలిపి రాసినను ముండ్లూడిపోవును. కవుకుదెబ్బలకు సున్నం బెల్లం కలిపి రాసినను వాపు సలుపు నొప్పి తగ్గును. లేదా చింతపండు సున్నమైనను సరే. గుండెబరువునకు తేనె సున్నం రాసిన గుణమిచ్చును. కొబ్బరినూనెలో సున్నపుతేటనీళ్ళుపోసి చిలికిన నవనీతమగును. ఇది రాసిన పుండ్లు శీఘ్రంగా మానును. సున్నంలో తాళకంపెట్టి పుటం వేసిన భస్మమగును. పొడిసున్నం గాయపుదెబ్బలనుండికారు రక్తమును కట్టును. సున్నపునీళ్ళతో డోలాయంత్రమున వండిన తాళకం, మణిశిల శుద్ధిని పొందును. మరియు పాషాణములుకూడా శుద్ధిని పొందుచున్నవి. కల్కఫరి మొదలగునవి. సున్నం, చింతపండు, బెల్లం సమభాగములు కలిపి ముద్దచేసి కందిగింజలంత మాత్రలుచేసి యిచ్చిన అంబవిరేచనములు, విరేచనముల వేగమును అడ్డును. ఇందు యుక్తిననుసరించి అఫిని కూడా చేర్చవలెను. గుల్లకాల్చినదానిపై నీళ్ళు చల్లిన మెత్తగా విడిపోవును. దీనిని ముగ్గు అందురు. దీనితో వాకిళ్ళు తుడిచి నీళ్ళు చల్లిన తర్వాత ఇంటికి శోభాయమానమునకై ముగ్గులు పెట్టుదురు. సున్నమునకు పొక్కుడు గుణముండుటచే చమురురాసికాని, తేనె రాసికాని, బెల్లంరాసికాని, చింతపండు పులుసురాసికాని వాడరాదు. వెల్లుల్లి సున్నం కలిపికాని, చిత్రమూలం సున్నం కలిపికాని వాతం నొప్పులుగల స్థలమందు తేనెరాసి ఈ ముద్ద పట్టువేసిన శమించును. సంస్కృతమున సుధా, ఇంగ్లీషున Sh.li l me అందురు.

☞ గువ్వ :—ఇది మెట్టప్రదేశములయందుండు ఒక పిట్ట. ఇది ఎప్పుడును జంటగానే యుండును. జంట విడిపోయిన తిరిగి ఈ పక్షులు జంటకట్టవు. దీని మాంసం పథ్యకరమైనది. వేడిచేయును. మాంసం గట్టిగా నుండును. వాత పైత్య శ్లేష్మముల బోగొట్టును. రక్తమును

వృద్ధిచేయును. పాండు, కామిల రోగములయందు పథ్యంగా నుపయోగించును. జ్వరవిముక్తులకు దీనిమాంసం బలమును కలిగించును. తేలిక నిచ్చును. వీర్యవృద్ధిచేయును. మలమును బంధించును. సంస్కృతమున కపోత, ఇంగ్లీషున Dove అందురు.

☞ గువ్వగుత్తిక :—ఇది పగడపు తీగను బోలియుండును. చేదు కారంగల రుచులు గలది. సువాసన గలిగియుండును. చలువచేయును. రసంగా విపాకమున మారును. వాతపిత్తమును అడంచును. విషదోషమును శమింపజేయును. క్రిములను హరించును. కండ్లకు హితవు గలిగించును. అశ్మరీ, మూత్రకృచ్ఛ్రలను, అర్శోరోగమును, ఉదరవ్యాధులను, శూలలను శమింపజేయును. సంస్కృతమున విద్రుమలత, నలిక, ఇంగ్లీషున Anam Colocosta అందురు.

☞ గుంటకలగర :—ఇది నీటిప్రదేశములలో విస్తారంగా బయలుదేరును. మెట్ట స్థలములలో కూడా మొలచును. కాని విస్తారంగా బయలుదేరదు. ఇది చిన్న మొక్కజాతికి చెందినది. ఈ మొక్క అంతయు నీరు కలిగి యుండును. ఇది సర్వాంగసారమైనది. మందులలో దీని సర్వాంగము లుపయోగించును. ఇందులో తెలుపు, నలుపు, పసుపు మూడు జాతులు గలవు. పువ్వులనుబట్టి జాతి నిర్ణయం చేయవలెను. సాధారణంగా నల్లగుంటకలగర దొరకుట దుర్లభం. ఇది చాల శ్రేష్ఠమైనది ఇది చిరుచేదు రుచి కలిగి యుండును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. తీక్ష్ణగుణం కలది. శ్లేష్మం తాపం హరించును ఉబ్బు, పాండువు, వాపులు, విషం నశించును. జ్వరములను శమింపజేయును. కంటిజబ్బులకును, శిరోరోగములకును హితవైనది. క్రిమిహరము, ఆమవాతం. హృద్రోగం, చర్మరోగం, దంతవ్యాధులు, అండవృద్ధులు హరించును. నల్లగుంటకలగర రసాయనద్రవ్యం. తల వెండ్రుకలను వృద్ధిపొందించును. కాసలు, కుష్ఠురోగం శమింపజేయును.

మేకపాలు, గుంటకలగర రసం కలిపి ఎండించి ఆ చూర్ణం నస్యంచేసిన పార్శ్వనొప్పి తగ్గును. గుంటకలగర చూర్ణం గుంటకలగర రసంతో మర్ధించి మాత్రలుచేసి యిచ్చిన రక్తాతిసారం హరించును. కడుపు నొప్పులు సహా కట్టునని వంగసేనలో గలదు. చేపగ్రుడ్డు గుంటకలగర రసంతో సేవించిన రేచీకటి తగ్గునని యేడురోజులు చేయవలెనని చక్రదత్తమున గలదు. ఆవుపాలు ప్రస్థం, గుంటకలగరరసం ప్రస్థం, యష్టిమధుకం 2 ఫలములు, నువ్వులనూనె ప్రస్థం ఇవన్నియు ఒక కుండలోపోసి తైలపాకంగా కాచి ఆ తైలం నస్యంచేసిన అకాలమున తెల్లబడిన వెండ్రుకలు నల్లబడును. గుంటకలగర చూర్ణం, కరక్కాయ చూర్ణం పాతబెల్లంతో కలిపి సేవించిన అమ్లపిత్తం హరించునని చక్రదత్తమున కలదు. నూనెను పదిరెట్లు గుంటకలగర రసం పోసి తైలపక్వంగా కాచి ఆ తైలం సేవించిన శ్వాసకాసలు హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. గుంటకలగరరసం, ఉసిరికాయలరసం లేక ఆకురసం సమభాగములుగా కలిపి తేనెతో సేవించిన శ్లేష్మ వాతములు తగ్గునని చరకమున గలదు. భృంగామలక తైలం మర్ధనచేసి స్నానంచేసిన శిరోవాతములు తగ్గును. తలవెండ్రుకలు దృఢపడును. మస్తిష్కం చల్లబడును. గుంటకలగర రసంతో మిరియాలు నూరి మాత్రలుచేసి గుంటకలగర రసంతో నిచ్చిన జ్వరములు తగ్గును.

సంస్కృతమున భృంగ భృంగరాజ, హిందీలో భంగా, భంగరియా, అరవమున కరిశలాంకణ్ణి, ఇంగ్లీషున Eclipta prostrata అందురు.

గె

గెద్దమాంసం :—ఇది మాంసాహారియగు పక్షి. దీని ముక్కు మొదిగాను, వంకరగా నుండును. చాలా ఎత్తున ఎగురుచుండియు

భూమిమీదగల ఆహారమును చూడగల దూరదృష్టి కలదు. దీనిని గరుడ పక్షి అందురు. నల్లనిది కృష్ణగ్రద్ధ. బోర తెలుపురంగుగలది గరుడపక్షి అందురు. దీని మాంసం బలకరం. వీర్యవృద్ధిని కలిగించును. పుష్టి నిచ్చును. నేత్రములకు దూరదృష్టిని కలుగజేయును. త్వరగా జీర్ణం కాదు. వ్రణహారం. దీపనం చేయును. తేలికనిచ్చును. ఆయువును వృద్ధి చేయును. క్షయరోగులకు హితమైనది. సంస్కృతమున గృధ్రమాంస, ఇంగ్లీషున Kite aiesh of Froi sh అందురు.

గే

గేదె :—గేదె సుప్రసిద్ధమైన పాడిపశువు. దీని పాలు, పెరుగు, వెన్న, నెయ్యి, మజ్జిగ, మూత్రం. పేడ గూడా ఉపయోగకరముగా నున్నది. మూత్రం ఉప్పగా, కారంగా కొంచెం చేదుగా వుండును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. రూక్షగుణం కలది. వాతమును శమింపచేయును. పిత్తమును వృద్ధిచేయును. మూల శంకల హరించును. ఉదరరోగములు, పాండురోగములు, శూలరోగములు, కుష్టురోగములు హరించును. వాపు, గుల్మం, అర్శస్సు, పాండువు, మేహం హరించును. ఉష్ణకారి. దురదలు హరించును. అప్పుడు వేసిన పేడను క్రిములను చంపు గుణం కలదు. పురుగులు పట్టిన పేడ ఔషధోపయోగం కాదు. పొలములు ఎరువుగ పనికివచ్చును. వేడి వేడి పేడ గజ్జికురుపులు, నారకురుపులపైన వేసిన పగిలి మానును. కాలిన పుండ్లకు గేదెపేడ రసం వేసిన మానును. పేడరసంతో ప్రసవస్త్రీల యోని కడిగిన గట్టిపడును. దుర్వాసన పోవును. గేదెపేడలో పెద్ద నేపాళపు గింజలు ఉడికించినను, మొలపించినను విషం హరించును.

[illegible] ... ఇంగ్లీషున Buffalo అందురు.

గ

గంధతృణగోరు :— [illegible] ... ఇంగ్లీషున Paede ia Foetida అందురు.

[illegible] :— [illegible]

జాగ్రత్తపెట్టి పాముకరచినచోట దుంప గంధంరాసి కొంతగంధం లోని కిచ్చిన పాము విషం దిగును. ఈ దుంప చూర్ణం ఆవుపాలలో కలిపి త్రాగిన స్త్రీల వంధ్యాదోషం హరించి గర్భవతులయ్యెదరు. ఈచూర్ణం వ్రణములమీద చల్లిన వ్రణములు మానును. సంస్కృతమున వంధ్యాకర్కోటకీ ఇంగ్లీషున Diolcus monardica which does not bear Fruit అందురు.

గొబ్బిచెట్టు :—ఇది గుజ్జుగా పెరిగెడు చెట్టు. కణుపు కణుపునకు గుండ్రని బంతివలె నుండును. ఈ బంతి చుట్టును వాడిగల ముండ్లు వుండును. ఇదియే దీనికి కాయ. ఈ బంతిలోనే పువ్వులు పూయును. దీనిలోనే ఎర్రని చిన్న గింజలుకూడా నుండును. ఇందులో తెల్ల పూవులు, నల్లపూవులు పూయు జాతులు కలవు. పువ్వులు కోలగా నుండును. ఆకు సన్నంగా పొడవుగా నుండును తెల్లపూవులుపూయు గొబ్బిచెట్టు శ్రేష్టమైనది. తీపిరుచి. చలువ చేయును. శ్లేష్మ పిత్తముల హరించును. అతిసారం శమించును బలమిచ్చును, రుచిని పుట్టించును, వీర్యవృద్ధికరమైనది. తృప్తిని గలిగించును. నజ్జులకు మంచిది. వాతరక్తం పోగొట్టును. గింజలు నోటిలో వేసికొనిన విషపగోలు గింజలవలె జిగురు పుట్టును. వాతకోపం, మూత్రకృచ్ఛ్రం, రక్తపిత్తం హరించును. ఆకు చేదు తీపి రుచి కలిగి యుండును. ఉబ్బులు, శూలలు, విషం, కడుపుబ్బరం, ఉదరరోగములు, పాండువు, తాపం శమించును. గింజలు తీపి రుచిగా నుండును. చలువచేయు స్వభావం. వీర్యవృద్ధికరమైనవి. గురుత్వం చేయును. మలమును గట్టిపరచును. గర్భస్థాపన చేయును. వేరు వగరు కారం చేదు కలిసి యుండును. చలువచేయును. విపాకమున కటిరసం. తేలికగుణం. మూత్రరోగశమనం. గొబ్బిగింజలు, దూలగొండిగింజలు సమభాగములు చూర్ణంచేసి ఆవుపాలలో పంచదార, ఈ చూర్ణం తులం కలిపి సేవించిన మిక్కిలి వీర్యమూరునని సుశ్రుతమున గలదు

గొబ్బిచెట్టు సమూలం కాల్చిన బూడిద క్షారవిధిని పచనముచేసి అది ఆవు పంచితంతోగాని నీళ్ళతోగాని కలిపి త్రాగిన నజ్జులు హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. గొబ్బిఆకు కూర వండుకొని తినుచు ఆ యాకు రసం ఉదయమున సేవించిన వాతరక్తవ్యాధి శమించునని వాగ్భటమున గలదు. గొబ్బివేరు, ఉత్తరేణివేరు, కాసరవేరు కషాయంపెట్టి ఆ కషాయము త్రాగిన చక్కగా నిద్రపట్టును. లేదా గొబ్బివేరు తలకు కట్టుకొని పరుండిన నిద్రవచ్చునని హారీత సంహితయందు గలదు.

సంస్కృతమున కోకిలాక్షః, ఇక్షురకః, వజ్రకంటకః, ఛత్రకః. హిందీన తాలమ్‌ఖానా, కులియాకాంటా, బంగాలీన కులేఖాడా, కులేకుంటా, కూలబద్దన్, మరాటీన బఖడా, గుజరాతీన ఏఖరో, ఇంగ్లీషున Hygrophila spinosa అందురు.

గొఱ్ఱె :— మగగొఱ్ఱెను పొట్టేలు అందురు. ఇది పౌరుషంగా పోరాడును. వీనిని పందెముల నిమిత్తం పెంచుదురు. వీని కొమ్ములు మెలికలుతిరిగి బలిష్టములుగా నుండును. గొఱ్ఱె మిక్కిలి ఉపయోగకరమైన జంతువు దీనియొక్క మూత్రం, పేడ, పాలు, పెరుగు, మజ్జిగ, వెన్న, నెయ్యి కూడా ఉపయోగకారులై యున్నవి. ఈ గొఱ్ఱెలలో కొన్ని విస్తారం బొచ్చు కలుగచేయునవి కలవు. వాని బొచ్చు కత్తిరించి దానితో కంబళ్లు, శివాసులు మొదలగునవి చేయుదురు. మూత్రం ఉప్పు కారం కలిసిన రుచి గలిగి యుండును. వేడిచేయు గుణం. విపాకమున కటిరసం. వాతమును శమించును. శూలలు, అర్శోరోగములు, ఉదరవ్యాధులు, కుష్టురోగములు హరించును. కలరాలో మూత్రంలో పసుపుకలిపి త్రాగిన కలరా తగ్గిపోవును. పసుపు కాళ్ళకు చేతులకు మర్దన చేయువలెను. పేడ గొఱ్ఱెమాద, గొఱ్ఱెచెవి అను చర్మవ్యాధుల లోను; తలపైన బయలుదేరు గొఱ్ఱెపొక్కులు అను తెల్లని పొక్కులకును గొఱ్ఱెపేడ పసుపు కలిపి రాసిన తగ్గిపోవును పేడ పొగ వేసిన

గ్రహబాధ తగ్గునని చెప్పుదురు. ఈ పేడ వెచ్చచేసి కాచిన వాత నొప్పులు హరించును. పాలు తీపి, కొంచెం చప్పదనం కలిసి యుండును. వేడిచేయును. విపాకమున మధుర రుచికి మారును. చిక్కదనముగా నుండును వీర్యవృద్ధి చేయును. శ్లేష్మమును పెంచును. అశ్మరీరోగం హరించును. పిత్తమును వృద్ధిచేయును. వాతజ్వరములు, దగ్గులు నశింప జేయును పచ్చిపాలు దోషమును కలిగించును. పెరుగు తీపి వగరు రుచులు గలిగి యుండును. వేడిచేయును విపాకమున తీపిరుచికిమారును. శ్లేష్మమును వాతమును పెంచును. పాండురోగం, మూలశంఖలు జనించును. జఠరదీప్తినిచ్చును. నేత్రములకు హితవుకూర్చును. మజ్జిగ పులుపు కారం రుచులు గలది. వేడిచేయును. విపాకమున పులుపురుచిగా మారును. తేలికగుణం. చెడ్డకంపు గొట్టును. రక్తమును పాడుచేయును. పిత్తమును రక్తదోషమును పెంచును. వాతం శ్లేష్మం నశించును. అపథ్యమైనది. మజ్జిగ త్రాగిన కంఠస్వరం బొంగురు పోవును. వెన్న చలువచేయును. తీపి వగరు రుచులు కలది. విపాకమున తీపిరుచికి మారును. యోనిరోగాలు తగ్గించును. వాతం, శ్లేష్మం, శోష హరించును. జ్వరమును వమనమును బుట్టించును. అరుచిని కలుగజేయును. నెయ్యి పిత్తమును బుట్టించును. జీర్ణశక్తిని వృద్ధిచేయును. ప్రాతబడిన నెయ్యి కఫవాతం, యోనిదోషములు, వాత శ్లేష్మ దోషములకు హితకరమైనది. మాంసం గురుత్వం చేయును. జిగటగా నుండును. బలమును కలిగించును. పైత్య శ్లేష్మముల బుట్టించును. దాని మేదస్సు, తోకమాంసం వీర్యమును వృద్ధిచేయును. శ్లేష్మ పత్యముల బుట్టించును. గురుత్వం చేయును.

సంస్కృతమున అవి, హిందీలో బక్రా, కర్ణాటకంలో కురి, అరవంలో చెమ్మరియాడే, ఇంగ్లీషున Sheep అందురు.

గొలిమిడి :—దీనిని నీటిగొబ్బి అందురు. గొబ్బిగుణములే పనికిని గలవు. ఆకులు నీలుగోరింట ఆకులవలె కోలగా నుండును.

గొలుగుచెట్టు :—రెండు గజముల ఎత్తువరకు గొలుగుచెట్టు పెరుగును. మెరక పుంతలలోను, అడవిప్రాంతములయందు పెరుగును. ఆకులు ఫలసంపెంగ ఆకులను బోలియుండును. పువ్వులు గుత్తులు గుత్తులుగా బూయును. ఆకు చేదుగా నుండును. పండ్లు చిన్నపగడములవలె నుండును. పండ్లు తియ్యగా జిగురుగా నుండును. క్రిములను బుట్టించును. మూలశంఖ, గుల్మం, కఫం, వాతరక్తం, విషబాధలు హరించును. గొలుగువేరు తీక్ష్ణగుణం గలది. కారం, చేదు రుచి గలది. విరేచనం చేయును. క్రిములను జంపును. వాత శ్లేష్మముల తగ్గించును. భ్రమను గలిగించును. గుల్మమును పోగొట్టును. గొలుగువేరు, కురంజీవాము, మోదుగమాడ, వాయువిడంగములు రసం తీసి త్రాగిన క్రిములు నశించిపోవును. గొలుగుపండ్లు రసం పిండి ఆ రసములో కొంచెం ఉప్పు కలిపి సేవించిన గుల్మవ్యాధి హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. గొలుగు గింజల చూర్ణం, వెలిగారం కలిపి నూరి పాముకాటుపై వేసిన లాభకారిగా నుండును. గొలుగుపండ్లు మజ్జిగతో కలిపి త్రాగిన అర్శోరోగం శమించునని వాగ్భటమున గలదు.

సంస్కృతమున పీలు, గుడఫల, హిందీన-గుజరాతీన-బంగాలీన పీలు, పంజాబీన పీలు, వణ. జాల్. సింధులో ఝాల్, మిర్కి, దయాల్, ఫారసీకంలో దరఖ్తే మిస్వకీ, ఇంగ్లీషున Salvadora Persica అందురు.

గో

గోగు :—గోగుచెట్టు మెట్టప్రదేశములయందు పెరుగును. రేవళ్ళలోను పెరుగును. ఇందు దేవాళీ గోగు, ధనాసరి గోగు, పుల్ల గోగు, నారగోగు అను జాతులు కలవు. పుల్లగోగు ఎఱ్ఱని కాడలు, ఎఱ్ఱని పువ్వులు గలిగి యుండును. ధనాసరి గోగు తెల్లని గురుకు

నాగుతో నుండును. దేశవాళీ గోగు కూడా తెలుపు. పువ్వు తెలుపు. నారగోగులు పొడవుగా రెండు గజములు ఎత్తువరకు పెరుగును. ఇది నార కుపయోగం. దీని నారతో గోనెసంచులు చేయుదురు. త్రాళ్ళు పేనుదురు. నులక పేనుదురు. దేశవాళీ గోంగూర పథ్యమున కుపయోగించును. గోగు ఆకుతో పచ్చడి పులుసు చేయుదురు. పులుసు రేచీకటికి మంచిది. పచ్చడి వాతములకు, నజ్జులకు ఉపయోగించిన మేలు చేకూర్చును. గోగు కూర పైత్యమును చేయును. వాపులకు గోగుఆకు ఉడికించి కట్టిన మంచిది. వాపులు హరించును. గోంగూర ఉడికించిన నీళ్లు త్రాగి చప్పిడి పథ్యం చేసిన నజ్జువ్యాధి శమించును. నేతిలో ఉడికించి కట్టిన వరిబీజములు, వాపు నలుపు తగ్గును. గోంగూర, నేపాకు మెత్తగా నూరి బోదకాలుకు కట్టిన గుణమిచ్చును. మేహవ్రణములకు కట్టిన పిగిలి మానును. ఎఱ్ఱగోగుపువ్వు పచ్చడి చేయుదురు. రుచిగా నుండును. దీపావళీ అమావాస్యకు గోగుచెల్లకు నూనెతో తడిపిన వస్త్రలుగట్టి వెలిగించి దివిటీలు కొట్టుదురు.

సంస్కృతమున పీలు, హిందీన అంబాళీ, కర్ణాటమున విలాయతీ పుండి, అరవమున కాయ్చురుక్కు కచ్చిరక్కు, ఇంగ్లీషున Roselle అందురు.

☞ గోధుమ :— గోధుమలలో తోకగలవి లేనివి అని రెండు రకములు కలవు. ఇది శూకధాన్యములలోనిది. ఇవి బికనీరు, పంజాబు, మార్వాడీ దేశములలో విస్తారంగా ఫలించును. ఇది అరిక చేనువలె గజమెత్తువరకు పెరుగును. గడ్డి మోటుగా నుండును. గోధుమలలో విటమినులు గలవు. గోధుమ తీపిరుచి గలిగి యుండును. చలువచేయును. గురుత్వంగా నుండును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. వాత పైత్యశమనం చేయును. విరిగిన ఎముకల నతుకును. మంచి బలమును ప్రసాదించును. దేహమునకు పుష్టిని కాంతిని కలుగజేయును. బుద్ధికి

దృఢత్వమును ధీరత్వమును కలిగించును. మలవిసర్జనం చేయును. ధాతువృద్ధిని కలుగజేయును. శ్లేష్మమును నశింపుచేయును. ఆమమును పెంచును. నరులకు జీవన సౌఖ్య మొసంగును. మూత్రదోషమును పోగొట్టును. గోధుమాన్నం మధుమేహ రోగులకు హితకరమైనది. గోధుమజావ పథ్యకరమైనది. గోధుమ పిండితో కాజాలు, బొబ్బట్లు, పూరీలు, రొట్టెలు, చపాతీలు, అల్వాలు, జిలేబీలు మొదలగు పెక్కు రకముల పిండివంటలు చేయుదురు. నూకతో ఉప్మా, సత్యనారాయణ ప్రసాదం, పాయసం, రవ్వదోసె, కజ్జికాయలు మొదలగు పిండివంటలు, ఫలహారములు చేయుదురు. క్రొత్తగోధుమలు ఆమమును పెంచును. గోధుమలు నానబెట్టి రుబ్బి పాలుపిండి ఆపాలతో హల్వా మొదలగునవి చేయుదురు. మొత్తంమీద గోధుమలు జనోపయోగమునకు మిక్కిలి అనుకూలించును. ఇందులో కలసిన పదార్థముల గుణములు ప్రకటించుచు అసలు గోధుమల గుణం కలుగజేయును. గోధుమనూక పాలలో నుడికించి త్రాగిన కీళ్ళు విరుగుట, ఎముకలు విరుగుట మొదలగునవి హరించి అతుకుకొనునని చక్రదత్తమున గలదు. గోధుమ నూక నూనెతో వేయించి బెల్లం కలుపుకొనితిని పాలు త్రాగిన గుండె జబ్బు నివర్తించునని భావప్రకాశికలో గలదు. గోధుమ సత్తులు నిషాస్తా అందురు. ఇది ఔషధ యోగములలో వాడుదురు.

సంస్కృతమున గోధూమ, బహుదుగ్ధ, హిందీన గేహు, మిథిలా, గాహూమ్, బంగాలీన గమ్, ఇంగ్లీషున Wheat అందురు.

☞ గోమూత్రం :— ఆవు చూడుము.

☞ గోమూత్రశిలాజితు :— తీక్ష్ణమైన ఎండలకు పర్వతములయొక్క రాళ్ళనుండి ద్రవించు నిర్యాస ద్రవమును శిలాజితు అందురు. ఇది సువర్ణ, రజిత, తామ్ర, ఆదిపాషాణ సంఘనములచే గుణగతులు గలిగి

యుండును. సువర్ణపు సంబంధములగు రాళ్ళనుండి పుట్టిన శిలాజిత్తు చాలా బరువుగను, చిరుచేదుగను, మధురముగను, మంకెన పువ్వు సమాన వర్ణముగలదై యుండును. ఇది చాలా శ్రేష్ఠమైనది. వెండి సంబంధములగు రాళ్ళనుండి పుట్టిన శిలాజిత్తు తెలుపురంగు గలిగి బరువుగలిగి మధురరుచి గలిగి యుండును. రాగి సంబంధములగు రాళ్ళ నుండి పుట్టిన శిలాజిత్తు నల్లగా నుండును. నెల్లూరు జిల్లాలో శిలాజిత్తు పుట్టునని చెప్పుదురు శిలాజిత్తు గోమూత్రం వాసన గలిగి యుండును. అందువల్లనే గోమూత్ర శిలాజిత్తు అని పేరు పొందినది. దీనినే మొమ్మాయి అని కూడా చెప్పుదురు. శిలాజిత్తును ఈ విధంగా పరీక్ష చేయవలెను. ఇది నిప్పులపై వేసిన పొగరాదు. లింగాకారంగా లేచును. నీటిలో వేసిన మట్టిఊడలవలె క్రిందికి దిగును. గోమూత్ర శిలాజిత్తు వేడిచేయును. కారం చేదు రుచులు కలిగి యుండును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. జరామరణముల హరించు రసాయన ద్రవ్యం మేహశాంతి చేయును. పిచ్చి, శోష, రాజయక్ష్మ, కుష్టు, మూత్రాశ్మరీరోగం, పాండురోగం, దురదలు, వాత శ్లేష్మములు, వాంతులు మొదలగు రోగముల హరించును. అభిఘాత రోగులకు శిలాజిత్తు మిక్కిలి ఉపయోగకారి. లోనికి కందిగింజఅంత శుద్ధ శిలాజిత్తును సేవించి కందిపులగం తినిన వంటినొప్పులు హరించును. దెబ్బలకు, కవుకు రక్తమునకు శిలాజిత్తు నేతిలో కరగించి పైన మర్దనచేసిన బాధలు వాపులు శమించును. శిలాజిత్తు శుద్ధిచేయకుండా వాడరాదు. అట్లువాడిన రోగోత్పత్తి యగును గాన ఈ విధంగా శుద్ధి చేయవలెను. క్షారములు, ఆమ్లరసములు గోమూత్రం అనువానితో శిలాజిత్తుకడిగిన శుద్ధిని చెందుచున్నది. గుంటకలగర రసంతో కూడా శుద్ధిని పొందుచున్నది. గోమూత్ర శిలాజిత్తు వైక్రాంత భస్మం సమభాగములు, కరక, తాడి, ఉసిరికలు, శొంఠి, పిప్పలి, మిరియములు వీని చూర్ణం

రెట్టింపు చేర్చి ఆవునేతితో పుచ్చుకొనిన క్షయరోగం, పాండురోగం, అగ్నిమాంద్యం, శూలరోగం, ప్లీహరోగం, గుల్మరోగం హరించును. గోమూత్ర శిలాజిత్తు సమస్త రోగములను హరించుటయందు శ్రేష్ఠమైనది సంస్కృతమున శిలాజిత్తు, శైలనిర్యాస హిందీలో-బంగాలీలో శిలాజిత్ అందురు

గోమూత్రికాదర్భ :—ఇది గడ్డిజాతిలో నొక భేదం. ఈ గడ్డి తియ్యగా నుండును దీనిని తినిన ఆవులు విస్తారంగా పాలనిచ్చును ఇది వీర్యమును వృద్ధిచేయును.

గోమేధికము :—ఇది నవరత్నములలో నొక రత్నం. చాలా విలువగలది. ఆభరణములలో ధరించిన శరీరకాంతి, ఆయువు, ఆరోగ్యం ప్రసాదించును. ఇది గోమూత్రం రంగును బోలియుండును మందులలో ఉపయోగం నిమిత్తం గోమేధికమును శోధన మారణములు చేయవలెను పరిశుద్ధంగా తయారు చేసిన గోమేధిక భస్మం శ్లేష్మ పైత్యముల హరించును. క్షయ, పాండువులను పోగొట్టును అరుచిని పోగొట్టి రుచిని కలిగించును దీపన పాచనకారి. చర్మరంజనమును గావించును. మనోధైర్యమును గలిగించును. ఇంగ్లీషున Agate అందురు.

గోరింకమాంసం :—దీని మాంసం అపథ్యమైనది. రోగకారి. మూత్రబద్ధం, మలబద్ధం చేయును. సంస్కృతమున శారికా అందురు.

గోరింటచెట్టు :—ఇది పది పన్నెండు అడుగుల ఎత్తువరకు పెరుగును. దీని ఆకులు చింతాకులవలె నుండును. గుత్తులు గుత్తులుగా తెల్లని పువ్వులు పూయును. కాసరకాయలవలె గుండ్రని కాయలు కాయును కాయలు గోధుమరంగు గలిగియుండును. ఆషాఢమాసము, ఉండ్రాళ్ళతద్ది, అట్లతద్ది మొదలగు నోముల దినములలో గోరింట ఆకు మెత్తగా నూరి కవిరి కలిపి స్త్రీలు, బాలికలు వ్రేళ్ళకు పెట్టుకొందురు. గోళ్ళు ఎఱ్ఱగా రంగు పట్టును. ఈ ఆచారము చిరకాలమునుండి వచ్చు

చున్నది. గోళ్లు పుచ్చకుండా నుండుటకే ఏర్పాటు మన పెద్దలు చేసినట్లు కనిపించుచున్నది. నఖదోషములు హరించును. దీనియందు కొంచెం విషం కలదు. ఇది చేదు వగరు కారం రుచులు కలిగి యుండును. వేడి చేయును. విపాకమున వగరు రుచిగా మారును. చిక్కదనం గలది. సవాయిరోగం, కుష్టురోగం, ఏనుగవాతం, నోటిపూతలు మొదలగు రోగములు హరించును. కర్ణరోగములను బోగొట్టును కాలినపుండ్లను, గజ్జికురుపులను, చిడుమును మాన్పును. వమనమును బుట్టించును. తాపమును తగ్గించును. గింజలు విరేచనమును బంధించును. శోషను కలిగించును. గ్రహపీడల నడంచును. జ్వరములు హరించును. గోరింట పువ్వులు ప్రక్కలో పరచుకొని నిద్రించిన మంచి నిద్రవచ్చును. లేదా తలక్రింద బెట్టుకొనినను నిద్ర వచ్చును. గోరింట ఆకు రసంలో కొబ్బరి నూనె కలిపి తలకు మర్ధన చేసిన వెండ్రుకలు గట్టిపడి రాలకుండును. గోరింటాకురసం, గాడిదగడపాకురసం, మునగాకురసం జిల్లేడాకురసం, తులసాకురసం, ఆముదం, నూనె, నెయ్యి ఇవి సమభాగములుగా కాచి చమురు మిగులునట్లుకాచి చెవిలోపోసిన చీముకారుట, చెవిలోపోటు మొదలగు చెవిబాధలు శమించును. క్రిములు చచ్చిపోయి పడిపోవును. ఇది అనుభవం.

సంస్కృతమున నఖరంజక, శిమక, హిందీన హినా, మేకాదీ, కర్ణాటమున మదరంగి గోరింట, అరవంలో కురుదాణి ఇంగ్లీషున **Henna Plant** అందురు.

గోరింత :—విలాసార్థం తోటలలోను, ఉద్యానవనములలోను పెంచబడు అందమైన పూలమొక్క. దీని ఆకులకు కంగోరా వుండును. ఆకు కొంచెం కోలగా మృదువుగా నుండును. ఇది విచిత్రమైన రంగు పూలను పూయును. గుత్తులు గుత్తులుగా పూయును. కాయలు చిన్న బటానీ కాయలవలె నుండును. గింజలు నలుపు. చేదు ఉప్పు కలిసిన

రుచి. చలువచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. శ్లేష్మ వాతముల హరించును. గోరింతలో పెద్ద జాతి యొకటి గలదు. అది వాతమును బెంచును. రక్తదోషమును హరించును మూత్రకృచ్ఛ్రమును శమించును. విరేచనం చేయును. సంస్కృతమున కురండికా, క్షేత్రభూషా అందురు.

గోరుచిక్కుడు :—ఇది రమారమి రెండు గజముల యెత్తువరకు పెరుగును. కొమ్మలు రెమ్మలతో విస్తరిల్లును. రెమ్మలనుండి గెలలు వేసి కాయలు కాయును. కాయ పొడవుగా కోలగా వెంపలికాయవలె నుండును. గెలకు 10—12 కాయలు కాయును. ముదురుగింజ గోధుమ రంగు గలిగి యుండును. దీని కాయలను కూరగా వండుకొందురు. సన్నగా ముక్కలుచేసి నీళ్ళతో ఉడికించి పారవంచి అందు ఉప్పు పులుసు వేసి తాళింపు పెట్టుదురు కొందరు బెల్లం పిండి పెట్టుదురు. కొందరు నువ్వుపిండి చల్లుదురు. ఎట్లు వండినను రుచికరంగా నుండును. అజీర్ణం చేయును. ముదురు కాయలు కూరకు పనికిరావు. తినిన కడుపు నొప్పి పుట్టును. తీపి వగరు రుచులు కలిగి యుండును. చలువ చేయును. విపాకమున తీపి రుచికి మారును. గురుత్వం కలది. వాత శ్లేష్మములను పెంచును. ముదరకాయలలోని గింజలు పిత్తమును పెంచును. ఆకుకూర రేచీకటిని హరించును. సంస్కృతమున దృఢబీజ, గోరాణి అందురు.

గోరోచనము :—ఇది ఆవుయొక్క పిత్తమందు పుట్టును. లింగములవలె పచ్చగా నుండును. ఆవుపిత్తమునుకూడా గోరోచనమందురు. చేతగోరోచనం బజారులలో విక్రయింపబడుచున్నది ప్రతివారు దానినే గోరోచనమని నమ్ముచున్నారు. మంచి గోరోచనంయొక్క లక్షణములు ఈ విధంగా వుండును. కొంచెం గోరోచనం. బియ్యపుగింజలు రెండు కలిపి నలపిన అక్షతలవలె బియ్యం పసుపుపచ్చరంగు పట్టవలెను. నిప్పులపై వేసిన చమురు వాసన వేయవలెను. ఇట్లుండిన గోరోచనం

శ్రేష్ఠమైనదని తెలియవలెను. చేదు రుచి. చలువ చేయును. విపాకమున రుచికి మారును. రూక్షగుణం కలది. దగ్గు ఒగర్పులు తగ్గించును. ఉన్మాద రోగమును హరించును. గ్రహబాధలను తొలగించును. గర్భస్రావం, వాపులు, పిసర, క్రిములు శమించును. శుభములను చేకూర్చును. లక్ష్మీ ప్రదమైనది. చంటిబిడ్డలకు జలుబు చేసినప్పుడు గోరోచనం చనుబాలలో కలిపి పోసిన జలుబు దగ్గు జ్వరం హరించును. బాలెంతలకు కస్తూరి మాత్రలలో గోరోచన మొకభాగముగా చేరును. గోరోచనం ఆవు నేతితోగాని చిట్టిఆముదంతోగాని రంగరించి మర్దన చేసిన నరములు గట్టిపడును. రెండు మూడు ఏండ్లు దాటినను నడువలేని పిల్లల కాళ్ళకు మర్దన చేసిన మంచి గుణం కనిపించును. సంస్కృతమున గోరోచన, ఇంగ్లీషున Bliari Calcuivs of Cow or ox అందురు.

గోవిందదుంప :— దీని దుంప మధురంగా నుండును. చలువ చేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. తాపం, పిత్తం హరించును. నజ్జురోగములకు హితమైనది. బల్యం. రుచిప్రదం. సంస్కృతమున విష్ణుకంద అందురు.

గ

గ్రంధితగరము :— దీనిని అడుగు తప్పిడి అందురు. ఇది ప్రతి సంవత్సరం పుట్టుచు అణగుచుండును. ఒకటి రెండు ఆకులు లేచును. గుండ్రంగా తెల్లగా నుండును. ఆకు పెళుసు. ఇది తీపి చేదు గలసిన రుచి. వేడి చేయును. తేలికనిచ్చును. విపాకమున తీపిరుచికి మారును. ఇది వాత పైత్య శ్లేష్మముల మూటిని హరించును. కంటిజబ్బులకు మంచిది. అపస్మారం, విషం, శిరోరోగం హరించును. కుష్టువు నోటిపూతలు తగ్గును. సంస్కృతమున తగర, కాలానుసార్య, ఇంగ్లీషున Indian Valerina అందురు.

గ్రంధిపర్ణము :— ఇది రెండు రకములు. తెలుపు, నలుపు నల్లనిది శ్రేష్ఠమైనది. కారం, చేదు రుచులు. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. చురుకు గుణం గలది. తేలిక నిచ్చును. శ్లేష్మ వాతముల హరించును. ఆకలిని కలిగించును. దుర్వాసనను పోగొట్టును. ఒగర్పును శమించును. విషం, దురదలు తగ్గించును సంస్కృతమున బర్హిపుష్ప. గ్రంధిపర్ణ అందురు.

ఘ

ఘనసార కర్పూరం :— హారతి కర్పూరంలో ఇదియొక రకం. వాసన వెగటు. దీన్ని సేవించిన ఆకలి వృద్ధిచేయును. శిరసు రోగులకిది వరప్రసాదము వంటిది. వాత శ్లేష్మముల నడంచి సాఫీగా విరేచనం చేయించును.

ఘృతాభ్యంగము :— నేతితో తలయంటుకొనుట. ఇందువలన వాతం, పిత్తం, అతిసారం హరించును. మదం, మూర్ఛ, ప్రలాపముల నడంచి మనస్సునకు ఉత్సాహాన్ని యిచ్చును.

చ

చక్ర ఇంగువ :— ఇది పెద్ద వృక్షం. పువ్వులు తెల్లగానుండును. దీని పండ్లు పోస్తుపండ్లవలె నుండును. ఆకు వల్లెయాకును బోలి యుండును. ఈ చెట్టునుండి చక్ర ఇంగువ అనబడు ఇంగువను తయారు చేయుదురు. కారం రుచి. కాకచేయును. తీక్ష్ణగుణం విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. మలమును బంధించును. వాతహారం. శ్లేష్మ హ్రాసకం. అజీర్ణం, కడుపు ఉబ్బరములు తగ్గును. చక్ర ఇంగువ చారులో వేసిన సువాసన గలిగించును. నోటి అరుచిని తగ్గించును. సంస్కృతమున నాడీ హింగు అందురు.

చంగల్వకోష్ఠు :—కోష్టు చూడుము.

చంగల్వ :—ఇది కలువజాతిలోనిది. పువ్వు నీలవర్ణంగా నుండును. కలువ గుణములే దీనికిని గలవు. సంస్కృతమున సౌగంధిక, నీలపద్మ, ఇంగ్లీషున Lily అందురు.

చంచలికూర :—ఇది తేమగల ప్రదేశములలో బయలుదేరును. నేలను ప్రాకెడు చిన్న మొక్క. రెమ్మకు నాలుగాకులుండును. ఆకులు చిన్నవి. పులి చింతాకును బోలియుండును. దీని కొనలయందు చిన్న కాయలుండును. అందు గింజలుండును. దీనిని కూరగా నుపయో గింతురు. పప్పు చంచలికూర వేసికొందురు. ఎక్కువ వగరు, కొంచెం తీపిరుచులు కలిగి యుండును. చలువచేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. తేలిక చురుకు గుణములు కలది. ఆకలిని కలిగించును, మల ధాతువును వృద్ధిచేయును. వాత శ్లేష్మ పైత్యముల హరించును. చలువ మును గట్టిపరచును. గ్రహణి రోగమందు హితకరమైనది. చలువ చేయును. మేహం, త్రిదోషములు హరించును. నీటిచంచలి రుచిని బుట్టించును. కఫపిత్తహరి. కొందరి మతమున ఇది ఉష్ణవీర్యముగా నిర్ణ యింపబడినది. తాపజ్వరమును హరించును. మేహకుష్టం, శ్వాసరోగం. విషం హరించును. చంచలికూర నూనెతో వేయించి కూరగా నుపయో గించిన వాతదగ్గులు, నేతిలో వేయించి ఉపయోగించిన రక్తపైత్యం హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. చంచలి గింజలు మెత్తగానూరి మజ్జిగలో కలిపి త్రాగిన మూత్రకృచ్ఛ్రములు హరించునని చరకమున కలదు. సంస్కృతమున సునిష్ణక, శితివార అందురు.

చంద్రచెట్టు :—ఇది అడవులలో బెరుగు ఒకానొక వృక్షజాతి. ఆకులు చిన్నవిగా నుండును. చెట్టునకు వంకరగల చిన్నముండ్లుండును. చెట్టుయొక్క చావ ఎఱ్ఱగానుండి బహు దృఢముగా లోహంవలె గట్టిగా నుండును. తెల్లచంద్ర తెల్లగానుండును. దీనిపుల్ల దంతధావన

మున కుపయోగించును. ఇండ్లు కట్టుకొనునప్పుడు శంకుస్థాపనకు చంద్ర కఱ్ఱ శ్రేష్ఠమైనదిగా నెంచుటచే యీ కఱ్ఱతో శంకుస్థాపన చేయుదురు. యజ్ఞములలో చంద్రకఱ్ఱ యూపస్తంభముల కుపయోగింతురు. దీనికి గాయత్రి అని కూడా పేరు గలదు. దీనిముండ్లు ఎఱ్ఱగా నుండును. చంద్రలలో నాలుగు జాతులు గలవు. తెల్లచంద్ర, ఎఱ్ఱచంద్ర, తీగ చంద్ర, ఖదిరసార దీనికి ప్రధాన గుణం వగరు రుచి. కొంచెం చిరు చేదుకూడా మిశ్రితమై యుండును. ఉష్ణవీర్యం. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును చురుకు బుట్టించును. ముఖరోగములయందును, దంత రోగములయందును ఇది చాలా ఉపయోగకారి. శ్లేష్మ దోషమును శమించును. వీర్యమును హరించును. మరియు క్రిములు, మేహజ్వరములు, బొల్లి, వ్రణములు, పాండువు, కుష్టువు, నజ్జురోగం, పిత్తం, రక్తదోషం వీనిని హరించును విశేషించి కుష్టమునకిది పెట్టినదిపేరు. తెల్లచంద్ర, ఎఱ్ఱచంద్ర రెండును సమాన గుణములను కలిగి యుండును. చంద్ర పట్టగాని, చేవగాని కషాయంపెట్టి పై నకడిగినను, చూర్ణం పొగవేసినను, ముద్దగానూరి పైనరాసినను కుష్టువ్యాధి తప్పక కుదురునని చరకమున గలదు. చంద్రపువ్వులు చూర్ణం తేనతో కలిపి ఉదయ సాయంకాలము లందు తినుచుండిన రక్తపైత్యం తగ్గునని చక్రదత్తమున గలదు. చంద్ర వేరు, వేపపండ్లను కలిపి నూరి వేడినీళ్ళలో కలిపి త్రాగిన తక్షణమే స్థావరవిషం దిగునని హారీత సంహితలో గలదు చంద్ర కొడిశపాల కషాయంపెట్టి లోనికిచ్చిన స్ఫోటక విస్ఫోటలు హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. చంద్రచావతో ఖదిరారిష్టం తయారు చేయుదురు. బజారులో ప్రతి మందుల షాపులోను దొరకును. ఇది కుష్టం హరించుటయందు చాలా శ్రేష్ఠమైనది. చంద్ర చావతో కవిరి తయారు చేయుదురు.

సంస్కృతమున ఖదిర, రక్తసార, దంతధావన, ఎఱ్ఱచంద్ర, Acacia Catechu Mimosa Catechu తెల్లచంద్ర, Acacia

Polycantha M Sama తీగచంద్ర, Mimosa Dumosa ఖదిర సార Eateehu హిందీన-మరాటీన ఖైర్, బంగాలీన ఖయేర్ గాఛ, గుజరాతీన ఖైరియా అందురు.

చందనము :—చందనం పెద్ద వృక్షజాతిలోనిది. మలయ పర్వతమున విస్తారంగా పెరుగును. ఆంధ్రదేశమం దిప్పుడు ఉద్యానవనములలో వేసి పెంచుచున్నారు. ఆకులు కొంచెం పొడవుకలిగి చిన్నవిగా నుండును. పువ్వులు తెల్లగా గుత్తులు గుత్తులుగా నుండును. దీనికి సంపెంగకాయవంటి కాయలుండును. మ్రాను తెల్లగా నుండును. మ్రాను బాగుగా ముదిరినగాని సువాసన పుట్టదు. బాగుగా ముదిరిన చెట్టునకు తొఱ్ఱ గలుగును. రక్తచందనం వృక్షములు పెద్దతిరుపతి ప్రాంతమందు గలవు. ఆకులు నువ్వుఆకులను బోలియుండును. కాయలు పొగడకాయలవలె నుండును. చేవ ఎఱ్ఱగా నుండును కుచందనం మిక్కిలి ఎఱ్ఱగా నుండును. వస్త్రములకు రంగు వేయుదురు. తెల్ల చందనం చేదు తీపి కలసిన రుచి గలది. చలువచేయును. ఇంపైన సువాసన గలిగి యుండును పైత్యమును తగ్గించును. రక్తదోషమును హరించును. ధాతువృద్ధిని చేయును. లోపల ఆరాటమును తగ్గించును. విషం, క్రిములు నశించును. దాహం తగ్గును. అమితంగా భుజించినప్పుడు గంధం వంటికి బాగుగా పూసుకొన్న త్వరగా జీర్ణముఖమునకు తెచ్చును. సుఖనిద్రను కలిగించును. మనోల్లాసం కలుగును. వివాకిమున తియ్యగా నుండును. తీక్ష్ణగుణం గలది. ఎఱ్ఱచందనం చేదుగా నుండును. చల్లదనమిచ్చును రక్తపుపోటును తగ్గించును. ఎక్కువైన పైత్యమును శమింపచేయును. కండ్లకు మంచిది. దేహమునకు కాంతిని ప్రసాదించును. దీనితో చందనపుబొమ్మలు, గిన్నెలు, భరిణలు మొదలగునవి ఎన్నియో చేయుదురు రక్తచందనం గంధం శ్రీ సూర్యభగవానునకు చాలా ప్రీతికరం. కుచందనం చేదు రుచి. మంచి సువాసన గలది. వ్రణముల

నాన్చును. ముఖరోగములయందు అనుకూలమైనది. చలువచేయును. విపాకమున తీపి రుచిగా మారును. తెల్లచందనం మెత్తగానూరి బియ్యపు కడుగులో కలిపి త్రాగి కాచి చల్లార్చిన పాలతో అన్నంతినిన మూత్రాఘాతం తగ్గును. రక్తంతో గూడిన యుష్ణవాతంకూడా తగ్గునని భావప్రకాశికలో కలదు. చందనం వేపచెక్క కషాయంపెట్టి త్రాగిన దుర్గంధ యుక్తమైన కుసుమ రోగములుసహా కట్టునని సుశ్రుతమున గలదు. చందనంముద్ద చనుబాలతో గలిపి నస్యంచేసిన ఎక్కిళ్ళు తగ్గునని చరకమందు గలదు. చందనంతో పెక్కు ఔషధయోగములు కలవు. చందనాదివటి, చందనాదితైలం, చందన ఆసవం మొదలగునవి. చందన తైలం మంచి సువాసన గలిగియుండును. చర్మరోగములయందు చందన లేపం హితకరమైనది. సింహాచలమున నరసింహస్వామికి ప్రతి సంవత్సరము వైశాఖ శుద్ధ తదియను చందనోత్సవమని పేరుగల యుత్సవం జరిగింతురు. పెక్కుచోట్లనుండి ఈ ఉత్సవం దర్శించుటకై యాత్రీకులు వచ్చెదరు. పెద్దతిరుపతి, శ్రీరంగం మొదలగు దివ్యస్థలములలో మిక్కిలి యింపైన వాసనగల చందనపు బిళ్ళలు విక్రయింతురు. చందనంతో అగరువత్తులుకూడా తయారు చేయుదురు. వివాహాది శుభకార్యములలో చందన సమర్పణం శోభావంతమును గూర్చును.

సంస్కృతమున 'శ్రీఖండ, చందన, మలయజ, హిందీన సఫేద్ చందన్, పారసీలో సఫేద్ సందల్, బంగాలీన స్వేత్ చందన్, మరాటీన సందల్, గుజరాతీన సుఖడ్, ఇంగ్లీషున Santalum album అందురు.

చంద్రకాంతచెట్టు :—చంద్రకాంత చెట్టు రమారమి రెండుమూరలు ఎత్తువరకు పెరుగును. ఇందు పలురకములు గలవు. చెట్టు మొదట దుంప యుండును. ఈ దుంప మందులలో నుపయోగించును. సాయంకాలం చంద్రకాంత పువ్వులు వికసించును. పువ్వులు సువాసన గలిగి చూపుట కింపుగా నుండును. ఆకులు కొంచెం కోలదనం గుండ్రదనం

కలిగి యుండును. గింజలు నల్లగా మదనానబ గింజలవలె నుండును. గింజలు పాతిన మొక్కలు మొలచును. లేదా కొమ్మ పాతినను వేరు పారి బ్రతుకును. దీనిదుంప కొంచెం తీపి చేదుగల రుచిగలిగి వుండును. చలువ చేయును. చురుకు గుణం. మేహమును శాంతింప జేయును. ఎఱ్ఱ చంద్రకాంత దుంప రసంలో పంచదార కలిపి యిచ్చిన ఎఱ్ఱ కుసుములు, ఎఱ్ఱ సెగలు నివర్తించును. తెల్లదుంప రసంలో పంచదార చేర్చి సేవించిన తెల్ల సెగలు, తెల్లకుసుములు తగ్గును పచ్చచంద్రకాంత దుంపరసంతో పచ్చసెగ నివారించును. దుంపతో మిరియములు గూర్చి నూరి తినినను గుణం కనిపించును. ఆకునకు ఆముదం రాసి వెచ్చ జేసి గెడ్డపై వేసిన గడ్డలు చిదిగి సలుపు పోటు మంట తగ్గిపోవును. మానిపోవును. ఇంగ్లీషున Fauroclock Flower అందురు.

చంపకము :—సంపెంగ చూడుము.

చక్కిలములు :—ఇది ఒక భక్ష్య విశేషము. ఇది బియ్యం నానించి కొట్టిన పిండియు నువ్వులపప్పుగాని, వాము ఉప్పుగాని చేర్చి నీళ్ళతో కలిపి మెలికలు త్రిప్పుచు చక్రాకారంగా చుట్టి నువ్వులనూనెలో వేచుదురు. వీనిని చక్కిలములందురు. గురుత్వం చేయును. దాహం బుట్టించును. ఆకలి మందం చేయును.

చక్రవర్తికూర :—ఇది ఆకుకూరలలో నొకజాతి. తీపిరుచి గలది. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును వాత పైత్య శ్లేష్మముల మూటిని హరించును. దీనియందు లవణక్షారగుణములు ఎక్కువగా గలవు. మలమును వెడలించును. భావమిశ్రుడు దీనిని "శాకరాట్" అని చెప్పియున్నాడు. ఇప్పుడు దీని ప్రచారం చాలా తక్కువగా నున్నది. ఆకలిని బుట్టించును జీర్ణశక్తి కలిగించును. మేధను వృద్ధి చేయును. శరీరబలం నిచ్చును. పుష్టిని కలుగజేయును. క్రిములు, మూల వ్యాధులు, ప్లీహాలు శమించును. పిత్తరక్తమును తగ్గించును. మలబద్ధ

మును పోగొట్టును. కండ్లరోగులకు హితమైనది. మలమూత్రముల శుద్ధి చేయును. శుక్రమును వృద్ధిచేయును.

సంస్కృతమున వాస్తుక, శుకశాటీ, అరవమున చక్రవర్తికీరై, హిందీన వాథూ వథు ఆజోసాగ్ ఛిల్లీ, బంగాలీన బేతుఆ వాథూశాల్, మరాటీన చాకవత్, గుజరాతీన చీల్, ఇంగ్లీషున Chenopidium Album అందురు.

చక్రవాకపక్షి :—దీని మాంసం రుచికరంగా నుండును. వేడి చేయును. జిగటగా నుండును. ఆకలిని వృద్ధిచేయును. వాతమును హరించును. ఇది శీతలం, మధురం, గురుత్వం. మలమూత్రముల విసర్జింపచేయును. సంస్కృతమున చక్రరథ, చక్ర, ఇంగ్లీషున Brahminy Duck అందురు.

చనుబాలు :—చనుబాలు తీపిరుచిగా నుండును. చలువ చేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. స్నిగ్ధగుణం. వాత పైత్య శ్లేష్మముల హరించును. విషహారం. దాహమును శమింప జేయును. శోషను పోగొట్టును. మేహశాంతిని జేయును. చాల పలచగ నుండును తృప్తి గలుగజేయును. చనుబాలలో దూదిపింజలు తడిపి కళ్ళపై వేసిన కండ్ల ఎరుపులు, సలుపు, పోటు హరించును. చనుబాలు శుద్ధమైనవి నీటిలో లీనమగును నీటి అడుగునకు దిగిన పాలు దోషయుక్తమైనవని తెలియ వలెను. సన్నిపాతాది రోగములలో విషమావస్థ గలిగినప్పుడు చను బాలు అనుపానంగా నిచ్చిన గుణకారిగా నుండును. విశేషముగను చనుబాలు అనుపానం చాలా మంచిది. ముక్కులో చనుబాలు నస్యం చేయించిన ముక్కునబడికారు రక్తం తగ్గును. కనొప్పులకు దూది పింజలు చనుబాలలో తడిపి కణతలకు వేసిన తలనొప్పులు తగ్గును. వాంతులుకట్టును. చనుబాలతో రససింధూరం మరికాయిచ్చి మెత్తగా చూర్ణించి ఆ చూర్ణం చనుబాల అనుపానంతో నిచ్చిన కడుపులో

మంట, తాపం మొదలగు బాధలు తగ్గును. సంస్కృతమున స్తన్యం, నారీ క్షీరం, ఇంగ్లీషున Human Milk అందురు.

చనుబాలవిత్తులు :—ఇవి ఏ జాతికి చెందినదో తెలియుటలేదు. గింజలుమాత్రం బజారులో అమ్ముదురు. వీని చూర్ణం వేడిపాలతోగాని వేడినీళ్ళతోగాని కలిపి యిచ్చిన సుఖవిరేచనం చేయును. గర్భిణీస్త్రీలకు గూడా నీయవచ్చును. దీని చూర్ణం నిమ్మకాయరసంతో గలిపి రాసిన తామర మొదలగు చర్మవ్యాధులు తగ్గును. అజీర్ణం తగ్గును. కడుపు ఉబ్బరం తగ్గును. ఇంగ్లీషున Cassia absus seeds of అందురు.

చన్నచర్లగడ్డ :—దీనిని నాగేటిదుంప అందురు. ఇది కంద నారంగలది. దుంప చేదుగా నుండును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. పైనరాసిన చర్మరోగములు హరించును. క్రిములను జంపును. గర్భస్రావమును గలిగించును. సంస్కృతము లాంగలీ అందురు.

చపలము :—ఇది ఖనిజం. నున్నగా కోలగానుండు రాళ్ళు తెల్లగా నుండును. ఈ రాళ్లు శుద్ధిచేసి భస్మంచేయుదురు. ఇది చేదురుచి గల్గియుండును. చలువ చేయును. విపాకమున తీపి రుచికి మారును. తేలికగుణం. ఆరు పలకలుగల చపలం మంచిదిగా నెన్నబడును. వీర్య వృద్ధిని గలిగించును. వాత పైత్య శ్లేష్మశమనం. రసబద్ధమును చేయును. బలమును కలుగజేయును. చపలం నిమ్మపండ్ల రసంలోను, అల్లపురసం లోను భావన చేసిన శుద్ధిని పొందును. శుద్ధి అయిన చపలమును జిల్లేడుపాలు, చెముడుపాలు మొదలగు పాలతో తడిపి ఎండించి పుటం బెట్టిన భస్మమగును. శుద్ధభస్మం సర్వరోగహారం. సంస్కృతమున చపల అందురు.

చమ్మచెట్టు :—ఇది చిక్కుడు పాదును బోలిన తీగజాతి. చాలా దూరం ప్రాకును. పువ్వులు చిక్కుడు పువ్వులవలె నుండును. కాయలు కోలగా బద్దవాటిగా నుండును. ఎర్రని గింజ యుండును. ఆకులు

చిక్కుడు ఆకులకన్న పెద్దవిగా నుండును. కాయలు కూర వండుదురు. పైత్య శ్లేష్మముల పెంచును. మలమును గట్టిపరచును. సర్పి విసర్పి పొక్కులకు చమ్మకాయగింజ తులసాకు పసరుతో అరుగదీసి రాసిన గుణము కనిపించును. అపథ్యకరం. దీని ఆకుల రసంతో బంగారం భస్మమగును సంస్కృతమున ఖడ్గశింబి అందురు.

చలువ మిరియాలు :—ఇది మామూలు మిరియములవలెనే యుండును. గాని గింజలకు తోకయుండును. జావరి ద్వీపములనుండి మనకు వచ్చుచున్నది. ఇవి మిరియములకంటె కొంచెం సువాసన గలిగి యుండును. కారం చేదు రుచులు కలిగి యుండును. వేడిచేయును. వాతం కఫమును శమింప చేయును. అరుచిని బోగొట్టును ముఖరోగ హరమైనది. రుచిని గలిగించును. దీపన పాచనములు చేయును. గుండెకు మంచిది. గుండ్రమగు ఫలం గలది. లఘు, ఉష్ణం, తీక్ష్ణం, హృద్యం. రుచినిచ్చును. దుర్వాసన కట్టును. క్రిమి అగ్నిమాంద్యం కట్టును. దీనికషాయం మూత్రమును జారీచేయును. సెగ. సవాయి, శుక్లనష్టం, తెల్లకుసుమ, మూలరోగం, మూత్రకృచ్ఛ్రం మొదగు రోగములయందు ఇవి బాగుగా పనిచేయును. దీని మోతాదు ఎక్కువ అయినచో పార్శ్వశూల పుట్టును. గర్భాశయమునందును మూత్రద్వార మందును మంటలు పుట్టును. మిక్కిలి బాధించు దగ్గులలో చలువ మిరియములు నోటిలో వేసుకొని నమలుచుండిన దగ్గులు తగ్గును. చలువ మిరియముల తైలము సెగ. సవాయిని శమింపజేయును. మరియు మూత్రఘాతముకూడ కట్టును. యీ తైలము పన్నీటితో కలిపి తలకు మర్దనచేసిన సవాయివలన గలిగిన తలనొప్పులు సహా నెమ్మదించును. సంస్కృతమున ఆల్కమన్ఖోరీ, కంకోల, కోషఫల.

చలిది అన్నము :—రాత్రివండిన అన్నమును గంజిలోవేసి ఉదయమున తినుదానిని చలిదిఅన్నమందురు. పనిపాటలు చేసికొను

పాటకజనులే చలిదిఅన్నమును తప్పక తిందురు. ఇది ఆకలిని తగ్గించి వంటికి సత్తువ కలుగజేయును. పైత్యమును హరించును. కొద్దిగ మత్తును గూడ కలుగజేయును. పామరులకీ అన్నము అజీర్ణమును గలిగించును. తరవాణిలో వేసి ఊరించిన అన్నమునుగూడ చలిది అన్నమందురు.

చలిమిడి :—బెల్లముగాని, పంచదారగాని పాకంపట్టి అందు బియ్యంనానబెట్టి కొట్టిన వరిపిండిని కొబ్బరికోరు. నూపప్పు, ఏలకుల పొడి చేర్చినది పాకంచలిమిడి అందురు. కొబ్బరి, బెల్లం మెత్తగదంపి వరిపిండిచేర్చినది చలిమిడి అందురు, ఈ చలిమిడి బలకరమైనది. అజీర్ణం చేయును, గురుత్వము గలిగించును. అన్నముకంటె ఎనిమిదిరెట్లు బలము నిచ్చును. " అన్నాదష్టగుణం పిష్టం " అన్నారు.

చల్లచారు :—దీనిని మెంతిమజ్జిగ అనియు అందురు మజ్జిగలో ఉప్పు, పసుపు, జీలకఱ్ఱ, మిరపకాయలు, ఆవాలు, మెంతులు, కరివేపాకు, కొత్తిమిరి మొదలగునవి చేర్చి తాలింపుపెట్టెదరు. పచ్చిమిర్చి ఉప్పు, సువాసనిచ్చు కొత్తిమిరి మొదలగునవిచేర్చి తాలింపుమాత్రం పెట్టకుండ తయారుచేయుదురు. ఇవిరెండును మజ్జిగచారులే పోపు పెట్టినది వేడిచేయును పోపు పెట్టనిది చలువచేయును. నోటికి హితవుగ నుండును. జీర్ణశక్తిని గలిగించును.

చల్లపులుసు :—మొదట చింతపండు తగుమాత్రం పులుసు కలిపి, అందు వంకాయ, గుమ్మడికాయ, బత్సలు, ఆనపకాయ, పచ్చి మిర్చి, దుంపలు మొదలగు ముక్కలను ఉప్పు. పసుపు సహితముగా ఉడికించి శనగపిండిగాని, పెసరపిండిగాని మజ్జిగతో కలిపిపోయవలెను. ఇవిఅన్నియు బాగుగ ఉడికినతర్వాత మిర్చి, ఆవాలు, మెంతులు. జీలకఱ్ఱ తాలింపుపెట్టవలెను. కొందరు వారి యిష్టానుసారముగా ఆవగూడ కొందరు చేర్చుదురు. ఇది చల్లపులుసు తయారుచేయు విధానము. ఇది గురుత్వముచేయును. నోటికిహితవు అన్నహితవు గూర్చును. అనువిరేచనములు కట్టును.

చల్ల :—పెరుగులో నీళ్ళుపోసి కవ్వముతో చిలికి వెన్న తీసిన దానికి చల్ల అని పేరు. ఇందు ఆవు, గేదె, మేక, గొఱ్ఱె అను జంతువుల పాల పెరుగులనుండి చల్ల తయారు చేయుదురు. ఈ చల్లలో ఆవు మజ్జిగ శ్రేష్ఠమైనది. గేదెమజ్జిగ తృప్తికరమైనది. మేకమజ్జిగ లఘువైనది. గొఱ్ఱెమజ్జిగ అనారోగ్యమైనది. చల్ల తీపిగా, పులుపుగా, వగరుగా నుండును. వేడిచేయు స్వభావం. విపాకమున పులుపు రుచిగా మారును. తేలిక నిచ్చును. అగ్నిదీప్తి కలిగించును. విరేచనం చేయించును. గ్రహణి రోగులకు హితవు గలిగించును. మూలశంకల బోగొట్టును. ఎంతవరకు భోజనం చేసినను మజ్జిగతో భుజించినగాని తృప్తి కలుగదు. అందువలననే పెద్దలు " తక్రాంతాని భోజన " మన్నారు. సమస్త ధాతువులు మజ్జిగతో భుజించిన తృప్తిని చెందును. ఈ గుణం ముఖ్యంగా ఆవుమజ్జిగకు గలదు. గేదెమజ్జిగయు తృప్తికరమైనదే. మజ్జిగలో శొంఠిపొడుము, సైంధవలవణం చేర్చిన అజీర్ణం, గుల్మం, పాండువు నశింపచేయును. మరియు శూలలు, జీర్ణజ్వరములు గలవారికి మజ్జిగ చాలా మేలుకూర్చును. వేసంగికాలమందును, బలహీనులకును, రక్తపిత్త రోగులకును. భ్రమ, మూర్ఛ, దాహంగలవానికి మజ్జిగ సేవింపరాదు. వాంతులు కట్టును. విషమ జ్వరములలో మజ్జిగ చాలా మంచిది. దీనియందు విటమినులు గలవు. తక్రారిష్టం నేతితో మాసిన లేక పూసిన కుండలో పులిసిన ఆవుమజ్జిగ నూరుఫలం పోసి అందు ధనియములు, నల్లజీలకఱ్ఱ, బోడతరం. పిప్పళ్లు, గజపిప్పళ్లు, ఇంగువమోడి, కచోరములు, వాము, చిత్రమూలం, కురసానివాము ఇవి దినుసు ఒక్కంటికి ఒక్కొక్క ఫలం చొప్పున చూర్ణించిన గుండపోసి గుండ మూతికి సంధి బంధనం గావించి పదిహేను రోజులుంచవలెను. అటుతర్వాతతీసి వడియకట్టి పూటకు ఔన్సు చొప్పున సేవించిన మూలశంకలు, గ్రహణులు, అరుచి తగ్గును. బలం నిచ్చును.

వాత శ్లేష్మముల హరించును. గ్రంథాంతమందు పూర్ణముగా వివరింపబడియున్నది. చూడవలెను. సంస్కృతమున తక్ర, ఇంగ్లీషున Butter Milk అందురు.

చల్లగుమ్ముడు :—ఇది గుమ్ముడు జాతిలో నొక భేదం. ఇది మూలసారం. వేరు మాత్రమే ఉపయోగం. కొంచెం వేడిచేయును వేరు కషాయం విరేచనం చేయును. వేరు గంధం పట్టువేసిన వాతపు నొప్పులు తగ్గును. దీని చూర్ణం లేక కషాయం చలవ మిరియముల చూర్ణముతో నిచ్చిన సెగలు, సవాయిలు కట్టును.

చల్లగెడ్డలు :—ఈ దుంపలు తెల్లగాను, గట్టిగాను, జిగిగలిగి యుండును. తీపిరుచి. మంచి ధాతుపుష్టి చేయును. చక్కని బలమును చేకూర్చును. గురుత్వం చేయును. దీనితో తయారు చేసిన లేహ్యం అమితమైన ధాతువృద్ధి, దేహకాంతి, బలం కలుగజేయుటయేగాక శుక్రనష్టం, తెల్లకుసుమలను పోగొట్టును. సంభోగశక్తిని కలిగించును. దీనితో హల్వా చేయుదురు. పాయసం వండుదురు. హిందీన సఫేద ముసలీ, సఫేదు మిస్రీ అందురు.

చవిటికొమ్ము :—వెదురు లోదునకే చవిటికొమ్ము అని పేరు. సంస్కృతమున కరీరమని చెప్పుదురు. మధురం చేదు రుచులు గలది. అనారోగ్యమైనది.

చవుడు :—ఇది ఉప్పుతో గలసిన ఒకవిధమగు మట్టి. వర్ష భూమిలో నీరిగిరిన తర్వాత ఈ చౌడు పైకి తెల్లగా తేలును. దానిని చాకలివాండ్రు తెచ్చి బట్టలుతుకుట కుపయోగింతురు. ఇప్పుడు చవుడు నుపయోగించుటతగ్గి బజారులో దొరకు సోడాను, బీపింగును వాడుచున్నారు. అందువలన బట్టలు త్వరగా చినిగిపోవుచున్నవి. చవిటి నేలలయందలి మట్టిగోడలనుండి రాలుచుండెడు మట్టినిగూడా చవుడు

అందురు. ఈ చవుడు నీళ్ళలో గలిపి ఆ నీళ్ళు వడకట్టి ఇగరకాచిన ఉప్పు బయలుదేరును. ఇది సూరేకారంవలె నిప్పుతగిలిన భగ్గున మండును. ఈ చవుడు చోడిపైరులకు, దుంపతోటలకు, వంగతోటలకు సేద్యగాండ్రు ఉపయోగింతురు. మూత్రమును జారీచేయును. పైత్యకరం. శూలహరి. సంస్కృతమున ఔషరక, ఇంగ్లీషున Earth Salt అందురు.

చా

చాగ :—దీనిని సాగనార మట్టలనికూడా చెప్పుదురు. దీనిఆకులు అనాస ఆకులవలె నుండును. కాని కొంచెం చిన్నవి. దీనిమట్టలు నారతో గూడియుండును. మట్టలపైన తెల్లని చారలుండును. మొదట దుంప యుండును. మట్టలరసం చిక్కగా నుండును. జిగురు గలిగి యుండును. మట్టకొనయందు వాడియైన ముండ్లుండును. మధురరుచి గలది. వేడిచేయు స్వభావం. విపాకమున తీపిరుచికి మారును. చిక్కని గుణం. శ్లేష్మ వాత శమనం. గుండెల జబ్బునకు మంచిది. విషమ జ్వరములలో బాగుగా పనిచేయును. కుష్టువు, దురదలు, వాంతి వీనిని నశింపుచేయును. బలంనిచ్చును. పథ్యకరం. మేహశాంతిని కలిగించును. రసాయనం. చాగవేరు, సైంధవలవణం, సౌవీరాంజనం, మంచినూనె కలిపి కంచుకంచంమీదనూరి కంటికి కాటుకగా బెట్టిన కళ్ళ నొప్పులు తగ్గునని వంగసేనలో కలదు. దేవదారు చాగవేరు కషాయం సర్వజ్వరముల హరించునని సుశ్రుతమున గలదు.

సంస్కృతమున మూర్వా. హిందీన చూర్ణహార్, మురహరీ, బంగాలీన మూర్వ. మురా, ముకహాల్, సూచముఖి, బీడాచక్ర, మరాటీన మోర్ వేల్. గుజరాతీన మొర్వేల్, ఇంగ్లీషున Sansevieria Roxburghiana అందురు.

చాతుర్జాతకములు :—ఏలకులు, దాల్చినచక్క, నాగకేసరములు, ఆకుపత్రి సమభాగములకు చాతుర్జాతకములని పేరు. ఈ చూర్ణంగాని కషాయంగాని లోనికిచ్చిన వమనములు కట్టును. పైత్యం హరించును. జీర్ణశక్తిని గలిగించును. పొత్తికడుపునకు సత్తువ నిచ్చును. నోటి అరుచిని బోగొట్టును. పైత్యవికారముల బోగొట్టును.

చాతరాసికూర :—దీనియాకులు చాలా చిన్నవిగా నుండును. నేలకంటి ప్రాకు తీగ. ఆకులు మంగలకత్తి ఆకారం గలిగి యుండును. చేదు రుచి. కాక చేయును. మూలశంఖలకు మంచిది. మూత్రకృచ్ఛ్రలను పోగొట్టును. చర్మరోగముల హరించును. ఎలుక విషమును విరచును. నులిపురుగులను జంపి విరేచనం చేయును. ప్రసవస్త్రీల మైలరక్తమును వెడలించును.

చామంతిచెట్టు :—మనోల్లాసమును కలుగజేయు పుష్పజాతులలో చామంతి యొకటిగా నెన్నబడుచున్నది. ఇందు చాలా జాతులు చాలా రంగులతో నొప్పారుచున్నవి. ఇందు చాలా చిన్న చిన్న పూవులు పూయు చామంతి లగాయతు పెద్ద బంతిపూలవలెపూయు చామంతి వరకు జాతులున్నవి. దీనియందు ఆత్మకింపైన సువాసన ఇమిడివున్నది. సర్వాంగములయందీవాసన మిళితమై యున్నది పుష్పాలు గుత్తులు గుత్తులుగా పూయును. ఆకుకొనను కంగోరా కలదు. చామంతిపూలు దేవతా పూజలకును, స్త్రీలకలంకారములకును, ద్వారములయందు తోరణములుగా అలంకరించుటకును, గౌరవనీయులకు గౌరవ సూచకముగా వేయు పుష్పమాలలకు నుపయోగించుటయేకాక దీని సర్వాంగములు మందుల కుపయోగింపబడుచున్నది. చామంతిపూలు విస్తారంగా హేమంత ఋతువునందు పూయును. ఆకు పులుసుగావండి తినిన గుల్మములు, మూలరోగములు, ఉబ్బులు. కఫపిత్తములు హరించును. ఇది చేదు, వగరు, కారం రుచులు గలిగి యుండును చలువ చేయును. వీపాకమున కారపు రుచిగా మారును. తేలిక నిచ్చును. ఆనందమును

మును.
కూర్చును. తలబాధల నడంచును. పైత్యతాపమును, కుష్టమును, రక్త పిత్తమును, జ్వరములను తగ్గించును. స్ఫోటకం, నోటిపూతలు శమించును. కాంతిని శోభను కలిగించును. ఎర్రచామంతి పూలరసంగాని, వేరు గంధంగాని తేలు కుట్టినచోట రాసి గుడ్డపొగవేసిన విషందిగును. చామంతి అరఖు చాలా శ్రేష్ఠమైనది. సంస్కృతమున సేవంతి, తరుణి, ఇంగ్లీషున Chamomile Plant అందురు.

చామలు :—ఇది మెట్టపంటలలో నొకటి. ఇది సుమారు గజ మెత్తువరకు పెరుగును. చామలు చిన్న గింజలు. తళుకు గలిగి వుండును. ఇది రెండుమాసముల పంట. చామ అన్నం తియ్యగా కొంచెం వగరుగా నుండును. చలువ చేయును. తేలిక నిచ్చును. కఫమును హరించును. వాతమును పెంచును. పిత్తదోషమును నశింపు చేయును. విరేచనకారి. మూత్రదోషమును బుట్టించును. ఇంగ్లీషున Millet Panicum అందురు.

చామ :—దీనిని చేమ అని అనుట కలదు. ఇది దుంపజాతి మొక్క. వీనికి మూర ఎత్తువరకు పెరుగునట్టి తామర ఆకులను బోలిన ఆకులు గలిగినట్టి మట్టలు కలవు. దీనికి విత్తనం దుంపయే. గుండ్ర దుంపల చుట్టును వ్రేళ్ళవంటి పొడుగు దుంపలుండును. ఈ దుంపలు జిగురుగా నుండును. గుండ్రదుంపలు కొంచెం దురదపెట్టును. నీటిచేమ అనుదానికికూడా కొంచెం దురదుండును. తీపిరుచిగలది. చలువ చేయును. విపాకమున తీపిరుచికి మారును. జిగట గుణం గలిగివుండును. శ్లేష్మవృద్ధి చేయును పిత్తవాతముల నడంచును. అజీర్ణం చేయును. విస్తారం బలం చేయును. వీర్యవృద్ధిని చేయును. దీని దుంప, ఆకులు, మట్టలు కూడా ఉపయోగకారిగా నున్నవి. ఆకు కూరవండుకొని తినిన మూలశంఖ హరించును. చేమమట్టలు కొంచెం వేడిచేసి దానిరసం చెవిలో పిండిన చీము, చెవిపోటు తగ్గును. చేమమట్టలుగాని, ఆకుగాని

ఉడికించి ఉప్పులో కలిపి నూరి పైన పట్టువేసిన అడ్డకట్టలు హరించును. సంస్కృతమున వితండ. కచు, ఇంగ్లీషున Coces అందురు.

చారపప్పు :—దీనికి యూనానీ వైద్యమునందు చాలా ప్రచారం కలదు. మన్యపు ప్రదేశములో భద్రాచలం ఆ ప్రాంతములయందు చారపప్పు బాగుగా దొరకును. ఇది ఒక చెట్టుయొక్క గింజలు. దీనియందు చమురు గలదు. మంచి వీర్యవృద్ధి చేయును. బలం నిచ్చును. రుచికరమైనది. దేహమునకు కాంతిని ప్రసాదించును. గాని కొంచెం పైత్యముచేయు గుణం గలదు. ఇందుకు విరుగుడుగా అవునేతిని వేయించిన మంచిది.

చి

చిక్కుడుపాదు :—ఇది చాలాదూరం ప్రాకు తీగజాతిలోనిది. ఒక్కొక్క తొడిమకు మూడు మూడు ఆకు లుండును. గెలలు గుత్తులు గుత్తులుగా పూయును కొన్ని తెలుపుగాను, కొన్ని ఎరుపు తెలుపు గలిసినవిగాను నుండును. ఇందులో చాలా రకములు గలవు. బియ్యపు చిక్కుడు, పాలచిక్కుడు, కణుపుచిక్కుడు, అప్పాలచిక్కుడు, విసనకఱ్ఱ చిక్కుడు, రాజులచిక్కుడు, అనపచిక్కుడు మొదలగునవి. కొన్ని గుండ్రముగాను, కొన్ని బద్దవాటిగాను కాయలుండును. విసనకఱ్ఱ చిక్కుడు, రాజులచిక్కుడు గింజలు మాత్రమే ఉపయోగకారులు. గింజ మృదువుగాను, చాలా కమ్మదనముగా నుండును. బెంగుళూరు చిక్కుడు అనునది బొబ్బరకాయవలె సన్నముగా పొడవుగా నుండును. దీనికాయలు గింజలు ఉపయోగకారులై యున్నవి. దీనికాయలు గింజలు కమ్మనిరుచి కలిగి కొంచెం వెగటుగా నుండును. చలువ చేయును. త్వరగా జీర్ణంకాదు. కొంచెం శ్లేష్మమును పెంచును. గింజలలో పిండి పదార్థము ఎక్కువగలదు. దీనిలో మాంసమును వృద్ధిచేయు

గుణం గలదు. మంచి బలం కలుగజేయును. వీర్యమును వృద్ధిపరచును. క్షయరోగమందును, నేత్రరోగమందును అపథ్యమైనది. గింజలు చనుబాలను పెంచును. మలబద్ధమును కూడా చేయును. చిక్కుడాకు ముద్దతో తాళకం, మైలతుద్ధం, బంగారం కూడా భస్మమగును. ఆకు పసరు చిన్నపిల్లలకు గలుగు ఎంగిలి నురుగుడు అనబడు తామరవంటి పొక్కులకును, తామరకును పనిచేయును. చిక్కుడుకాయకూర సాధారణంగా బెల్లం పిండిపెట్టి వండుట ఆచారంగా నున్నది. కొందరు వేయించి కారం చల్లుదురు. గింజలు కాకరకాయ పులుసులో చేర్చి వండిన చాలా రుచికరంగా నుండును. రాజుల చిక్కుడు గింజలు వంకాయ కలిపిగాని కేవలం చిక్కుడుగింజలు వేయించిగాని వండుట కొందరికి ఆచారమైయున్నది. భద్రాచలం చిక్కుడు అను చిక్కుడు గింజలు నానవేసి తాళింపుపెట్టి ఉడికించిన కమ్మని రుచిగలిగి చాలా హితవుగా నుండును. ఈ గింజలు పులుసులలో వేసినను మంచి రుచి గలిగించును. చిక్కుడు తీగ ఎండించి కాల్చి క్షారంచేసిన క్షారం మూత్రమును జారీ చేయును. ఆ బూడిదను కొబ్బరినూనెలో కలిపి రాసిన చర్మవ్యాధులు పోవును. ఇందు విటమినులు గలవి. ఇంగ్లీషున Beans Called Dolichos Lablab అందురు.

చిట్టాముదపుచెట్టు :—ఇది ఆముదపు చెట్టుకంటె మేలైన గుణం కలది. ఆముదపుచెట్టు చూడుము.

చిట్టీత :—ఈతచెట్టు చూడుము.

చిట్టుడుకునీళ్ళు :—ఇది బియ్యం సగం ఉడుకుచుండగా తీయవలెను. ఆ నీళ్ళనే చిట్టుడుకునీళ్ళని చెప్పుదురు. ఇవి తేలికగా జీర్ణమగును. దూరం నడచి శ్రమపడినవారికి చాలా సహాయకారి. శ్రమను తగ్గించును. జబ్బులలో గలిగిన బలహీనతను పోగొట్టును. వేడిగాని, చలువగాని చేయక సమధాతువుగా నడిపించుశక్తి ఈ చిట్టుడుకునీళ్ళకు గలదు. వడగొట్టినప్పుడీ నీళ్ళిచ్చిన వడదెబ్బ తగ్గును.

చిత్రమూలము :—ఇందు రెండు రకములు గలవు. తెల్లచిత్రమూలం, ఎఱ్ఱచిత్రమూలం ఇది రమారమి రెండు గజముల యెత్తువరకు బెరుగును. క్షుపజాతికి చెందిన మూలసారం. దీని మధ్యభాగం సాపుగా నుండును. ఆకులు చిన్నతమలపాకులవలె నుండును. వానికంటె గుండ్రదనం కలిగి యుండును. ఆకులు విడివిడిగా నుండును. దీని కుత్తరేణు వెన్నువంటి వెన్నులు బయలుదేరును. నక్కెరి కాయలవలె నవి బట్టలకు పట్టుకొనును. వేరు పొడవుగను, చిదుగగొట్టిన పసుపుపచ్చ రంగుగాను ఉండును. దీనిలో తెలుపు, ఎరుపు, పసుపుపచ్చరంగుల భేదములతో మూడు జాతులు కలవు. పువ్వుల రంగులనుబట్టియు కాండముయొక్క స్వల్పరంగునుబట్టియు జాతిని గ్రహింపవలెను. దీనికి ఇతర అంగములకంటే వేరునకే ప్రశస్తం ఎక్కువ. దీనివేరు కారపురుచి గలది. వేడిచేయు స్వభావం గలది. విపాకమున గూడా కారపురుచిగానే యుండును. శ్లేష్మ వాతములను పోగొట్టును. వాతోదరములను, గ్రహణీ రోగములను, అర్శోరోగములను హరించును. పాండురోగములను, క్షయలను హరించును. క్రిములను, దురదలను పోగొట్టును. ఎర్ర చిత్రమూలమునకును, నల్లచిత్రమూలమునకును ఇంచుమించుగా నివియే గుణములు కలిగియుండును. కాని కొన్ని విశేష గుణములు గూడా కలవు. ఈ రెండును రసమును బంధించును. లోహ స్వర్ణీకరణమందు గూడా వాడుదురు. నల్లచిత్రమూలమునకు వెండ్రుకలను నల్లబరచు శక్తి గలదు. పాలలో వేరువేసిన పాలు నల్లబడుననికూడా చెప్పుదురు. ఈ రెండును మిక్కిలి దుర్లభములు. రసాయన ద్రవ్యము లనుటకు సందేహంలేదు. చిత్రమూలపు ఆకు తరిగి కూరగా వండిపెట్టిన ఉబ్బులు హరించునని, చిత్రమూలముయొక్క వేరు చూర్ణం తేనెతో సేవించుచు హితవుగా భోజనం చేయుచున్న మేదోరోగం హరించునని వంగసేనలో గలదు. చిత్రమూలపువేరు ముద్దగాని, దేవదారుగాని, లేక

రెండు కలిపిగాని పైన లేపనము చేసిన శ్లీపదమునందు గుణవంతముగా నుండును. నలుపు ఎరుపు రంగులుగల చిత్రమూలపు వేరుతీసి నీడను ఎండించి చూర్ణంచేసి ఆ చూర్ణం నేతితోగాని లేక నెయ్యి తేనెతోగాని లేక పాలతోగాని అవియును లేనిచో నీళ్ళతోగాని ఒక మాసం రోజులు సేవించి హితాన్నాశనుడగుచో రోగములు లేకుండా నిశ్చయముగా నూరు సంవత్సరములు జీవించును. మంచినూనెతో సేవించిన దుస్తరమగు మదములు గూడా హరించును. గోమూత్రంతో సేవించిన అసాధ్య కుష్ఠురోగములు, బొల్లి రోగములు నివారణ అగును. మజ్జిగతో త్రాగిన మూలశంకలు హరించునని వాగ్భటమున గలదు. చిత్రమూలం శొంఠి కలిపి సేవించిన అర్శోరోగం హరించునని చరకమున గలదు. చిత్రమూలం, అక్కలకఱ్ఱ, రససింధూరం సమభాగములు మెత్తగా చూర్ణించి పూటకు చిన్నం చొప్పున తేనెతో 40 రోజులు సేవించిన దగ్గులు హరించును. ఉబ్బసం పోవును. చిత్రమూలం వంటికి తగిలిన పుండుపడును. మంటలు పుట్టును. చిదుగని వ్రణములపైవేసిన చిదిగి పోవును. చిత్రమూలం గర్భిణీస్త్రీలు వాడరాదు. వాడిన గర్భస్రావం కలుగును.

సంస్కృతమున చిత్రక, అగ్ని, ఇంగ్లీషున Plumbago zeylanica, ఎఱ్ఱచిత్రమూలం Pludbago Rosea అందురు.

చిన్నదూలగొండ :—ఇందు తెలుపు, ఎరుపు అను రెండు జాతులు గలవు. ఆకు వేరు తెల్లగా నుండునది తెల్లదూలగొండ. ఆకు వేరు ఎఱ్ఱగా నుండునది ఎఱ్ఱదూలగొండ. ఈ రెండును గుణగణమున సమానముగానే యున్నవి. ఇది అరగజం మొదలు గజం ఎత్తువరకు బెరుగును. దీని వేరునకే మందులలో నుపయోగం గలదు. దీని ప్రత్యంగమును నూగుతో గూడియుండును. ఆ నూగు తగిలినచో

శరీరం మంటలు దురదలు పెట్టి దద్దుర్లు ఎక్కును. ఆకులు మూడుదళములు గలిగి యుండును. నూగుతో నిండియుండును. చవిటిభూములలోను రేవడిభూములలోను పెరుగును. కాయలు గుండ్రంగా ఇండుపకాయల వలెనుండి నూగుతో గూడియుండును. దీనిని మేకలు, గాడిదలు తినును. ఒంటెలకుకూడా ఆహారంగా నున్నది. ఇది చేదు తీపి వగరుగల రుచులు గలది. చలువచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. విషమ జ్వరములలోని దాహం, తాపం హరించును. వాంతిని పోగొట్టును. మేహశమనకారి. రక్తపిత్తమును పోగొట్టుటలో మంచిది. దూలగొండి వేరు మంచిగంధం కషాయంకాచి లోనికిచ్చిన రక్తపిత్తం హరించునని చరకమున గలదు. దూలగొండివేరు స్వరసంగాని లోనికిచ్చిన మూత్రాఘాతం హరించునని వాగ్భటమున గలదు దూలగొండివేరు కషాయం నేతితో కలిపి పానంచేసిన భ్రమ హరించును భ్రమ అనగా తలతిరుగు రోగం. ఇది స్త్రీలకు వంధ్యత్వమును బోగొట్టి మంచి సంతానం నిచ్చును. పురుషులకు వీర్యవృద్ధిని కలుగజేయును. దీని వేరునుండి చక్కెర చేయుదురు. ముందు వర్ణింపబడియున్నది.

సంస్కృతమున దురాలభా, యాస, ఇంగ్లీషున తెల్లదానిని Alhage Camelorum అనియు, ఎఱ్ఱదానిని Alhage Manrorum అనియు అందురు.

చిన్నపల్లేరు :—పల్లేరు చూడుము.

చిన్నముత్తగ పులగము :—బలాచతుష్టయమును చూడుము.

చిన్నిచెట్టు :—ఈ చెట్లు ఇంచుమించుగా పాలచెట్లను బోలి యుండును. ఇవి తూర్పుగోదావరిజిల్లా తుని డివిజన్‌లోని ఒంటిమామిడి గ్రామమున సముద్రపుదరిని చేరియున్న అటవిలో (దీనికి కోనఅనిపేరు) విస్తారంగా గలవు. ఈ అడవి పిఠాపురం సంస్థానమునకు చెందినది. ఈ చెట్లు పాలచెట్లనుబోలి కొంచెం కోలదనముగలిగి సువాసనతో

గూడిన ఆకులు గలిగి యుండును. పువ్వులు గూడా సువాసన గలిగియే యుండును. ఈ పువ్వులలో అమృతరసం గలదు. దీని ఆకు లేక వేరు చేదు వగరు రుచిగా నుండును. వేడిచేయు గుణం గలదు. విపాకమున వగరు రుచిగా మారును దీని ఆకుల కషాయం కలరాకు పనిచేయును. ఆకలిని కలిగించును. కడుపునకు బలమొసంగును. ఈ చెట్లు వసంతమున బూయును. పూతకాలంలో తేనెటీగలు చెట్లపైనమూగి పుష్పముల యందలి తేనెను గ్రోలి చెట్లకు తేనెపట్టులను పెట్టును. ఈ తేనెటీగలు పెద ఈగలవలెగాక చాలా చిన్నవి. ఇవి మనుష్యులను కుట్టునవికావు. వీనికి నివాసముండుటకు అచ్చటచ్చట క్రొత్తకుండలు పెట్టుదురు. ఆకుండలోనే తేనెపట్టులను పెట్టును. ఇది మామూలు తేనెవలెగాక అనగా పలుచగనుండక పటికపంచదార పలుకులవలె నుండును. కొంచెం మదంవాసన కలిగియుండును. సంస్థానంవారు కపలాపెట్టి ఈ చిన్నిపువ్వు తేనెను గ్రహింతురు, ఇది చాలా అపురూపమైనది. చిన్నిపువ్వుల తేనె పలుకులు మిక్కిలి సువాసన గలిగి అతిమధురంగా నుండును. మిక్కిలి మేహశాంతి చేయును. మంచి వీర్యవృద్ధికర ద్రవ్యం. గొప్పగా బలం చేకూర్చును రసాయనం. అరుచిని బోగొట్టును. వాంతులను హరించును. కండ్లకు చలువచేయును. అఖిల పైత్యములను పోగొట్టు గుణం కలదు. అమృత సమానమే అని చెప్పవచ్చును. మరియు నిది వాతపిత్త శ్లేష్మహరమైనది. పిఠాపురం రాణావారు అప్పుడప్పుడు చిన్ని తేనెను వేలంపాడుట కలదు. ఇంగ్లీషున Aealypha-Betulina అందురు.

చిమ్మిలి :—ఇది నూపప్పు బెల్లంగాని, నూపప్పు పంచదారగాని కలిపి కొట్టిన ముద్దను చిమ్మిలి అందురు. నూపప్పు వేయించి కొట్టుటయు కూడా కలదు. ఈ చిమ్మిలి తినుటకు చాలా రుచిగా నుండును. బలమును వీర్యమును గలిగించును. త్వరగా జీర్ణంకాదు.

పిత్తమును ప్రకోపింప జేయును. వాతమును హరించును. రక్తంపడు మూలవ్యాధికి ఇది అనుకూలమైనది అనగా సేవింపదగ్గది. ఋతువును స్త్రీలకు జారీచేయును. కండ్లకు మంచిది. ఆమమును పెంచును. సంస్కృతమున కృరీరా అందురు.

చిరుబొద్ది :—ఇది తీగజాతిలో చేరినది. దీని పువ్వులు సన్నంగాను, తెల్లగాను వుండును. ఆకులు కొంచెం గుండ్రదనం కలిగియుండును. ఎఱ్ఱని పండ్లుండును. ఆకు అడుగున తెల్లగాను పైన నలుపుగా నుండును. దీని పువ్వులు చేదుగా నుండును. ఇది చేదు రుచి గలది. వేడిచేయు స్వభావం. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. వేగం తేలికగల గుణం గలది. వీర్యమును వృద్ధిపరచును. విషమును నశింపుచేయును. కుష్ఠం, దురదలు, వాంతి, గుండెజబ్బు, జ్వరములు హరించును. త్రిదోషముల శమించును. అతిసారమును హరించును. శ్లేష్మ పైత్య జ్వరముల హరించుటలో మంచి గుణవంతమైనది. బాలుర సర్వరోగములను పోగొట్టును. విరిగిన ఎముకల నతుకును. శూలలను పోగొట్టును. క్రిములు వ్రణములు నశించును చిరుబొద్దివేరు ఆవు పెరుగుతో నూరి త్రాగిన అతిసారరోగం హరించును. లేదా చిరుబొద్ది ఆకులు మజ్జిగలో కలిపి నూరి త్రాగినను అతిసారరోగం తగ్గునని భావప్రకాశికలో గలదు. చిరుబొద్దివేరు యోనియందు ధరించిన ప్రసవం కాక కష్టపడు గర్భిణి సుఖప్రసవమగునని చక్రదత్తమున గలదు. దూలగొండివేరుగాని, మారేడువేరుగాని శొంఠి లేక వాము కలిపి చిరుబొద్ది వేరుతో నూరి సేవించిన మూలశంకలు హరించును. తేలువిషమునకు చిరుబొద్దివేరు అరుగదీసి గంధం పట్టించి గుడ్డపొగ వేయవలెనని చరకమున గలదు.

సంస్కృతమున పాఠా, అంబష్ఠా, హిందీన పాఢ్, బంగాలీన ఆకనాది, నిముకాలతా, మరాఠీన పహాడ్ మూల్, గుజరాతీన కాలీ పాటుక ఢోటీమూల్, ఇంగ్లీషున Cissampelos Heendra అందురు.

చిరుకంది :—కంది చూడుము.

చిరుపాలు :—దీన్ని పిన్నపాలచెట్టని అందురు. ఇది చేదురుచి గలది. కాకచేయును. తేలికనిచ్చును. పిత్త వాతం హరించును. క్రిములను దురదలను నశింపుచేయును. కుష్ఠరోగమును శమింపచేయును.

చిరుమొగలి :—ఇది మొగలి జాతిలో నొక భేదం. ఘనకురీ చెట్టును బోలియుండును. దీని పువ్వులు తెలుపు ఎరుపు రంగులు గలిగియుండును. పువ్వులనుబట్టి రకములు నిర్ణయించవలెను. కారం తీపి చేదు రుచులు మూడు ఇమిడియుండును. కాకచేయును. విపాకమున వగరు రుచిగా మారును తేలిక నిచ్చును. శ్లేష్మమును కలిగించును. విషమును నశింపుచేయును. పువ్వుల రసం కారం చేదుగా నుండును. వేడిచేయును. వెంద్రుకల దుర్వాసనను తగ్గించును. పండు తీపిరుచి గలది. వాతకఫహరమైనది.

సంస్కృతమున కాకకేత. తృణకేతకి ఇంగ్లీషున Aloe Amere-cama అందురు.

చిరిశనగలు :—ఇవి తీపిరుచి గలవి. విపాకమున గూడా మధుర రుచిగానే మారును. తేలిక నిచ్చును. వీర్యమును వృద్ధిపరచును. బలమును గలిగించును. పైత్యమును శమింపచేయును. కొంచెం వాతం కలిగించును, గ్రహణిని బుట్టించును. గుల్మమును శూలలను గలుగజేయును. మూత్రకృచ్ఛ్రమును హరించును. కొన్ని కొన్ని జబ్బులలో చిరిశనగకట్టి పథ్యకారిగా వాడుట కలదు.

సంస్కృతమున మసూరా, రాగరాళీ, ఇంగ్లీషున Small sert ol Bangal gram అందురు.

చిట్టికూర :—చిట్టికూరలో మూడు జాతులు గలవు. చిట్టి, నీటిచిట్టి, చిన్నచిట్టి. ఇవి మూడును రూపభేదముల నెంతయు వ్యత్యా

సములేక నొకే విధముగా నుండును. కొంచెం తేమ ప్రదేశములో విది నేలను ప్రాకును. దీనికాడ కొంచెం ఎఱ్ఱగా నుండును. ఆకులు గుండ్రముగను, చిన్నవిగా నుండును. రూపం ముళ్ళతోటకూరను బోలియుండును. వెన్నుకూడా నటులనే యుండును. దీనికి ముండ్లుండవు. మందులకు దీనిని విరుగుడుగా కూరవండి పెట్టెదరు. ఇది మధురరుచి గలది. చలువ చేయును. విపాకమున తీపి రుచికి మారును తేలిక నిచ్చును. రూక్షగుణం కలది. శ్లేష్మం, పైత్యం, రక్తదోషముల హరించును. మలమూత్రముల జారీచేయును. విషనాశకరం. అగ్నిదీప్తి నిచ్చును. రసదోషమును విప్పును. అనగా కర్పూరం వేసికొనినప్పుడు గాని, రసం పెట్టినప్పుడుగాని గలుగు దోషములను హరించుశక్తి చిఱ్ఱి కూరయందు గలదు. వేరు రసం విషదోషముల విప్పును. ఋతుబద్ధమును జేయును. నీటిచిఱ్ఱికూర రాత్రి మంచులోనుంచి స్వరసం పిండి గాని, ముద్దగా నూరిగాని లేక కషాయం పెట్టిగాని సేవించిన రక్తపైత్యం కట్టునని చరకమున గలదు. చిఱ్ఱివేరు మెత్తగా నూరి తేనె కలిపి బియ్యపు కడుగు అనుపానంతో సేవించిన కుసుమ వ్యాధులు కట్టును. చిఱ్ఱికూర స్వరసంగాని, కూరగా వండుకొనిగాని తినిన సర్వ విషములు హరించునని చరకమున గలదు. చిఱ్ఱివేరు, బూరుగవేరు రసానుపానంతో సేవించిన అతిసారరోగం కట్టునని చక్రదత్తమున కలదు. చిఱ్ఱివేరు మెత్తగా నూరి తేనెకలిపి సేవించిన ఎలుక విషం హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. చిఱ్ఱివేరు గనేరియా రోగమందు చాలా లాభకారి. మూత్రనాళమందలి మంటను, పచ్చబట్టను వెంటనే కట్టునని నవీన వైద్యుల అభిప్రాయము. పాదరసం శుద్ధిచేయుటకుకూడా చిఱ్ఱికూర ఉపయోగించును

సంస్కృతమున తండులీయక, మేఘనాద, ఇంగ్లీషున D. mock అందురు.

చిలగడదుంపలు :—ఇది రెండు జాతులు. తెలుపు, ఎరుపు. దీనికి విత్తనం తీగయే. తీగను ముక్కలు ముక్కలుగాకోసి పాతిన బ్రదుకును. తీగ రెండు మూడు గజముల వరకు ప్రాకును. వ్రేళ్ళనుండి దుంపలూరును. కొన్ని తెల్లగాను, కొన్ని ఎఱ్ఱగా నుండును. ఇసుకనేలలలోను, రేగడిభూములలోను దుంపచేలు విస్తారంగా పైరగును. గ్రామోఫోను గొట్టమువలె పువ్వుండును. కొన్ని కోలగాను, కొన్ని గుండ్రంగాను భూమి సారాయం ననుసరించి యూరును. వీనికి మోహనదుంపలనియు, మాదీఫలపు దుంపలనియు పేర్లు గలవు. ఆకులు మూడు కోణములు గలిగి గుండ్రంగా నుండును. తెల్లజాతికాడ తెలుపు వర్ణంగాను, ఎఱ్ఱజాతికాడ ఎరుపు వర్ణంగాను నుండును. కాడకు దుంపకు తెల్లని పాలుండును. తీగ పశువులకు ఆహారంగా నుపయోగించును. దుంపలు మాత్రమే ఉపయోగం. చిలుగడదుంపలు రుచి తీపిగా నుండును. చలువచేయును. విపాకమున గూడా మధుర రుచిగానే యుండును. పాటకజనం వీనినే ఆహారంగా తిందురు శ్లేష్మవృద్ధి చేయును. పిత్తమును హరించును. ధాతువృద్ధి చేయును. రుచిగా నుండును. మూత్రవ్యాధుల బోగొట్టును. త్వరగా జీర్ణంకాదు. కడుపు పొంగరించును. ఈ దుంపలు బెల్లంలో ఉడకబెట్టుకొని తిందురు. కూరలకు ఉపయోగింతురు. సంతర్పణములలో పులుసులో వేయుదురు. దుంపలతో బజ్జీలు చేయుదురు.

సంస్కృతమున రక్తాళుః, పిండకంర, ఇంగ్లీషున ఎఱ్ఱదానిని Dioscorea Aculeata అనియు, తెల్లదానిని The whiteor country Potato అందురు.

చిలుకకూర :—ఇది నదుల యొడ్డునను, తటాకముల యొడ్డునను తేమగల ప్రదేశములయందునను బయలుదేరు చిన్న మొక్కజాతి లోనిది. ఇది రమారమి సరస్వతీ మొక్కను బోలియుండును. పువ్వులు

నల్లని రంగుకలిగి చిన్నవిగా నుండును. ఇది చేదురుచి. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. విరేచనకారి. శ్లేష్మం, పైత్యముల హరించును. కుష్టువు, మూలశంఖ, గ్రహణి, సజ్జ రోగములను హరించి బలమిచ్చును. ఆకలి వృద్ధిచేయును. చిలుకకూర రసంలో శ్రీచందనం ముద్ద కలిపి త్రాగిన అనగా మశూచికం ప్రారంభంలో త్రాగిన మశూచికమును రాకుండా నాపునని భావప్రకాశికలో గలదు. చిలుక కూర రసంలో సముద్రపేనపు చూర్ణమును గలిపి వంటికి రాసిన దేహంయొక్క దుర్వాసన హరించునని భావప్రకాశికలో గలదు సంస్కృతమున Enhydra Fluctans అందురు.

చిలుకతోటకూర :—ఇది పాటి పెరళ్ళలో చాలా పెరుగును. ఆకు గుండ్రముగాను, కొంచెం కోలవాటుగా నుండును. దీనికి తులసి వెన్నువంటి వెన్ను బయలుదేరును. వెన్నునిండా సన్నని నల్లని గింజ లుండును. కాడ ఎరుపు తెలుపు కలిసిన రంగులో నుండును. ఇది పులుసు కాచుకొని తిందురు. ఈ కూర ఉడికించి వార్చి అందు పులుసు ఉప్పుచేర్చి తాలింపుపెట్టి ఆవ రుబ్బి వేయుదురు. పిండి నీళ్లు కూడా పోయుదురు. ఈ పులుసు తినుటకు రుచిగా నుండును. ఆకు కొంచెం వగరుగాను, కారంగాను వుండును. విపాకమున వగరుగా మారును. వేడిచేయును. సర్వవిషములు హరించును. మేహవ్రణములను మాన్పును. తెల్లబట్ట రోగం హరించును. క్రిములను జంపును. ఆకలిని వృద్ధిచేయును. ఈ ఆకు చేతులతో నలిపి రసం పిండి వేసి బొడ్డునకు గట్టిన చలిజ్వరంలో జ్వరం రాకుండా నాపును.

చిలుకమాంసము :—దీని మాంసం చలువ చేయును. ఆకలిని మందగించును. వాత పైత్య శ్లేష్మముల బుట్టించును. దగ్గులకు మంచిది. విరేచనబద్ధము చేయును. వ్రణహరం. చిలుకలను పట్టితెచ్చి పంజరము లలోనుంచి మాటలు నేర్పుదురు. చక్కగా మాట్లాడును. ఆ మాటలు

వినుటకు మనోహరముగా నుండును. కాని అర్థం తెలిసి మాటాడునవి కావు. సంస్కృతమున శుకమాంస, ఇంగ్లీషున Parrot Flesh అందురు.

చించలము :—ఇది ఎఱ్ఱతోటకూర చెట్టును బోలియుండును. దీని వెన్ను ఎఱ్ఱగా కోడిజుట్టువలె నుండుటచే దీనిని కోడిజుట్టు చెట్టనియు చెప్పుదురు. దీని వేరు, ఆకు, గింజలు మందుల కుపయోగించును. ఇది వేడిచేయును. ధాతువృద్ధికరం. దీనిని కషాయంగాను, చూర్ణంగాను వాడవచ్చును. ఆకు ఉడికించి కట్టిన వ్రణములు మానును. వాతం హరించును.

చింతచెట్టు :—ఇది చిరకాలం జీవించు మహా వృక్షములలో నొకటి. మ్రాను బెరడుగట్టి నారగలిగి గట్టిగా నుండును. ఆకులు చిన్నవి. కాయలు పుల్లగా నుండును. పండ్లు తీపి పులుపు గలిసిన రుచి గలిగి యుండును. పువ్వులు రెండు మూడు రుచులు గలిగి యుండును. ఇది దేశీయ వృక్షము. దీని విదేశీయులు తమ దేశమునకు గొనిపోయి దీనికి Tamarind అని పేరుంచిరి. చిగురు కొన్ని చెట్లకు తెల్లగాను, కొన్ని చెట్లకు ఎఱ్ఱగా నుండును. ఈ చిగురుతో పచ్చడి చేయుదురు. తినుటకు హితవుగా నుండును. ఇందు నూపొడి కలిసిన రుచి హెచ్చు. లేతకాయలు వామనకాయలందురు. ఇది వగరు కొంచెం పులుపు రుచి గలిగి యుండును. కాయలు ముదిరిన కొలది మిక్కిలి పులుపుగా నుండును. పండిన వెనుక పులుపు, తీపి కలసిన రుచికి వచ్చును. ఇది వేడిచేయు స్వభావం గలది. ఆమ్ల విపాకము గలది. తేలిక నిచ్చును. వాతమును నశింపుచేయును. పైత్యమును పెంచును రక్తదోషమును కలిగించును. సుఖవిరేచనం చేయును. కడుపు ఉబ్బును కలిగించును. సజ్జరోగమును బుట్టించును. వాపులను హరించును. వ్రణదోషములను హరించును. ఆకు వాపులను పోగొట్టును. రక్తదోషములను శమించును. చింత క్షారం శూలలను, మందాగ్నిని, గుల్మములను నశింప చేయును.

పువ్వు వగరు, పులుపు. మధురంగల రుచిగా నుండును. జఠరవృద్ధిని చేయును. వాత శ్లేష్మముల హరించును. ప్రమేహం నడంచును. చింతాకు మెత్తగాదంచి నేతితోగాని, ఆముదముతోగాని లేక వట్టిది గాని వెచ్చచేసి కట్టిన లేక కాచిన వాపులు హరించును. కవుకుదెబ్బల వలన రక్తం నల్లబడినప్పుడు పైకాపడంపెట్టిన బాగుగా పనిచేయునని హారీత సంహితలో కలదు. మిరియములు వేసిన చింతపండు వేసిచారు త్రాగిన పడిశము తగ్గునని చక్రదత్తమున గలదు. నువ్వుల నూనెలో చింతపండు కలిపి సౌవీరాంజనం కలిపిగాని, ఎఱ్ఱమన్ను కలిపిగాని పైన కాచిన ఎముకలు విరిగిన బాధ శమించునని భావప్రకాశికలో గలదు. చింతగింజలపై పొట్టుతీసి ఎండబెట్టి చూర్ణంచేసి ఆ చూర్ణం పాలతో గాని, తంగేడుపువ్వు కషాయముతోగాని, గుల్కందుతోగాని సేవించిన వీర్యనష్టం తగ్గును. మంచిగంధం పొట్టు కషాయముతో తినిన వెల్ల కుసుమలు కట్టును. చింతబెరడు కాల్చి బూడిదచేసి ఆ బూడిద క్షార విధినివండి గోమూత్రంతో యిచ్చిన మలమూత్రములు జారీఅయి నజ్జ వ్యాధులు కట్టును. చింత ఆకు, పిల్లితీగ ఆకు రెండు మెత్తగా కలిపి తొక్కి ఆముదమున వెచ్చచేసి కట్టిన కవుకుదెబ్బవలన బాధలు శమించును. చింతక్షారం లోహముల నన్నిటిని భస్మం చేయును. గంధకం, తాళకం కట్టును. గింజల గంధం రాసి గుడ్డపొగ వేసిన తేలువిషము హరించును. పండబారిన చింతకాయలను తొక్కి పచ్చడిగా పెట్టుదురు. ఈ పచ్చడి సంవత్సరం పొడుగున నుండును. రెండవ సంవత్సరమున పాతచింతకాయ పచ్చడిగా వ్యవహరింపబడును. పథ్యములకు ఉపయోగింతురు. ఇందు ఇంగువ, మిర్చి, ఆవాలు, మెంతులు తాలింపుపెట్టి యిచ్చిన తినుటకు రుచికరంగా నుండును. అరుచిని పోగొట్టును.

సంస్కృతమున వృక్షామ్ల, ఆమ్లిక, హిందీన ఇంబలీ, ఇమలీ, బంగాలీన తేండల్, పారసీలో తమురేహిందీ, మరాటీన చించా, ఇంగ్లీషున Tamarindus Indica అందురు.

చీ

☞ చీకటిచెట్టు :—ఇది సముద్ర ప్రాంతమునందును యమునానదీ ప్రాంతమందును తపతీనదీ ప్రాంతమందును బయలుదేరు వృక్షము. దూరంనుండి చూచిన కారుమబ్బువలె నుండును. చెట్టుక్రింద కూర్చుండిన చీకటిలో నుండునట్లుండును. ఆకులు గుండ్రంగాను, పువ్వులు చిన్నవిగా నుండును. పువ్వులు వాకపువ్వులవలెనుండి కొంచె మెఱ్ఱగా నుండును. కాయలు వాకకాయలవలె చిన్నవిగా నుండును. ఇది మధుర రుచి గలది. చలువ చేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. బలం నిచ్చును. వీర్యమును వృద్ధినొందించును. గురుగుణం గలది. శ్లేష్మమును హరించును. నడచిన ఆయాసమును పోగొట్టును. తాపమును శమింపచేయును. పిత్తహరం. నజ్జలనుపోగొట్టును. మసూచికమునుహరించును. సంస్కృతమున తమాలవృక్ష, కులస్కంధ అందురు.

☞ చీకువెలగ :—వెలమసంధి జూడుము.

☞ చీనాపంచదార :—పంచదార చూడుము.

చు

☞ చుక్కకూర :—ఇది ఇంచుమించుగా మట్టుబచ్చలిని బోలియుండును. ఆకులు దళసరిగా నుండును. కొద్ది పెరుసు కూడా కలిగి యుండును. బచ్చలి పువ్వులవలె గుత్తులు గుత్తులుగా నుండును. దీనిని పుల్లబచ్చలి అని కూడా చెప్పుదురు. ఇది సమూలం పుల్లగా జిగురుగా నుండును. మూడు ఆకులు కలది చుక్క అనియు, నాలుగు ఆకులు కలది చాంగేరి అనియు చెప్పబడును. ఇది పుల్లని రుచి గలది. తాపచేయును. విపాకమున పులుపు రుచికి మారును. విషమును హరించును. మూల శంఖలు, గుల్మములు, వాంతులు, కడుపులో మంటలు తగ్గును. నోటికి

హితవు గూర్చును. గ్రహణిరోగమును నశింపచేయును. కడుపు నొప్పులను పోగొట్టును. ఆకులు పక్వంగాని వ్రణములను పగులజేయును. ఆకు వెచ్చచేసి ఆ రసం చెవిలో పోసిన చెవిపోటు తగ్గును. చీము కట్టును. ఇది కందిపప్పులోగాని, పెసరపప్పులోగాని వేసి వండిన కూర చాలా రుచిగా నుండును. అన్నహితవు గలిగించును. కేవలం పులుసుగా కూడా వండుదురు.

సంస్కృతమున చుక్ర, హిందీన చూకా, పంజాబీన ఖట్టీబూటీ, బంగాలీన చూకాపాలక్, అమహాక్ శాక్, మరాటీన అంబచూకా, గుజరాతీన చుకో భాటీ భాజీ, ఇంగ్లీషున Rumox vesicorius అందురు.

చె

చెంచలికూర :— ఇది తేమగల ప్రదేశములో నేలను ప్రాకు మొక్కజాతికి చెందినది. ఇది సరిగా పులిచింతను బోలియుండును. కాడకు నాలుగయిదు ఆకులుండును. ఆకునకు ఆకునకు నడుమ చిన్న పూవులుగల వెన్ను బయలుదేరును. ఆ వెన్నులో గొబ్బిగింజలవంటి గింజలుండును. "శాకో జలానితే దేశే చతుష్ప త్రీతిభోచ్యతే" అని భావప్రకాశికలో గలదు. అనగా దీని బీజములను ఉటన్గణ అని చెప్పుదురు. ఇది వగరు మధురము రుచులు గలిగి యుండును. వేడి చేయును. విపాకమున మధుర రుచిగా మారును. తేలిక నిచ్చును. వాత పైత్య శ్లేష్మశామనమైనది. బుద్ధిని వికసింపచేయును. రుచిని పుట్టించును. తాపజ్వరముల శమింపచేయును. ధాతువృద్ధి చేయుటలో అసమానమైనది. మేహరోగం, కుష్ఠురోగములను హరించును. గింజలు మూత్రకృచ్ఛ్రమును హరించును. చెంచలికూర నేతితో వేయించి తినిన రక్తపైత్యము హరించుననని సుశ్రుతమున గలదు. చెంచలి గింజలు మెత్తగా

చూర్ణముచేసి మజ్జిగలో కలిపి త్రాగిన మూత్రకృచ్ఛ్రము తగ్గునని చరకమున గలదు.

సంస్కృతమున సిసివార, సునిషణ్ణక. హిందీన శిరిఆది, చౌపతియా, బంగాలీన శుషునిశాక్, మరాటీన కరడ్, గుజరాతీన ఉటీగల్, ఇంగ్లీషున Marsilea Luadrifolia అందురు.

చెముడుకాకి :— దీనిమాంసం వేడిచేయును. పక్షవాతమునకు మంచిది. బుద్ధికి యుత్తేజము కలుగచేయును. మతిభ్రమణమును పోగొట్టును. చెముడుకాకి రక్తంకూడా పక్షవాతములో మర్దన చేసిన గుణకారిగా నున్నది. ఇంగ్లీషున King crow అందురు.

చెరుకు :— చెరకు జాతిలో చాలా రకములు గలవు. ఇది రెండు నిలువులు ఎత్తువరకు పెరుగును. ఆకులు మూడు నాలు గంగుళములు వెడల్పు గలిగి నాలుగడుగులు పొడవుండును. ఆకు గరుకు గలిగి నూగుతో గూడియుండును. చెరకునకు గణుపులుండును. గణుపు గణుపునకును రసంయొక్క రుచి మారును. దీనికి విత్తనం దవ్వయే. దవ్వను ముక్కలు ముక్కలుగా నరికి పాతిన మొలచును. చెరకు ముదిరిన వెనుక రెల్లు వెన్నువంటి వెన్ను బయలుదేరును. చెరకురసంనుండి బెల్లం, పంచదార మొదలగునవి తయారు చేయుదురు. చెరకురసం తీపిగా నుండును. చలువ చేయును. గురుత్వం చేయును విరేచనం చేయును. శ్లేష్మమును పెంచును. మూత్రమును జారీచేయును. ధాతువునకు బలం కలిగించును. వాతమును పోగొట్టును. భోజనము చేసిన తర్వాత చెరకురసం త్రాగిన వాతం చేయును. చెరకును సమముగా మూడు భాగములు చేసిన మొదటి భాగం మిక్కిలి మాధుర్యమును, మధ్య భాగం సమమాధుర్యమును, చివరి భాగం ఉప్పదనముగా నుండును. మూత్రశుద్ధి చేయును. ఇంద్రియములకు తృప్తిని కలిగించును. మేదస్సును పెంపొందించును. చెరకుజాతిలో బంగారు తెగ

జాతి శ్రేష్ఠమైనది. చెరకు దంతములతో నమలి రసమును గ్రోల వలయును. అది అమృతతుల్యముగా నుండును. గానుగులనుండి తీసిన రసం మలబద్ధమును చేయును. త్వరగా జీర్ణంకాదు. విదాహమును గలిగించును. ఇంచుమించుగా చెరకు జాతులన్నియు సమాన గుణములను గలిగి యుండును. అడవి చెరకునకు గూడా నివే గుణములు కలిగి యుండును. చెరకురసం కాచునప్పుడు లేతపాకం దీయుదురు. ఇది చాలారోజులు నిలవయున్న పులిసి చెడిపోవును అప్పుడు పిండిన చెరకు రసం త్రాగించిన గ్రహిణి కల్గును. నిలవది పనికిరాదని చరకమున గలదు. చెరకురసంలో ఆవునెయ్యి వేసి కాచి దానిని సేవించిన క్షత కాసలు తగ్గునని సుశ్రుతమున గలదు. చెరకురసం పైన జిమ్మిన అగ్ని విసర్పులు హరించునని వాగ్భటమున గలదు. అగ్నిమాంద్యం, మేహ వ్యాధులు కుష్ఠురోగం, పీనస, శ్లేష్మం, గుల్మం, క్రిమి, నజ్జు, జ్వరం, భగంధరం. దగ్గు. ఈ రోగములు కలవారు చెరకురసం త్రాగరాదు. చెరకురసం చనుబాలలో గలిపి నస్యం చేసిన కాకమూర్ఛలు తగ్గును.

సంస్కృతమున ఇక్షు, ఇంగ్లీషున Saccharum Ficinarum, హిందీన ఈఖ్ అందురు.

☞ చెవులపిల్లి మాంసం :—ఇది కారపురుచి గలది. చలువ చేయును. విరేచనబద్ధం చేయును. జఠరమును వృద్ధిచేయును. అగ్నిని వృద్ధిపరచి పాచనము చేయును. మోతిగుణా దీని రక్తముతో కొన్నిలోహములు శుద్ధిపొందును. దీనినే కుందేలు అని కూడా అందురు. దీనిమాంసం మధురరసం, లఘుపాకం, ధారకం, అగ్నివర్ధకం, రేచకం, బలవీర్య వర్ధకం, త్రిదోషనాశకం, జ్వరం, పాండు జ్వరాతిసారం, క్షయ, కాసం, అర్శస్సు హరించును. సంస్కృతమున శశి, ఇంగ్లీషున Hare, హిందీన ఖరహా, ఖరగోస్ అందురు.

☞ చెవ్యము :—ఇది గజపిప్పళ్ళయొక్క తీగ. గజపిప్పళ్ళను చవ్య ఫలా, చవ్యజా అని వర్ణించి యున్నారు. గాన నిది పిప్పలితీగ అనుటకు సందేహంలేదు. కొందరి మతమున మిరియపుతీగ అని కూడా కలదు. మిరియపుతీగ చవ్యంకాదు. చవ్యం తమలపాకుతీగను బోలియుండును అని చెప్పెదరు. ఇది కారపు రుచికలది. వేడిచేయు స్వభావం. కఫమును పెంచును. వాత ప్రకోపమును తగ్గించును. ఆకలిని బుట్టించును. క్రిములను జంపును. దగ్గు ఒగర్పులను, శూలలను హరించును. అర్శోరోగమును హరించును. మోతిగుణములు దీనియందు గలవు. దీని పువ్వు విషమును హరించును. క్షయ, శ్వాసకాసలు హరించును. సంస్కృతమున చవ్య, చవిక, ఇంగ్లీషున Piper Ehaba అందురు.

చే

☞ చేతరాసికూర :—చాదరాసికూర చూడుము.

☞ చేదుదొండ :—దీని సమూలం చేదుగానే యుండును. ఆకారమంతయు దొడ్లలోనుండు తియ్యదొండను బోలియుండును. పండు ఎరుపు, పువ్వు తెలుపు. ఇది అడవులలోను, డొంకలపైన ప్రాకును. కొన్నింటికి దుంపకూడా నుండును. ఇది కారమును చేదును రుచి గలిగి యుండును కాకచేయును. తీక్ష్ణగుణం గలది. శ్లేష్మ పిత్త దోషములను శాంతిని హరించును ఇది విషహరమైన మూలిక. అరోచకమును నశింపచేయును. రక్త పిత్తమును హరించును. నజ్జుల హరించును. క్షయకు మంచిది. కాయ శాంతిని గలిగించును. పండు తియ్యగా నుండును. విషమును హరించును. చలువచేయును. వేరు సర్ప వృశ్చికాది విషములను హరించును.. మధుమేహము. ప్రమేహములయందు చంద్రప్రభావటి వసంత కుసుమాకరం మొదలగు ఔషధములకు అనుపానించి మూలరసంగాని, ఆకురసంగాని యివ్వవలెను. దీని ఆకులు, కాయలు,

రసం మందులలో నుపయోగింతురు. విషమ జ్వరములలోబుట్టు జిహ్వాదోషమునకు కాయలరసం గండూషముచేయు ద్రవ్యములలో నుపయోగింతురు. సంస్కృతమున తిక్తతుండీ, కటితుండీ, ఇంగ్లీషున Coccinia Indica అందురు.

చేదుదోస :—దీని పేరునుబట్టియే దోసకంటె విపరీత గుణం కలదని తెలియుచున్నది. పోలిక అంతయు దోసను బోలినప్పటికిని కాయమాత్రం విపరీతమైన చేదురుచి గలిగియుండును. దీనిరుచి మిక్కిలి చేదురుచి గలిగి కొంచెం కారంగా కూడా నుండును. మిక్కిలి కాక చేయును. విపాకమున చేదురుచిగానే మారును. తేలిక నిచ్చును. కాంతిని కలుగజేయును. మూత్రమును జారీచేయును. మూత్రసంబంధమైన రోగములకు మంచిది. దీని సమూల క్షారం మూత్రబద్ధమును విప్పును. సంస్కృతమున తిక్తకర్కటీ. శశాండులీ, ఇంగ్లీషున Cucumismele అందురు.

చేదుపుచ్చ :—చేదుపుచ్చలో మూడుజాతులు గలవు. ఇంద్రవారుణి, మహేంద్రవారుణి, విశాలా అని మూడు జాతులు కలవు. గుణములు మూడింటికిని సమానమేగాన వేరుచేసి వ్రాయనవసరం లేదు. ఇది పుచ్చజాతికి చెందినది. రమారమి మూడు నాలుగు గజములు ప్రాకును. ఆకులు కంగోరా కలిగి అరచేతివలె నుండును. పువ్వులు పసుపుపచ్చగా నుండును. కాయ వెలగకాయ అంత ఉరవు గలిగి పైన తెల్లని మచ్చలతో గూడియుండును. ఇది ప్రాకుటయు కాయుటయు శీతఋతువునందే జరుగును. గోదావరి లంకభూములలో నివి విస్తారంగా లభించును. దీని రుచి మిక్కిలి చేదు. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. తేలిక నిచ్చును. గాఢవిరేచనకారి. కఫదోషమును హరించును. క్రిములను వ్రణములను పోగొట్టును. ఇది సర్వ ఉదర రోగములకు ముఖ్యముగా వాడదగిన మూలిక. బోద

కాలు రోగమును శమింపజేయును. మూఢగర్భ రోగమును హరించును. చేదుపుచ్చవేరు మెత్తగా చూర్ణించి ఆ చూర్ణమును ఆముదములో మర్దనచేసి అది మూడురోజులకొక పర్యాయము సేవించిన అండవృద్ధులు, అంత్రవృద్ధులు నశించుననని చక్రదత్తమున గలదు. ఆయుర్వేదములో చేదుపుచ్చ ఇంజక్షను అంత్రవృద్ధులకు ఉపయోగకరముగా నున్నది. చేదుపుచ్చవేరు చూర్ణం గోమూత్రంలో కలిపి సేవించిన చిరకాల గతములగు గండమాలలు హరించును. మరియు వేరు గోమూత్రంతో అరగదీసి గంధం పట్టువేయవలెనని చక్రదత్తమున గలదు. చేదుపుచ్చకాయలు ముక్కలు ముక్కలుగా తరిగి అందులో సైంధవలవణం కలిపి ఎండబెట్టి మెత్తగా చూర్ణంచేసి ఒక బేడఎత్తు చూర్ణం వేడినీళ్ళతో కలిపి యిచ్చిన బాగుగా విరేచనమగును. గుల్మములు హరించును. చేదుపుచ్చవేరు నీటితో నరుగదీసి ఆ గంధం స్తనములపై పట్టువేసిన సమస్త స్తనముల బాధలు మటుమాయమగును. దీనివేరు శల్యముల హరించునట. శుద్ధిచేసిన తాళకమును చేదుపుచ్చకాయలో బెట్టి శీలయిచ్చి 30—50 పిడకలతో పుటంబెట్టిన తాళకం భస్మమగునని దేశీయవైద్యుల మతము. పచ్చివేరు గర్భపాతము చేయును. వేరు రసం త్రాగిన వాంతి కలుగును. గర్భపాత మగును. పిల్లల యకృత్ ప్లీహాభివృద్ధులకు కాయలరసంగాని కాయలచూర్ణంగాని ఆముదములో వేసి కాచి ఆ ఆముదం చనుబాలతో కలిపి పట్టుచుండిన బల్లలు హరించును

చేదుపొట్ల :—ఇది అడవి పొలముల కంచెలపైనను, పుంతల కట్టవలపైనను, అడవులలోను విస్తారంగా పెరుగును. ఆంధ్రదేశమున ఇది విస్తారంగా దొరుకుచున్నది. ఇది 5—6 గజములు దూరం వరకు ప్రాకు తీగజాతిది. పొట్లకును దీనికిని భేదం ఏమియులేదుగాని ఆకులు మాత్రం కొంచెం చిన్నవి. కాయలు 2—3 అంగుళముల పొడవు

వర్తులము గలిగియుండును. పైన తెల్లని చారలుండును. తీగ ఆకులు తెల్లని నూగుతో కూడియుండును. దీనిసమూలం వైద్యోపయోగంగా నున్నది. దీని రుచి విస్తారం చేదు కొంచెం వగరుగల రుచి గలిగి యుండును. కాకచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. విరేచనకారి. శ్లేష్మ పిత్త దోషములను హరించును. జ్వరములను హరించు శక్తి కలదు. ఆకలిని వృద్ధిచేయును పచనము చేయును. కుష్టువు, రక్తవికారం, దురదలు, క్రిములు, దప్పి, తాపం, శ్వాస కాసలు శమింపజేయును. మొత్తమున నిది మూడు దోషముల హరించుటలో శ్రేష్టమైనదిగా పరిగణింపబడుచున్నది. వేరు విరేచనం చేయును. కాడ కఫమును పోగొట్టును. ఆకులు పిత్తమును హరించును పండ్లు వాతపిత్తముల హరించుటలో శ్రేష్టములు. జ్వరపీడితులకు సర్వ విధముల నుపయోగించును. చేదుపొట్లకాయల వరుగు పథ్యకరంగా నుండును. పొట్లకాయల గర్భమునుచీరి అందు కారం వాము కూరి ఎండబెట్టి నేతినిగాని నూనెనుగాని వేయించుకొని తినిన పథ్యంగా నుండును. చేదుపొట్లాకులు సన్నంగా తరిగి ఉడకబెట్టి వార్చి కూర వండిపెట్టిన పైత్యజ్వరములు హరించును. ఈ కూర నేతితో తాలింపు పెట్టిన రక్తపిత్తం హరించును. మరియు చేదుపొట్లాకులును యవలును కలిపి కషాయంపెట్టి అందులో తేనె కలిపి యిచ్చిన తీవ్ర పైత్య జ్వరములు శమించును. తాపం దప్పియును కూడా తగ్గునని చక్రదత్తమున గలదు. చేదుపొట్లపండ్లు యూషముగా కాచియిచ్చిన వీర్యవృద్ధి చేయును. వాతమును హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. మసూచికం ప్రారంభంలో చేదుపొట్లవేరు కషాయంకాచి ఆ కషాయం త్రాగిన పైత్య ప్రాబల్యమగు మసూచికం నశించును. ఉప్పువేయకుండా చేదు పొట్లాకుకూర నూనెతోగాని లేక నీళ్ళతోగాని వండి యిచ్చిన యూరు స్తంభవాతం హరించునని చరకమున గలదు. చేదుపొట్ల, చాగ,

రక్తచందనం, విషబొద్ది, కటికరోహిణి, తిప్పతీగ ఈ వస్తువులు సమ భాగములు కషాయం పెట్టి యిచ్చిన రక్తమును శోధించి సర్వపైత్య వ్యాధులు తగ్గించును.

సంస్కృతమున పిక్తపటోల, కటిఫల. పరిచయజ్ఞానపదములు; పాండుఫల, కటిఫల, కర్కశచ్ఛర, గుణప్రబోధకములు. కాసముక్తిదశి, కుష్ఠహా, ఇంగ్లీషున Trichosanthes Dloica, హిందీన కడువాపరవల్, బంగాలీన తీప్‌పటోల్, తిప్‌పలతా, మరాటీన కడవాపడవల్ గుజరాతీన కడ్‌వాపటోల్ అందురు.

చేదుబీర :—దీనినే వడిబీర అని అందురు. ఇది బీరపాదును బోలి యుండును. పువ్వులు కొన్ని తెల్లగాను, కొన్ని పసుపుపచ్చగా నుండును. ఇది అడవులలోను పుంతకట్టవలయందు విస్తారంగా దొరకును. జడ్డంగి, నరిసీపట్నం, భద్రాచలం మొదలగు అడవిప్రాంతములయందు బాగుగా దొరకును. కాయలు గుత్తిబీరకాయలవలె నుండును. దీని ఆకు బీరాకుకంటె చిన్నది. అయిదారు గజముల దూరం వరకు ప్రాకును. దీని సమూలం చేదుగానే యుండును. ఇది మిక్కిలి చేదు రుచి గలిగి యుండును. కొంచెం కారం రుచి గూడా గలిగి యుండును. చలువచేయును. వేగమయినది కుష్టువు, పాండురోగం, ప్లీహ, శోష, గుల్మం మొదలగు రోగములు హరించును. కృత్రిమ విషముల నశింపు చేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. వాత పైత్య శ్లేష్మములను మూడు దోషములను హరించును. దగ్గు వగర్పు అరుచి రోగముల యందు బాగుగా పనిచేయును. మేహములు, జ్వరములు పోగొట్టును. మలమును శోధించును. కడుపుబ్బుల నశింపుచేయును. దీని ఆకు, వేరు, కాయ, గింజలుగూడా నుపయుక్తములై యున్నవి. చేదుబీరాకు స్వరసమును పెరుగుమీది నీటితో కలిపి త్రాగిన యోనికందం హరించును. మరియు ఎండిన తీగ యోనికి పొగవేసినను యోనికందం

హరించునని వంగసేనలో గలదు. చేదుబీరగింజలు తైలం పైన మర్దన చేసిన కుష్టురోగం హరించునని చరకమున గలదు. చేదబీరగింజల తైలం నిమ్మవంటికి పట్టించి వాసన చూచిన విరేచనము లగును. చేదుబీరవేరు చూర్ణంగాని, పండు చూర్ణంగాని మూలశంక పిలకలపై రుద్దిన పిలకలు రాలిపోవును. ఈ విధముగా వేరు గంధం రాసిన రక్తమూలం హరించును. మరియు యుసిపండ్లు, చేదుబీరయొక్క తొరం నీటితో తడిపి నేతితో వేయించి కడుపునిండా మజ్జిగ త్రాగిన సహజార్శస్సు నశించును. ఇటుల యేడురోజులు చేయవలెనని చక్రదత్తమున గలదు. చేదుబీరపండ్ల స్వరసమునందు పిప్పలి చూర్ణం కలిపి నస్యం చేయించిన గండమాలలు తగ్గునని చక్రదత్తమున గలదు. మలేరియా జ్వరములలోవచ్చు లివరు ప్లీహ వ్యాధులలో చేదుబీర సమూల కషాయం సేవింపనగునని నటకర్ణిలో గలదు.

సంస్కృతమున తిక్తకోశాతకీ, జాలినీ, సుతిక్తా, కృతచ్ఛిద్రా, మృదంగఫలికా, తెల్లదానిని Luffa Echinata అనియు, పచ్చదానిని Luffa Bindaal అనియు, హిందీన కడులీతోరఈ, జంగిలీతోరఈ, బంగాలీన దోషాలతా, మరాటీన కడూదోసవే, గుజరాతీన కడులీఘీ సోడీ, ఇంగ్లీషున Bitter Laffa అని అందురు.

☞ చేదుబాదాం :—ఇది పెద్ద బాదాము చెట్టువలె నుండును. గింజలు మాత్రం చేదు ఎక్కువగా నుండును. దీని గింజలే యుపయోగకారులు. చేదు బాదంపప్పు తినిన మూత్రంజారీఅగును. మూత్రకృచ్ఛ్రం, అశ్మరి నివారణ అగును. ఈ గింజలు రుబ్బి తలకు రాసిన యెడల పేలు, ఈళ్లు మొదలగునవి నశించుటయేకాక తలపోట్లు తలమంటలు మొదలగు శిరోబాధలు నెమ్మదించును. ఇది వంటికి రాసిన చర్మరోగములన్నియు హరించును. ఇంగ్లీషున Bitter Almonds అని అందురు.

☞ చేదుఆనబ :—సంస్కృతమున కటితుంబీ, పిండఫల అందురు. ఆనబ చూడుము.

☞ చేదురుచి :—తిక్తరసం Bitter. ఇది ఆరు రుచులలో నొకటి. ఇది వస్తువుల నాశ్రయించి యుండును. దీనికి సాధారణ గుణములు కలవు. ఆకాశభూతముయొక్కయు, వాయుభూతముయొక్కయు విశేషాంశములు దేనియందు వ్యాపించియుండునో ఆ ద్రవ్యం చేదురుచి కలిగియుండును. ఈ రుచి స్వభావసిద్ధముగా అరోచకమైనను అనగా హితవును గలిగి నదైనను అరుచిని పోగొట్టుటయందు సమర్థమైనది. క్రిమిహరమైనది. దాహమును తగ్గించును. విషమును నశింపుచేయును. కుష్టువ్యాధిని పోగొట్టును. మూర్ఛ, జ్వరం, తాపం, పైత్యం, శ్లేష్మం శమింపజేయును. శ్రమను పోగొట్టును. మేదోరోగమును రూపుమాపును. రస, మజ్జయకృత్తును, మూత్రమును శోషింపజేయును. తేలిక గుణం గలది. బుద్ధిని వికసింపజేయును. చలువచేయును. తీక్ష్ణ గుణం గలది. స్తన్యమును గొంతుకను శోధించును. ఈ రసమును మితిమీరి సేవించిన ధాతువులు శోషించును. వాతరోగం సంభవించును. భ్రమగలుగును. శిరశ్శూల కలుగును.

☞ చేపలు :—చేపలు పలురంగులు, పలురకములు. అన్నింటికిని పేర్లు వ్రాయవలసివచ్చినచో నొక గ్రంథం తయారగును. సాధారణముగా వీని పేర్లు సముద్రప్రాంతమందుండు పల్లెవారికిగూడా తెలియనన్ని జాతులు కలవు. వీనికి నివాసస్థానం జలం. జలమందు సంచరించునవి గనుకనే జలచరములని పేరు. నీరు లేనిదే చేప ఒక్కనిమిషమైన జీవింపజాలదు. ఇందులో సాధారణంగా మీను, పండుమీను, కొయ్యంగ, ఉకి, వాలుగు, సొర, కొమ్ముసొర, బొచ్చుచేప, గిడస, మట్టగిడస, ఇంగిలం, ఇసుకదొందులు, పరిగ, పాలసొర మొదలగు పేర్లతో నొప్పు జలచరజాతి యంతయు సముద్రములయందును, నదుల

యందును. తటాకములయందు, నీటిగుంటలయందును పుట్టుచు పెరుగుచుండును. సముద్రపుచేపలకును నదుల చేపలకును రుచులు గుణములు కూడా కొంచెం భేదం కలదు. అయినను చేపలయొక్క సామాన్య గుణములే యిందు వ్రాయబడుచున్నవి. చేపలు సామాన్యంగా తీపి రుచి గలవి. కొన్ని చలువచేయును. కొన్ని వేడిచేయును. కొన్ని చేపలు విశేషముగా క్రొవ్వుగలవి కలవు. కఫమును పెంచును. పైత్యం, వాతం హరించును. అజీర్ణం చేయును. జిగురుగుణంగలదు. ఋతురక్తమును జారీచేయును బలం నిచ్చును. ధాతువును పెంపొందించును. శరీరమునకు కాంతినిచ్చును పుష్టిని కలుగజేయును విపాకమున తీపి రుచిగా మారును. ఆలస్యంగా జీర్ణమగును సంభోగశక్తిని వృద్ధిచేయును. మూత్రమును వృద్ధిచేసి జారీచేయును. కొన్ని చేపల మాంసం వాతమును చేయును. జంతువిషమును హరించును. కఫం ప్రధానముగాగల ఉబ్బసం మొదలగు వ్యాధులను పుట్టించును. కొన్ని చేపలనుండి తీసిన చమురు (కాడ్‌లివర్ ఆయిల్) రాజయక్ష్మ, దగ్గు మొదలగు వ్యాధులను శమింపజేయు శక్తిని కలిగియున్నది. హిందువులలో యేకొద్దిమందియో తప్ప మిగిలినవారందరు చేపమాంసం తినువారుగానున్నారు. సముద్రపు చేపలకంటే తియ్యని నీటిచేపలు రుచికరములు. మూర్ఛరోగులు చేప మాంసం తినరాదు. చేపలు వండిన చమురుతో పిప్పళ్ళు వేయించిన విషముగా పరిణమించును. చేపల కూరలో పాలు కలుపరాదు. చేప మాంసం తిని పాలు త్రాగరాదు. త్రాగిన విషముగా పరిణమించి అనేక రోగము లుత్పన్నమగును. అందులోను చిరుచేపలు మరీ విషప్రాయమైనవి. మరియు చేపలను కాయకూరలతో కలిపి వండిన ఆహార గుణము కూడా కలిగి యుండును. చేపలు కడిగిన నీళ్ళు త్రాగిన పాము విషం హరించునని వస్తుగుణదీపికాకారుని అభిప్రాయం. సంస్కృతమున మత్స్యః, ఇంగ్లీషున Fish అందురు.

చో

☞ చోళ్ళు :—చోళ్ళలో ఎఱ్ఱచోళ్ళు నల్లచోళ్ళు అని రెండు భేదములు కలవు సాలుచోడి ఊడుపుచోడి అనియు, ముద్దవెన్ను జల్లువెన్ను అనియు భేదములు గలవు. ఊడుపుచోడి పల్లపు భూములను దమ్ముచేసి ఊడ్చి పండింతురు. సాలుచోడిని మెరకభూములలో దున్ని సాలువెంట చోడిఆకు ఊడ్చుదురు అనగా చోడి మెరకభూములలోను పల్లపు ఊడ్పు భూములలోను గూడా పండును. ఊడ్పుచోడికన్న సాలుచోడి శ్రేష్ఠమైనది. ఇది సుమారు గజమెత్తువరకు బెరుగును దీని ఆకులు సన్నంగా బిగికలిగి యుండును ఆకుల మధ్యనుండి కాయ బయలుదేరును. ఆ కాయయే వెన్ను. వెన్ను నాలుగయిదు రేకలు గలిగియుండును వెన్ను ముదిరిన పిమ్మట గింజలు నల్లబడును. కొన్ని గింజలు యెఱ్ఱగా నుండును ఇంచుమించుగా ఆవాలను బోలియుండును. చాలామంది బీదజనులు చోళ్ళను ఆహారముగా నుపయోగింతురు. చోడిఅంబలి, చోడిపిట్టు మొదలగునవి ఆహారముగా ఉపయోగింతురు. పశువులకు చోడిగడ్డి వేయుదురు. పాడిపశువులు తినిన పాలుతగ్గును చోళ్లు కమ్మదనముగా నుండును. వగరురుచి కలిగియుండును. చలువ చేయును. విపాకమున మధుర రుచిగా మారును. తేలిక నిచ్చును. వేగంగలది. ఆకలిని చంపును. దాహమును కట్టును. కఫమును ప్రకోపింపజేయును. మూత్రమును వృద్ధిచేయును. స్నేహమును శమింపజేయును. విక్రాక శరీరులకు చోళ్ళు చాలా ఉపయోగకారకములు. కొన్ని తత్వములకు మలబద్ధం చేయును. కొందరికి విరేచనమును జారీ చేయును. అతిమూత్ర వ్యాధిని గూడా హరించును అతిమూత్ర రోగులకు చోళ్ళు నానబోసి యూరబెట్టి పిండిచేసి ఆ పిండి పాలలోగాని నీళ్ళలోగాని జావగా వండి తినిన అతిమూత్రం హరించును. శుక్రనష్టం

సెగలు కూడా కట్టును. కొంచెం నూకలుకూడా కలుపుదురు. చోడిఅంబలి మజ్జిగలో కలిపి త్రాగిన దేహశాంతి చేయును. మూత్రమును జారీచేయును నోటనీర్యూరుట, పైత్యవికారం తగ్గును. కడుపులో మంటలు శమించును. చోడిపిండి చిట్టిరాం పట్టల రసంతోగాని (యీ నార మట్టలు కమ్మలో పెట్టి వేడిచేసినగాని రసం రాదు) అందర తామరాకు రసంతోగాని పిడికించి పైన వేసిన ఎంత బలమైన నొప్పులయినను నయమగును. వాపులుగూడ శమించును. చోడిపిండితో తల రుద్దికొనినను, చోళ్లు నలగామాడ్చి ఆ మసి నూనెలో కలిసి కాచి తలకు రాసినను అకాల నెరపులు హరించును. ఈ చోళ్ళకు తమిడలను నామము కూడా కలదు. ఇది శూక ధాన్యములలో నొకరకము.

జ

జటామాంసి :—ఇది గుల్మజాతిలో చేరిన మూలిక. దీనిఆకులు కోలగా మధ్యను ఈనెగలిగి యుండును ఇది ఉత్తర హిందూస్థానంలో హిమవత్పర్వత ప్రాంతములయందు విశేషముగా పెరుగును. కాశ్మీరం, నేపాళం, సిక్కిం మొదలగు శీత ప్రదేశములలో విస్తారంగా పెరుగును. ఇది రోమమయమగు మూలిక. పిల్లికి దీనివాసన గిట్టదు ఇంపైన సువాసన గలిగి యుండును. దీని పువ్వులు గులాబీ పువ్వులను బోలి గుత్తులు గుత్తులుగా పూయును దీని వేరు పొడవుగను పీచుగలిగి యుండును. ఆకాశ జటామాంసిఅనియు, జటామాంసి అనియు రెండు విధములు. ఇప్పుడు బజారులలో నమ్ము జటామాంసి శ్రేష్టమైనదికాదు. ఈ మూలికనుండి సువాసనగల తైలం Valerian oil తయారు చేయుదురు. మూలికాచూర్ణం కాస, శ్వాస, అపస్మారం, మోహాపస్మారం, శూల, అజీర్ణం. తలనొప్పి, ఆమదోషం. హృదయస్పందనం మొదలగు రోగముల హరించును. ధూపములకు కూడా ఉపయోగం. ఇది తీపి

వగరు చేదు అను మూడు రుచులు మిశ్రమము గలిగియున్నది. దేహశాంతి చేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. ఇది వాత పైత్య శ్లేష్మములను త్రిదోషములను శమించు శక్తి గలిగినది. శరీరమునకు బలమును కాంతిని కలిగించును. మరియు శ్లేష్మమును హరించు విశేష శక్తి కలది. కుష్టువునందును, విసర్పులయందును ముఖ్యముగా వాడతగిన మూలిక. రక్తమునందలి దుష్టవేడిమిని తగ్గించును. దీనిని నరముల బలహీనతకు వాడిన విశేష గుణము కనబరచును. దీనిని ఆంగ్లేయ వైద్యులు చేవిరినా అను ఇంగ్లీషు మందుతో సమాన గుణము కలదని తెలిపియున్నారు. దేహమునందలి నరముల యొక్క దుర్బలత్వమును పోగొట్టును. కొన్ని ప్రధానౌషధములకిది అనుపానముగా వాడుచున్నారు. ఈ మూలిక మంచి సువాసన గలిగి యుండును.

సంస్కృతమున జటామాంసి, మిసిలోమశా, ఇంగ్లీషున Nardastachys Spikenard, హిందీన బాలఛర్, చిల్లిలోటన్, బంగాలీన_మరాటీన జటామాంసీ. గుజరాతీన బాలఛర్, Indian Spikenard అందురు.

జనుము :—ఇది రమారమి రెండు గజముల ఎత్తువరకు పెరుగును. దీని పైభాగమున చిన్న చిన్న రెమ్మలు బయలుదేరును. పువ్వు పసుపుపచ్చగా నుండును. చేనుయందు ఒకవిధమైన మంచి సువాసన కమ్మదనము గలదు. కాయ తేలుకొండెవలెనుండి గిలిగిచ్చ కాయవలె నుండును. ఒక గుత్తికి పదెనిమిది కాయలుండును. కాయలు ముదిరిన నల్లని గింజలుండును. ఆకు కొంచెం కోలగానుండి గిలుగిచ్చ ఆకులు బోలియుండును. దీని కాండము గోగువలె నారగలిగి యుండును. ఈ చెట్టునుండి నారతీసి సంచులు త్రాళ్లు పేనుదురు. బండి ఇరుసులు

అరగిపోకుండా ఆముదము నారి చుట్టుదురు. చక్రములయొక్క రాపిడి వలన యిరుసులు అరగకుండా నుండును. జనుము పల్లపు భూములలో రెండవపంటగాను, మెరక భూములలో మొదటిపంటగాను వేయుదురు ఇది పశువులకు మంచి ఆహారము. జనుము తినిన పాడిపశువులు పాలు వృద్ధిగ నిచ్చును. జనుము పొడవుగా పెరుగును. గిలిగిచ్చ భూమిపై పొట్టిగా ప్రాకును. జనుము వగరు చేదు గలసిన రుచులు గలది. చలువ చేయు స్వభావము. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. క్షయ. పాండురోగముల హరించును. వీర్యమును అభివృద్ధి చేయును. గింజలు నానవేసి రుబ్బి పశువులకు దానాగా బెట్టిన క్షీరము లెక్కువగా నిచ్చును, ఇది అతిసారము, కుష్టము క్రిములు హరించును. గిలిగిచ్చ వర్షఋతువులో దానివెంట అదియే మొలచును. గిలిగిచ్చను పశువులు ముట్టవు. జనుమును ఆప్యాయనముగా పశువులు మేయును.

సంస్కృతమున శణపుష్పి, హిందీన-బంగాలీన సన్, కర్ణాటమున సణబు, అరవమున శణల్, ఇంగ్లీషున Hemp plant అందురు.

జమ్మిచెట్టు :—ఇది పెద్ద వృక్షజాతిలోనిది. దీని కొమ్మలకు వాడిగల చిన్న ముండ్లుండును. దీని ఆకులు తుమ్మాకులవలె చిన్నవిగా నుండును, ప్రూనిపట్ట దళసరిగా నెఱ్ఱగా నుండును. సామాన్యముగా చెట్టునకు తొఱ్ఱ యుండును. నులకత్రాడులవంటి సన్నని కాయ లుండును. ఇది పవిత్రమైన పూజా వృక్షము. ఒంటెలకు జమ్మిఆకు ఆహారముగా నున్నది. ఇది కారము వగరు చేదు రుచులు గలది. చలువచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. శ్లేష్మమును పైత్యమును హరించును. దగ్గు ఒగర్పులను హరించును. మూలవ్యాధుల శమించును. అతిసారము, రక్తపిత్తము, కుష్ఠము తగ్గును. కాయలు మధురరుచిగలవి. వేడిచేయును. గురుత్వం చేయును. వేగము గలది. వెంట్రుకలను నల్లపరచును. మరియు వెంట్రుక లూడ్చుటకు ఉపయో

గించును. పిత్తమును వృద్ధిచేయును. గోళ్ళను కూడా హరించును. ఈ చెట్టు పట్టను కాల్చిన క్షారముతోను రసముతోను అనేక లోహ ములు భస్మములగును. రసము తాళకము మొదలగు పొగసరకులు కట్టును. పాషాణములు కట్టును. హేమవిద్యయందు ఈ చెట్టునకు ప్రధానము గలదు. ఆకురసముగాని, చెక్కరసముగాని పైన రాసిన వెంట్రుక లూడిపోవును. దీనిపుల్లతో దంతధావనము చేయరాదు. పుప్పిపళ్లుగాని, దంతములుకాని కదలి బాధపెట్టుచున్నప్పుడు దీనిరసము అయిదారుచుక్కలు వేసిన బాధతగ్గి పళ్లు సులభముగా తీయుటకు వచ్చును. దీనిగింజల చూర్ణము ఆవుపాలతో కలిపి త్రాగిన ధాతువృద్ధి చేయును. చెక్కలో సత్తు భస్మమగును. విజయదశమి పండుగ రోజున శమీ వృక్షమునకు పూజచేయుదురు. ఆ చెట్టునకు—

శ్లో. శమీశమయమే పాపం శమీ శత్రువినాశనీ
అర్జున స్యధనుర్ధారీ రామస్య ప్రియదర్శనీ.

అను మంత్రము కాగితముపై వ్రాసి కట్టుదురు. ఈ ఆచారము పూర్వ కాలమునుండియు పరంపరగా వచ్చుచున్నది.

సంస్కృతమున శమీ, సక్తుఫలీ, హిందీన సమీభోంకర్, పంజాబీన జంత్ జండీ, బంగాలీన శాఈగాఛ, మరాటీన శమీ, షైరీ, గుజరాతీన ఖీజడీ, అరవమున వన్నిమరం ఇంగ్లీషున Prosopis spicigera అందురు.

జమ్ము :—ఇది నీటిప్రదేశములలోను, నదులయొడ్డునయందును, కొన్ని తటాకముల యొడ్డులయందును, ఆవభూములలోను విస్తారంగా బెరుగును. ఇది రమారమి రెండు మూడు గజముల ఎత్తువరకు బెరుగును. ఇది ఒక పెద్ద తృణజాతిదని చెప్పవచ్చును. వీని రేకలు అర అంగుళం వెడల్పుగను, బారెడు పొడవుగను దళము గలిగి యుండును. దీని మట్టల మధ్యనుండి జమ్ము వెన్ను బయలుదేరును. యీ వెన్ను

గంటివెన్నువలెనుండి ముదిరిన వెనుక మెత్తని దూదివలె విడుచును. ఈ దూదినే జమ్ముదూది అని చెప్పుదురు. దీనితో తలగడలు, పరుపులు తయారు చేయుదురు. ఈపరుపులు మిక్కిలి మృదువుగాను చల్లదనముగా నుండును. జమ్ముతోగూడా చాపలను నేయుదురు. దీనిని ఏనుగులు తినును. ఇది ఆంధ్రదేశమున పలు తావులలో గలదు. ఇది తీపి వగరు గల రుచి గలిగి యుండును. చలువచేయును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. తేలిక గుణము కలది. పైత్యశమనము చేయును. పైత్యరక్త వ్యాధిని హరించును. రక్తమును శుభ్రపరచును. మూత్రకృచ్ఛ్రమును నశించును. స్త్రీల రజోగుణమును శోధించును. శుక్రమును శోధించి బాగుచేయును. చనుబాలను వృద్ధిచేయును. ఇందలి దోషమును హరించును. జమ్ముదూది పరుపుపై పరుండిన వాతజ్వరములు హరించును. కండ్లఎరుపులు, పోట్లు హరించుటకు జమ్ముదూది గులాబీపువ్వులు పట్టుగుడ్డలో వేసి నడచి కండ్లపై వేసికట్టిన మంటలు, ఎరుపులు, పోట్లు హరించును.

సంస్కృతమున వటేరక, గుంద్ర, ఇంగ్లీషున Typha Elephant grass Eliphantma అందురు.

జరదీతృణ :—ఇది నీటియందు బయలుదేరు గడ్డి. దీనిరుచి తియ్యగా నుండును. శీతవీర్యము విపాకమున తీపిరుచిగానే మారును. తాపహరమైనది. రక్తశుద్ధిని చేయును. పశువులు మేసిన బాగుగా పాలు యిచ్చును. సంస్కృతమున జరమోటికా, జలాశ్రయ అందురు.

జంగాలపచ్చ :—Verdigris ఇది కాపర్ సల్ఫేటులో నొక జాతి మయిలతుద్ధ భేదము. రాగిలోనుండు కిలుమువలన ఏర్పడుటయో లేక కరగిపోయునప్పుడు ఏర్పడుటయో జరుగును. మైలతుద్ధము మెత్తగా నుండును. జంగాలపచ్చ గట్టిగా నుండును. ఇది ఆకుపచ్చ నీలిరంగు

కలిసిన రంగుగలిగి యుండును. హరిదళము నీలిమందు కలిపి నూరిన ఆకుపచ్చగా నగును. ఇది జంగాళపచ్చ అని చెప్పుదురు. దీనియందొక విధమైన విషము గలదు. మైలతుద్ధముయొక్క కొన్ని గుణములు దీనియందు గలవు. దీనిని పైకి పూయుటకేగాని లోనికిచ్చు నాచారం లేదు. లోపలకిచ్చిన వాంతులుపుట్టి ప్రాణాపాయము కలుగజేయును. కుళ్ళిన వ్రణములకు జంగాలపచ్చ, కాకిదొండ ఆకు రసముతో మెత్తగా నూరి పులిచముగాని మేకకొవ్వుగాని కలిపి రాసిన చీముకట్టి కుళ్ళి వాసన గొట్టిన వ్రణములు మానును. పురుగులు చచ్చిపోవును. మేహ రణములు కూడా మానును. జంగాలపచ్చ, మృదారుశృంగి, గంగ సింధూరము, రసకర్పూరము, కరక్కాయ, పోకకాయ, కాల్చినమసి ఇవిఅన్నియు యుమ్మెత్తాకు రసమున నూరి పుండుపై రాసిన సవాయి పుండ్లు మానును. కొందరి మతమున మైలతుద్ధమునుగూడా సగ భాగము చేర్చుట గలదు.

జంగిలిహరడాలు :—వీనినే కాంరపిందె లందురు. ఇవి వేప కాయంత యుండును. కొంచెము నల్లగా నుండును. గట్టిదనము గలిగి యుండును. ఇది ఒకవిధమగు కరక జాతిలోనిది. దీనికాయలు చూచుటయే గాని చెట్లు ఎటుండునో తెలియరాదు, బహుశా కాబూలు, నేపాళం మొదలగుచోట్ల పెరుగవచ్చును. కరక్కాయ రుచులు అన్నియు దీనికి గలవు. దీనియందు వగరురుచి ఎక్కువగా నుండుటచే ధాతునష్టమును గలిగించును. పెద్దలకంటె పిల్లలకు నిది చాలా ప్రశస్తమైనది. జలుబు, రొంప, దగ్గు, ఒగర్పు, అజీర్ణము, కడుపు పొంగొంపు మొదలగు రోగములకిది అమోఘముగా పనిచేయును. దీని కషాయముతో పుక్కిలించినగాని, దీని పొడుమును వెన్నలో కలిపి రాసినగాని నోటిపూతలు మానును. దీనిపొడుము వ్రణములపై జల్లినను, కషాయముతో కడిగినను వ్రణములు త్వరగా మానును. ఇది తీవ్ర విరేచనకారి.

జా

జాజికాయ :—ఇది గుల్మజాతికి చెందినది. ఇది ఫలసారమైనది. రమారమి గజము ఎత్తువరకు పెరుగును. దీని పువ్వు ఎర్రగను, గుత్తులు గుత్తులుగను మరాటీ మొగ్గలను బోలియుండును. ఈ చెట్టు సుమిత్రా. జావా. పినాంగు, మలాకాది ఉష్ణద్వీపములయందు బాగుగా పెరుగును మలయదేశము, సింహళములోను కూడా గలవు. ఆకులు కొన గలిగి మధ్యను ఈనెగలిగి తొగరాకుల బోలియుండును. కాయలోని గింజపై గట్టి కవచమేర్పడి యుండును. ఈ కవచముపై మరియొక కవచము పుట్టును. ఈ కవచమును జాపత్రి అందురు. కాయ బాగుగా ముదిరిన జాపత్రి పచ్చబడి విడును. జాజికాయలోని గింజ చమురు గలిగి సువాసన యుక్తమై యుండును. బాగుగా పండి ముదిరిన జాజికాయ కదపిన కొబ్బరికాయలోని కురిడీవలె గలగలమని ధ్వనించును. జాజికాయలో చమురు, కొవ్వు, పిండిపదార్థము, గుత్తుపదార్థము కలవు. ఇది చేదు కారముగల రుచులు గలది. కాక చేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. వేగము తేలిక గుణములు కలిగినది. మలమును గట్టిపరచు స్వభావము గలది. దేహమందంతటను త్వరగా వ్యాపించును రుచిని బుట్టించును. ఆకలిని గలిగించును. వీర్యమును స్తంభింపజేయును. గొంతుకను శోధించి స్వరమును బాగుపరచును. కఫవాత శమనమైనది. నోటియందు దుర్వాసనను పోగొట్టును. నోరు ఇగురుటను మాన్పును. క్రిములు, దగ్గు, వాంతి, ఆయాసము, శోష, పీనస, గుండె రోగములను హరించును. వాతాతిసారము కట్టును. జాజికాయనుండి తీసిన చమురు అంగమునకు రాసిన లేపనశక్తి కలుగును అగ్నిమాంద్యమును హరించును. కడుపుబ్బులను, కంపవాతమును శూలలను హరించును. అనువాతమును కట్టును బలము నిచ్చును. దంతవ్రణముల

మాన్పును. జాజికాయ నీటితో అరుగదీసి ఆ గంధము పైన రాసిన పోతరపు బొటుమలు హరించునని భావప్రకాశికలో గలదు. జాజికాయ ముద్ద పైన రాసిన విపాదికాకుష్ఠము హరించునని వంగసేనలో గలదు. జాజికాయచూర్ణము, కవిరిచూర్ణము సమభాగములు కలిపి పెరుగుతో త్రాగిన అతిసారములు హరించును. జాజికాయ ఒకటి అందు కంది గింజ అంత నల్లమందును గుంటకలగరాకు రసములో నూరి ఆరు మాత్రలుకట్టి రాత్రి పరుండబోవునపుడు ఒక మాత్ర వేసుకొని పాలు త్రాగిన వీర్యస్తంభనచేసి రతిసుఖము నిచ్చును. గ్రహణులు కూడా కట్టును. జాజికాయతో చాలా యోగములు గలవు. గ్రంథవిస్తరభీతిని యిందు వ్రాయలేదు.

సంస్కృతంలో జాతీఫలం, హిందీలో బంమగ, జాయఫల్, ఇంగ్లీషున Myristica fragrans nutmeg అందురు.

జాజిపూలచెట్టు :—మల్లెజాతిలో చేరినదీ జాజిపూలచెట్టు. జాజిలో పలురకములు గలవు. సన్నజాజి. విరజాజి, పన్నీరుజాజి మొదలగునవి. కొన్ని ప్రాకెడు తీగలుగాను, కొన్ని తుప్పలుగాను పెరుగును. మొగ్గలన్నియు సరిసమానముగానే యుండును. కోలదనము గలిగి తెల్లగానుండు మొగ్గలతో జాజితీగలు చూచుటకు మనోహరముగా నుండును. పువ్వులకు కొన్నిటికి నాలుగు, కొన్నిటికి అయిదు రేకలుండును. సువాసనలో నొకదానికొకటి భేదము కలదు. కొన్నిటి ఆకులు కోలగాను, కొన్నిటి ఆకులు గుండ్రదనమును గలిగియుండును. తీగలు కొన్నిటికి పెలుసుగాను, కొన్నిటికి నారగలిగి యుండును. ఇవి ఇండియాలో అంతటను, అందులో దక్షిణ ప్రాంతమున విస్తారముగను, మలబారులోను విశేషముగను నీజాతులు దొరుకుచున్నవి. వీని ఆకులు, వేరు, పువ్వులు కూడా ఔషధోపయోగములుగా నున్నవి. సాధారణముగా పువ్వులు చలువచేయు గుణము కలిగియున్నది. తక్కిన భాగము

వేడిచేయును. చేదు కారం వగరు రుచులు గలిగి యుండును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. తేలిక గుణము. ముఖరోగములు, కంఠరోగములు, దంతరోగములు, నోటిపూతలు మొదలగునవి తగ్గునట్లు చేయును. విషహారములైనవి. కంటిజబ్బులకును, శిరోరోగములకును బాగుగా పనిచేయును. శ్లేష్మమును వాతమును హరించును. రక్తదోషము, కుష్టువ్యాధులు హరించుటలో శ్రేష్టమయినది. వ్రణములను నివారించును. పువ్వులు పైత్యమును పోగొట్టును. రక్తదోషమును శమింపజేయును అతిమూత్రము, మధుమేహము నివారించును. పువ్వులు ముద్దగా నూరి కలిలో కలిపి త్రాగిన ఋతువు గలుగునని చక్రదత్తమున గలదు. జాజి ఆకులు మెత్తగానూరి వెచ్చజేసి ఆ రసం చెవిలో పిండిన చీముకారుట కట్టును. కురుపులు మానునని భావప్రకాశికలో కలదు. జాజివేరు మెత్తగానూరి మేకపాలలో కలిపి త్రాగిన మూత్రమునెంటబుట్టు మంటలు చురుకు కట్టును. ఈపువ్వుల రసములో పంచబాణరసము, వసంత కుసుమాకరము మొదలగు ఔషధములు మర్దనా చేయుదురు.

సంస్కృతమున జాతికుసుమ, హిందీన జాతకీఫూల్, స్వర్ణజాతీ, బంగాలీన జాతీ చమేలీ, మరాటీ-ఉత్కలమున జాఈ, కర్ణాటమున జాజి, ఇంగ్లీషున Jasminum grandi florum అందురు.

జాపత్రి :—జాజికాయ చుట్టునుండు కవచమును జాపత్రి అని చెప్పుదురు. జాజికాయ గుణములే జాపత్రికిని గలిగి యుండును. ఇదియు చమురు గలిగి సువాసనతో గూడియుండును. గోధుమరంగు గలిగి యుండును. ఇది కొద్దిగా కారం చేదు రుచులు గలిగియుండును. కాక చేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. తేలిక నిచ్చును. శ్లేష్మదోషమును శమించును. పిత్తమును పెంచును. దగ్గు ఒగర్పులను శమింపజేయును. నోటి దుర్వాసనను బోగొట్టును. అగ్నిమాంద్యమును

హరించి ఆకలిని బుట్టించును. విషబాధను మాన్పును. క్రిములు, దాహము, వమనము హరించును. మత్తును కలుగజేయును. మదమును బుట్టించును. జాపత్రి, పిప్పళ్లు, అతివస ఈ మూడును మెత్తగా చూర్ణం చేసి ఒక అణాయెత్తు పొడుము జీలకర్ర రసముతో నిచ్చిన అజీర్ణ విరేచనములు హరించును. మైకము తగ్గును. జాపత్రి చూర్ణము 30 యవలయెత్తు 2 ఔన్సుల పాలలో గలిసి కొద్దిగా పంచదార కలిపి రాత్రి పరుండబోవునపుడు సేవించిన చక్కగా నిద్రపట్టును. ధాతుస్తంభన కలుగును. శరీరారోగ్యము కలుగును.

సంస్కృతమున జాతీకోశ, జాతిపత్రి. హిందీన జాపత్రీ, బంగాలీన జైత్రీ. మరాటీన జాయపత్ర, గుజరాతీన జావంత్రీ, ఇంగ్లీషున Mace అందురు.

జాబరాచెట్టు :—జాబరాచెట్టు రెండు మూడు గజముల ఎత్తు వరకు పెరుగును. దీని ఆకులు ఇంచుమించుగా పెద్ద మారేడు ఆకులను పోలియుండును. దీనికాయ ప్రత్తికాయను బోలి నూగుతో గూడి యుండును. గింజలు దానిమ్మగింజలవలెనుండి సింధూరపు రంగు కలిగి యుండును దీనితో బట్టలకు రంగు వేయుదురు. ఇందులో పటికచూర్ణం చేర్చి రంగు వేయుదురు. దీనికి జాబరారంగు అని పేరు. పూవులు గుత్తులు గుత్తులుగా పూయును. పువ్వు కూడా ఎఱ్ఱగానే యుండును. ఇది చేదు వగరు రుచి గలిగి యుండును. శీతవీర్యము. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. శ్లేష్మము, వాతము హరించును. తేలిక గుణము. విషమును నశింపుచేయును. పిత్తరక్తమును పోగొట్టును. వమనశాంతిని జేయును. దాహమును తగ్గించును. శిరోరోగములు, గ్రహబాధలు శమించును. దీనిపుష్పములు కాళికా ప్రియములని చెప్పుదురు. సంస్కృతమున సింధూరపుష్పి, ఇంగ్లీషున Bitaoimana crnatt అందురు.

☞ జామిచెట్టు :—జామిచెట్టు సుప్రసిద్ధమైన వృక్షము. ఆంధ్ర దేశమునందేకాక కాశీ, ప్రయాగ మొదలగు ఉత్తర హిందూదేశమందును జామిపండ్లు విస్తారముగా దొరకుచున్నవి. యీ తోటలు విస్తారముగా వేసి పెంచబడుచున్నవి. ఈ జామిలో పలురకములు కలవు. అందులో ఎఱ్ఱజామి, తెల్లజామి, సీమజామి, విత్తులులేనిజామి, గులాబీ జామి మొదలగునవి. దీని చర్మము పెలుసుగా దళముగా నుండును. ఆకులు మూడు అంగుళములు వెడల్పు గలిగి కోలగా నుండును. ఆకు వగరు. పుష్పమునందు కేసరములు విస్తారంగా గలిగి తెల్లగా నిమ్మ, నారింజ పువ్వులవలె నుండును. కాకినాడ తాలూకాలో గొల్లప్రూడి జామితోటలకు ప్రసిద్ధి కెక్కినది. కాయలు కొన్ని కోలగ కొన్ని గుండ్రగ నుండును. పచ్చికాయ పసరు రంగును గలిగి వగరుగా నుండును. దోరకాయ పులుపు తియ్యదనము గలిగి యుండును. పండు తియ్యగ నుండును. పండు రంగు తెలుపు సాధారణముగా శరీర చ్ఛాయను వర్ణించునప్పుడు జామిపండురంగు అని చెప్పు నలవాటు గలదు. తెల్లజామిపండులో గుంజు తెల్లగాను, ఎఱ్ఱజామిపండులో గుంజు ఎఱ్ఱగను మృదువుగను నుండును. గింజలు చాలా గట్టితనము కలవి. జామిచెట్టంతయు వగరు గుణము గలిగి యుండును. పండు వగరు తీపి పులుపు రుచులు గలిగి యుండును. చలువచేయును. కఫమును పెంచును. విపాకమున తీపిరుచిగా మారును. త్వరగా జీర్ణముకాదు. వాతము చేయును. పైత్యమును హరించును. మిక్కిలి ధాతువృద్ధి చేయును. రుచిగా నుండును. శరీరమునకు బలమొసంగును. గింజలు త్వరగా జీర్ణముకావు. దీని సర్వాంగములు కూడా విషమును హరించు నవిగా యున్నవి. మొత్తమున దీని వేరు, పండు, చెక్క, ఆకు కూడా మందుల కుపయోగించును. ఆకులు కందకూరలో వేసి యుడికించిన కందయొక్క దురదపోవును. త్వరగా ఉడుకును. ఒక తులమెత్తు జామి

చిగుళ్ళు నమిలి మ్రింగినను లేక ఒక తులము రసము త్రాగినను గంజాయి మత్తు తగ్గును. జామియాకు రసము, తేనె కలిపి నాకించిన వాంతులు కట్టును. పండు ఎక్కిళ్ళను హరించును.

జి

☞ జిచిలిక :—బదనిక చూడుము

☞ జిలాబీలు :—ఒకానొక భక్ష్యవిశేషము. వరిపిండిని మెత్తగా రుబ్బిన మినపపిండితో కలిపి ఒక రాత్రి యూరబెట్టి మరునాడు నూనెలో గాని నేతిలోగాని కన్నములుగల కొబ్బరి చిప్పలో పిండిబోసి మెలికలుగ త్రిప్పి వేగినది పంచదార పాకములోగాని, బెల్లము పాకములోగాని వేసిన నది పాకము పీల్చును. దానిని జిలేబీ అని చెప్పుదురు. గోధుమ పిండితోగూడా నిటులనే చేయుదురు. ఇది తినుటకు చాలా రుచిగా నుండును. మంచి బలము నిచ్చును. చలువచేయును. వాత పిత్తముల నశింపుచేయును. కఫమును పెంచును. ధాతువృద్ధి చేయును. శుక్రనష్టమును కట్టును. వేడివేడి జిలేబీ తినిన పైత్యగ్రహణి కట్టును.

☞ జిల్లేడు :—జిల్లేడులో మూడు జాతులు గలవు. తెల్లజిల్లేడు, ఎఱ్ఱజిల్లేడు, రాజుజిల్లేడు. తెల్లజిల్లేడు పువ్వులు తెల్లగా నుండును. ఎఱ్ఱజిల్లేడు పువ్వులు ఎఱ్ఱగా నుండును. రాజుజిల్లేడు ఎప్పుడును పువ్వులతో నుండును. చెట్టు మ్రానుకట్టును. జిల్లేడు పొదజాతికి చెందినది. జిల్లేడుపాలు పొక్కును. ఇది రమారమి రెండు గజముల ఎత్తు వరకు పెరుగును. ఆకు దళసరిగలిగి పెళుసుగా నుండును. అడుగు భాగమున తెల్లగా నూగుగట్టి ఈనెలతో గూడియుండును. త్రుంచిన పాలు వచ్చును. జిల్లేడు మూలము లగాయతు పువ్వు వరకు పాలతో గూడి యుండును. పువ్వులు గుత్తులు గుత్తులుగా పూయును. చెట్టు మదపు వాసన చేయును. కాయలు వంకరగ నుండును. కాయ ముదిరి పండు

పండిన తెల్లని మృదువైన దూది బయలుదేరును. దీనిని హంసతూలిక అనియు, జిల్లేడుదూది అనియు చెప్పుదురు. వేరు పొడవుగ నుండును. వేరుపై చర్మం తెల్లని పాలతో నిండియుండును. ఇతరములైన జిల్లేడులు కన్న తెల్లజిల్లేడు చాలా శ్రేష్ఠమైనది. ఇది చేదు రుచి గలది. కారపు రుచికూడా వుండును. ఇది మిక్కిలి వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును శరీరమును బాగుగ శోధించును. ఇది ముఖ్యముగా వాతమును హరించుటలో శ్రేష్ఠమైనది. క్రిమిహరము. దురదలు, వ్రణములు శమింపచేయును. మిక్కిలి దీప్తినిచ్చును. విరేచనమును జారీచేయును. వ్రణశోషల నణంచును. కుష్టము, ప్లీహారోగ శమనము చేయును. విషమును నశింపుచేయును. ధాతువును శోషింపచేయును. మేదస్సును హరించును. విసర్పిని పోగొట్టును. మూత్రకృచ్ఛ్రముల తగ్గించును. జిల్లేడుపువ్వు వీర్యమును బాగుపర్చి వృద్ధిచేయును. దీపనము పాచనము చేయును. ఋతువును జారీచేయును అర్శోరోగముల హరించును. దగ్గు ఒగర్పుల నశింపచేయును. ఎఱ్ఱపువ్వు రక్తపిత్తమును హరించును. కఫము, గుల్మము, శోషలను పోజేయును. జిల్లేడుపాలు చేదు రుచి గలవి. కొంచెము ఉప్పుగ నుండును. తేలిక గుణము కలది కుష్టువు, గుల్మము, ఉదరములు హరించుటలో సమర్థమైనది. విరేచనము చేయించుటలో చాలా ప్రశస్తమైనది. వేరు స్వేదమును గలిగించును. ఒగర్పుల పోగొట్టును. వమనకారి. సంక్రామిక రోగములలో సవాయి రోగమును నశింపచేయును. జిల్లేడువేరు చిదుగగొట్టి ఆ ముద్ద రెండు నిముషములు నీటిలో వేసియుంచి పిమ్మటతీసి వడకట్టి ఆ నీటిని కండ్లలో వేసిన నేత్రరోగములన్నియు తగ్గునని వంగసేనలో కలదు. ముఖము నందు బయలుదేరిన నలుపు వర్ణము హరించుటకై జిల్లేడుపాలును, పసుపును కలిపి నూరి ముఖమున మర్దనచేసిన లేక లేపనముచేసిన చిరకాల గతములగు వివర్ణము హరించి కాంతిగలుగునని వంగసేనలో గలదు. వాతమున బుట్టిన మూలశంఖలు హరించుటకు పంచలవణములు లేక

జిల్లేడాకులు కలిపి నలిపి కొద్దిగ నిమ్మరసమును, నూనెయు దానిలో కలిపి ఒక కొత్త కుండలోవేసి బాగుగా క్రింద మంటబెట్టిన భస్మమగును ఆ బూడిదనే క్షారమందురు. ఆ క్షారము వేడినీళ్ళతోగాని, మద్యముతోగాని నిమ్మకాయ రసముతోగాని కలిపి సేవించిన వాతార్శస్సు హరించునని వంగసేనలో కలదు. జిల్లేడుపాలు పుప్పి పంటిలో వేసిన పురుగు చచ్చి బాధ నెమ్మదించునని వాగ్భటమున గలదు. జిల్లేడువేరు పైచక్క కలితో నూరి పట్టువేసిన అండవృద్ధులు హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. తెల్లజిల్లేడువేరు కలితో నూరి బోదకాలుకు పట్టువేసిన శ్లీపద రోగము శమించునని చక్రదత్తమున గలదు. జిల్లేడాకుల కషాయముతో అంగమును కడిగిన శిశ్న పాకము హరించునని భావప్రకాశికలో కలదు. ప్లీహాభివృద్ధికి తెల్లజిల్లేడాకులు ఉప్పు నూరి అది మూకుడులో మంచి పుటము వేసిన భస్మమగును. పెరుగుమీది తేటతో నిచ్చిన దారుణములగు బల్లలు తగ్గును. పిల్లలకు నిచ్చేది. ఇది భావప్రకాశికలో గలదు. వేయించిన బియ్యపుపిండి జిల్లేడుపాలలోగాని, ఆకుల రసముతోగాని, కషాయముతోగాని యేడు రోజులు మర్దనచేసి ఆరబెట్టి ఆ చూర్ణము బేడఎత్తు తేనెతో సేవించిన శ్వాసరోగము కట్టును. పిమ్మట సత్తుపిండిని భక్షించవలెనని సుశ్రుతమున గలదు. పిచ్చికుక్క కాటునకు మేకమాంసము, నువ్వులనూనె, తెల్లజిల్లేడుపాలు, బెల్లము కలపి చేసిన తైలముగాని లేక మాంసం కూరగాని వండి తినిన పిచ్చికుక్క విషము విరుగునని సుశ్రుతమున గలదు చెవిపోటునకు జిల్లేడు చిగుళ్ళను ఉప్పు కలిపి నిమ్మకాయ రసముతో నూరి కొద్దిగ నూనెనుచేర్చి మెత్తగనూరి ఆ ముద్దలో చెముడుకాడను వేసి దానిపైన జిల్లేడాకులుకప్పి పుటపాకముపెట్టి తీసి రసముపిండి ఆ రసము గోరువెచ్చగా నుండగా చెవిలో బోసిన పలు విధములైన చెవిపోటులు తగునని సుశ్రుతమున కలదు. లేతజిల్లేడాకులు నీళ్ళతో ఉడికించి నూనెతో తాళింపుపెటి ఉప్పువెయ్యకుండగ కూరకు

బదులుగా సేవించిన ఊరుస్తంభవాతము హరించునని చరకమున గలదు. జిల్లేడుపాలు యుక్తిగా లోనికిచ్చిన వాంతి విరేచనముల జేయునని చరకమున గలదు. వ్రణములపై వేసికట్టుటకు జిల్లేడాకులకన్న ప్రశస్తమైన ఓషధీ యింకొకటిలేదని చరకమున గలదు. చంటిబిడ్డల బాలపాప చిన్నెలకు జిల్లేడాకురసము రెండు మూడు చుక్కలు ముక్కులో పిండిన జ్ఞప్తివచ్చి వాంతియగును. కీళ్ళనొప్పులకు జిల్లేడాకులు దోరగాపెట్టి మధ్యకు నరికి కట్టగాకట్టి సలసల మరుగు ఆవునేతిలో ముంచి నొప్పులపైన సుఖోష్ణముగ కాచిన నొప్పులు శమించును. వాపులు తగ్గును. జిల్లేడుపాలలో 21 రోజులు మిరియములు నానవేసి భావనచేసి అవి మెత్తగా నూరి కందిగింజలవలె మాత్రలుచేసి అవి ఉదయము సాయంత్రము ఇచ్చుచుండిన పురాణకాసలు చిరకాలమునుండి బాధించు ఒగర్పు జ్వరము తగ్గును. ఆదివారమున జిల్లేడు దూదితీసి ఆ వత్తితో ఆవునేతి దీపముపెట్టి దానివెలుగున భోగించిన శీఘ్రస్ఖలన దోషము హరించును. తెల్ల జిల్లేడువేరు చూర్ణము పావలాయెత్తు, పంచదార పావలాఎత్తు రెండు కలిపి ఉదయ సాయంత్రములు మూడు రోజులు పుచ్చుకొన్న తెల్లశగరోగము కట్టును. చప్పిడి పథ్యము. వాతనొప్పులకు పక్షవాతములకు అర్కక్షీర తైలము మర్ధనాచేసిన గుణము నిచ్చును, జిల్లేడాకులు విస్తరికట్టి ఆముదము చరిమి వీపునకు ఆముదమురాసి ఆ విస్తరి నడుమునకుకట్టి నులకమంచముపై వెల్లకిల పరుండి క్రింద మేకఎరువు కుంపడి పెట్టుకొనిన నడుము నొప్పి హరించును. రెండు మూడు కట్లతో బాగుగా నయమగును. తెల్లజిల్లేడు పువ్వు రేకలు బేడఎత్తు, పొంగించిన ఇంగువ బేడయెత్తు నూరి 6 మాత్రలుచేసి మూడుపూటలు యిచ్చిన బాలింతల మైలరక్తము జారీయగును.

సంస్కృతమున అర్క, తూలఫల, క్షీరవృక్ష, క్షీరదళ, క్షీరకాండక, కచ్ఛూఘ్న ఇంగ్లీషున Calotropis jrgantea, Calotropis

porocera, హిందీన ఆక్, మందార్, బంగాలీన ఆకంద్, మరాటీన రుఈ, మందారా, గుజరాతీన ఆనడో అందురు.

జీ

జీడిచెట్టు :—ఇది వృక్షజాతిలోనిది. 30—40 అడుగుల ఎత్తు వరకు పెరుగును. మ్రాను తెల్లగా నుండును. ఆకులు కొద్దిగా వెడల్పుగను కోలగా రేఖాయుక్తముగా నుండును. గింజ పండులోనుండి పైకి జీడిమామిడి గింజవలె వ్రేలాడును. జీడిమామిడికిని దీనికిని కొద్దిగ పోలికగలదు. జీడిమామిడిగింజ తెల్లగ నుండును. జీడిగింజ నల్లగ నుండును దీనిపండు చిన్నది. తీపిరుచి. జీడిమామిడిపండునందు గొంతుకపట్టిన సగుణము కలదు. జీడిగింజలోని చమురు (జీడి) కి పొక్కుడు గుణము గలదు. జీడిపండ్లకును గింజలకు మాత్రమే ప్రయోజనము కలదు. మ్రానుచెక్క 1 అంగుళము దళముండును. అంతర్భాగము పొక్కుడు స్వభావముగల రసము గలిగి పింగళ వర్ణముగ నుండును. పువ్వు ఒకటిన్నర అంగుళము పొడవు. పచ్చని వర్ణము. ఇది కారపు రుచి గలది. కొద్దిగా చేదురుచి కలిగి యుండును. ఒగరురుచికూడా కలదని వదంతి. వేడిచేయు స్వభావము గలది. క్రిమిహరము. గుల్మరోగమునకిది ప్రాముఖ్యత వహించును. గ్రహణుల నణంచును. మూలవ్యాధిని హరించుటకు దీనికన్న మించిన ఓషధిలేదు. కుష్ఠువుల నశింపచేయును. వాతము కఫమును తగ్గించును. మేదోరోగమును నాశనము చేయును. రసాయనము. నిప్పుతో సమానమైనది. సవాయిరోగమునకిది ప్రధాన మూలిక. పండ్లు తీపి వగరు కలిసిన రుచిగా నుండును. కొంచెం కాకచేయును. శ్లేష్మమును హరించును. శ్రమను నివారించును. పాచనం చేయును. బుద్ధికి బలము నిచ్చును. విరేచనము చేయించును. వ్రణములను ఉదరములను హరించును. గింజలలోని పప్పు కమ్మగ స్వాదుగ

నుండును. ధాతువృద్ధి చేయును. బలము నిచ్చును. తొడిమ స్వాదుగ నుండును. పిత్తమును పోగొట్టును. కేశముల వృద్ధిచేయును. జీడిగింజలు, కరకపెచ్చులు, నాము, బెల్లము ఇవన్నియు మెత్తగా నూరి పాత బెల్లము కలిపి మోదకములచేసి ఉదయముపూట మాత్రము ఒక మోదకమును భక్షించిన ప్లీహోదరము మానును. ఇట్లు యేడురోజులు తినవలెను. దారుణవ్యాధులు తగ్గునని వంగసేనలో కలదు. పూర్ణ రసముగల జీడిగింజలలోని జీడివిత్తీసి తేనె కలిపి పైనరాసిన బట్టతల పేనుకొరుకు రోగము నశించునని చక్రదత్తమున గలదు. జీడిగింజల కషాయములో జీడిగింజల కల్కము వేసి అందు ఆవునెయ్యిచేర్చి నెయ్యి మిగులునట్లుకాచి వడకట్టి ఆ నేతిలో పంచదార కలిపి సేవించిన రక్తపిత్తము హరించును తేనె కలిపి సేవించిన కఫోదరము హరించును. 5 జీడిగింజలు చిదుగగొట్టి నీళ్ళలో వేసి కషాయముకాచి ఆ కషాయము చల్లార్చి నోటికి నెయ్యి పూసుకొని త్రాగిన కష్టము హరించును. మూలశంకకు ఒక జీడిగింజ బాగుగా ముక్కలుచేసి నీటిలో వేసి మరగ నిచ్చి వడకట్టి నోటికి నెయ్యిపూసుకొని పానము చేయవలెను. తులము న్నర కషాయము త్రాగవలెను. ఉదయమున మాత్రమే త్రాగవలెను. సాయంకాలమునందు భుజించవలెను. ఇంతవరకు ఏమియు తినరాదు. పథ్యము క్షీరాన్నము నేతితో మిశ్రముచేసి తినవలెను, ఇటుల రోజున కొక గింజ చొప్పున హెచ్చించి 5 గింజలగువరకు సేవించవలెనని సుశ్రుతమున కలదు. జీడిపువ్వు కంటిపై వేసి కట్టిన కాటిక విషము హరించును. బొల్లికి జీడిచెట్టు వేరు ముక్కలు ముక్కలుగకొట్టి ఒక కుండలో పెట్టి పైన చిల్లిగల మూకుడుమూసి చీరమన్నుయిచ్చి గోతిలో నొక చిన్న పిడత అమర్చి దానిపైన చిల్లిగల కుండభాగము అమర్చి గొయ్యిపూడ్చి పైన పిడకలతో పుటము పెట్టవలెను. ఆ వేడికి వేరు నుండి క్రిందికుండ పిడతలోనికి రసము లేక చమురు దిగును. ఆ చమురు రాసిన బొల్లి పోవునని సుశ్రుతమున గలదు. జీడివేరులో రాగిముక్క

దిగకొట్టి శీలమన్ను వేసి గాఢపుటము బెట్టిన తెల్లగ రాగి భస్మమగును. జీడిగింజల కషాయముతో కాచిన నేతిని అరటిపండులో వేసి తినిన అసాధ్య రక్తప్రదరములు హరించును. మూడు మోతాదులు మాత్రమే వాడవలయును. మరియు ఈ నేతియందే జీలకఱ్ఱ, ఫిరంగిచెక్క చూర్ణమును కలిపి సేవించిన సవాయి రోగములు హరించును. ఆనికవలన గాని ముల్లు గ్రుచ్చుకొనుటవలనగాని కలిగిన గాయమునకు జీడివేసి కాచిన నొప్పి శమించును. ముగ్గు అంటించవలెను. పుప్పిగోళ్ళకు వేసిన గోళ్ళు పుచ్చుమానును. నల్లజీడిగింజల మసి, కరకపెచ్చుల మసి, సాంబ్రాణిపలుకులు, తామ్రభస్మము కలిపి వెన్నతో మర్ధించి కండ్లకు బెట్టిన అసాధ్య కంటివ్యాధులు హరించును. జీడినూనె. ఈనూనె అనాదినుండియు స్త్రీ పురుషులచే వాడబడుచున్నది. జీడిగింజలు నువ్వుల నూనెలో వేసి కాచిన నూనె జీడినూనె అందురు. ఈ నూనె రాసికొనిన శిరోరోగము లేమియు లేక వెంట్రుకలు నల్లపట్టి కుచ్చువలె నిగనిగ లాడుచుండును. కుదుళ్ళు గట్టిపడును రానురాను నవనాగరికత బలిసి అనేక విధములగు సౌరాయిలులు బయలుదేరినవి. అవి వాడిన కురులు అకాలమున తెల్లబడుటయు, కురుల మొదళ్ళకు బలహీనత వచ్చి యూడిపోవుటయు తటస్థించుచున్నది. ఆధునిక లోకము వ్యామోహమునబడి కృత్రిమ నూనెలనుండి తప్పించుకొని సుప్రసిద్ధమగు జీడి నూనెనే వాడి సమస్త సుఖములు ననుభవింతురుగాక. జీడిని బెల్లంతో పొదిగి రాత్రి పరుండబోవునపుడు సేవించిన నులిపురుగులు చచ్చి పడును ఇది అనుభవము.

సంస్కృతమున భల్లాతక, అరుష్కర. తైలబీజ, పృథక్‌బీజ, శైలప్రభవః వీరతరుః, క్రిమిఘ్నః, అగ్నిహితః. వాతారిః, శోఫకృత్తు, హిందీన భిలావా, బంగాలీన భేలా, మరాటీన బిబవా, గుజరాతీన

భిలామాం, అరవంన శేరాంకొట్టై, ఇంగ్లీషున Semecarpus anacardium marking nut అందురు.

జీడిమామిడిచెట్టు :—జీడిమామిడి పెద్ద వృక్షజాతిలోనిది. ఇది రమారమి మామిడిచెట్టంతవరకు పెరుగును. చెట్టు ప్రమానుకట్టను. ప్రమాను కొంచెము తెల్లగా నుండును. ఆకులు ఈనెలుకలిగి చిన్న బాదమాకులవలె నుండును. పువ్వులు గుత్తులు గుత్తులుగా పూయును. పువ్వు రంగు తెలుపు. చెట్టు పూచినప్పుడు మదపు వాసన వేయుచుండును. పండు మొదలు సన్నముగను, కొన లావుగ జామిపండును బోలియుండును. ఇందులో రెండు రకములు గలవు. ఒకటి బంగారు రంగు, రెండు లక్కరంగు. పండు అడుగు భాగమున గింజ వ్రేలాడుచుండును. గింజ వంపు గలిగి పుష్టిగ నుండును. గింజ గట్టిదనమును చమురును కలిగి యుండును. ఈ గింజలో పప్పు వుండును. అది తినుటకు చాల రుచిగ కమ్మగ నుండును. ఈ చెట్లు సముద్రప్రాంతమందలి ఇసుక భూములలోను విశాఖపట్టణము జిల్లాలోను, ఆంధ్రదేశమందును, గరువులలోను విస్తారముగా పెరుగును. దీని సర్వాంగములు మందుల కుపయోగకరములే. ఇది తీపి రుచి గలది. వేడిచేయును. తేలికనిచ్చును. విపాకమున తీపిరుచిగ మారును. కఫమును పెంచును. విశేషముగ వీర్యవృద్ధి చేయును. వాత, కఫ, గుల్మ, ఉదర, జ్వర, క్రిమి, వ్రణ, కుష్ట శ్విత్రకుష్టముల తగ్గించును. జఠరదీప్తి నిచ్చును. గ్రహణి, అర్శోరోగములను, కడుపుపొంగును హరించును. గింజలోని పప్పును అనగా కాల్చిన పప్పు కమ్మగ నుండును. దీనియందు పిండిపదార్థము ఎక్కువగ గలదు. కొంచెము చమురు కూడా కలదు. ఈ పప్పు క్షీరాన్నము, ఉప్మా, సేమ్యా, పాయసము, హల్వా, రవ్వపోళీ, చక్రపొంగలి, లడ్డు మొదలగు తినుబడు పదార్థములలో మేళవింపు చేయబడుచున్నది. బెల్లము లేక పంచదార పాకములో ఈ పప్పువేసి దించి

బజారులలో బెట్టి జీడిపప్పు అమ్ముచుందురు. ఇది సులభముగా జీర్ణము కాదు. బలము నిచ్చును. పైత్యమును బెంచును. జీడిపప్పు కాకినాడ, రాజమండ్రి మొదలగు స్థలములలో విరివిగా తయారుచేసి విదేశములకు రవాణా చేయుచున్నారు. పచ్చిగింజలనుండియు పప్పుతీయుదురు. ఈ పప్పు అంత రుచిగా నుండదు. నేతిని వేయించవలెను. పండురసంతో రసాయనము చేయుదురు. పంచదార వండుదురు. ద్రాక్షాసవమువలెనే ఆసవమును తయారు చేయుదురు. దీని సేవవలన పుష్టి, బలం, ధాతువృద్ధి, దేహకాంతి గలిగించును. ఈ పండ్లు కూర వండుదురు. ఇందు పులుసు, బెల్లం పిండి పెట్టి వండుదురు. రుచికరముగ నుండును. చారులోను, పులుసులోను వేసిన సువాసన వెదజల్లుచుండును. జీడిమామిడి గింజలపై పెచ్చులు కాల్చిన మసి కొబ్బరి నూనెలో కలిపి రాసిన చర్మరోగములు హరించునని చెప్పుదురు.

సంస్కృతమున కాజూతక, అరుష్కర, చూతవృక్ష, వృత్రపత్ర, గుచ్ఛపుష్ప, పీతఫల, పృథగ్బీజ, హిందీన కాజ్ ఫల్, కర్ణాటమున గోడంబిహణ్ణు, అరవంన ముండ్రిప్పళం, ఇంగ్లీషున Cashewnut tree. Anacardium occidentale అందురు.

జీర్ణదారు :—ఇది సముద్ర తీరమున బెరుగు పెద్దవృక్షములలో నొకటి చిరకాలము బ్రతుకును. దీని ఆకులు, పువ్వులు, కాయలు, ప్రమాను సముద్రశోష అను వృక్షముతో సమానముగ నుండును. దీనిలో వృద్ధదారు, జీర్ణదారు అని రెండు విధములు. దీనిపువ్వులు చూచుట కింపుగ గుత్తులు గుత్తులుగ నుండును. ఆకులు చాల చిన్నవి. ఇది కారం చేదు వగరు రుచులు గలిగి యుండును. కాకచేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును, అగ్నిదీప్తి నిచ్చును. వీర్యవృద్ధిని చేయును, బలము, దేహకాంతిని గలిగించును. వాతమును, నంజురోగమును హరించును. వృద్ధదారు గుణములు దీనియందు గలవు.

సంస్కృతమున జీర్ణా, మధుష్ఫీతా, ఇంగ్లీషున Roureasntaloides అందురు.

జీలకఱ్ఱ :—ఇది అందరకు తెలిసిన ద్రవ్యము. దీని గురించి వివరించుట అనవసరమైనను కొద్దిగ మాత్రము వర్ణింపబడుచున్నది. ఇది రమారమి గజమెత్తువరకు పెరుగు మొక్కజాతి. పోలిక అంతయు వాము మొక్కను పోలియుండును. ఆకులు సన్నముగా గుజ్జుకలిగి యుండును. పువ్వులు గుత్తులు గుత్తులుగ పూయును. పువ్వు తెలుపు, సువాసన యుండును. పువ్వులోనే గింజలుండును. దీని గింజలకే విశేష ప్రయోజనము కలదు. జీలకఱ్ఱ సువాసనగల ద్రవ్యము. గింజ గట్టిగ చమురు గలిగి యుండును. వేచినగాని గింజ సామాన్యముగా నలగదు. భోజన పదార్థములలో, కూరపోపులకు వాడుదురు. ఔషధముల కను పానముగా వాడుదురు. జీలకఱ్ఱ తెల్లజీలకఱ్ఱ, నల్లజీలకఱ్ఱ అని రెండు విధములు. ఇచ్చట తెల్లజీలకఱ్ఱ గుణములు వ్రాయబడుచున్నవి. ఇది కారపురుచిగలది. వేడిచేయు గుణము. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. తీక్ష్ణగుణము కలది. వాతమును శమింపచేయును. బాగుగ ఆకలిని బుట్టించును. బల్లలను శమింపచేయును. కడుపు పొంగరింపును కట్టును. ఆమవిరేచనములను, గ్రహణి రోగములను హరించును. క్రిమిని చంపును. జీర్ణజ్వరముల పోగొట్టును. జీలకఱ్ఱ చూర్ణము, పాతబెల్లము గూర్చి సేవించిన విషమ జ్వరములు హరించును. వాతహరము. జీలకఱ్ఱ మెత్తగ నూరి దానిలో సైంధవ లవణమును గలిపి జీలకఱ్ఱ కషాయములో నీముద్దముంచి అందు ఆవునెయ్యి కలిపి ఘృతపక్వముగ కాచి వడకట్టి సీసాలో జాగ్రత్త పరచేది. ఆ నెయ్యి పైనరాసిన తేలువిషము శమించునని చక్రదత్తమున గలదు. జీలకఱ్ఱ నీళ్ళతోగాని, చనుబాలతో గాని నూరి తలకు పట్టువేసిన తలపోట్లు శమించును. ఈ పట్టి 1-2 కన్న ఎక్కువగా వేయరాదు. రెండువందల ఫలముల జీలకఱ్ఱ కచ్చపచ్చగ

దంచి నాలుగు కుంచముల నీళ్ళలోవేసి నానించి కషాయముపెట్టి నీటిలో నాలుగవవంతు మిగులునట్లు కాచి వడకట్టి మరియొక కుండలో వేసి అందు మూడువందల ఫలముల పంచదార లేక బెల్లమువేసి ఆకెపువ్వు పదునారు ఫలములు, శొంఠి రెండు ఫలములు, జాజికాయ, తుంగముస్తలు, ఏలకులు, లవంగాలు, దాల్చినచెక్క, నాగకేసరము, వాము, కంకోలములు దినుసు 1 కి ఫలము చొప్పున గ్రహించి మెత్తగ చూర్ణించి అందువేసి కుండకు మూకుడుమూసి సంధిబంధనముచేసి 30 రోజుల వెనుక దీసి వడకట్టి సీసాలలో భద్రపరచవలెను. ఇది జీవకారిష్ట మనబడును. దీనిని సేవించిన సూతికారోగము హరించును. జీలకఱ్ఱ లేత దానిమ్మకాయలోపెట్టి పుటమువేసి తీసి కాయతో నూరి శనగల వలె మాత్రలుచేసి యిచ్చిన గ్రహణులు హరించును. జీర్ణకోశమును బాగుచేయును. జీలకఱ్ఱ అరఖు అగ్నివర్ధకము. వాతనాశనము. శూల ఆర్మానము హరించును.

సంస్కృతమున జీరక, జీరా, హిందీన జీరా, బంగాలీన జీరే జీల్, ఇంగ్లీషున Cuminum cyminum అందురు.

జీవంజీవకము :—ఇది ఒక పక్షిజాతిది. తీతువును పోలి యుండును. దీనిమాంసము పథ్యమున కుపయోగించును. వాత పైత్య శ్లేష్మ శమనము. బలము నిచ్చును. పుష్టిని కలుగచేయును. జీర్ణశక్తిని వృద్ధిపరచును.

జీవకము :—అష్టవర్గు చూడుము.

జీవన పంచమూలములు :—జీవంతి, జీవకము, వృషభకము, పిల్లిపీచర, పెగ్గుమ్ముదు ఈ అయిదు కలసిన సమూహమునకు జీవన పంచ మూలములని పేర్లు. వీని వేళ్ళనే యుపయోగింతురు. ఇది దేహమునకు మంచి సత్తువ నిచ్చును. ధాతువృద్ధిని విశేషముగా కలుగ

చేయును. దీర్ఘాయువును కలిగించును. కండ్లకు మేలుగూర్చును. పైత్యమును పోగొట్టును శ్లేష్మమును పెంచును.

జు

☞ జున్ను :—పీయూషము, అమృతము, సుధ, జున్ను అనునవి, ఆవుగాని గేదెగాని యీనినప్పుడు పితికిన పాలలో తోడుపాలు అనగా మరియొక ఆవుగాని, గేదెగాని పాలను కలిపి అందు బెల్లము లేక పంచదారచేర్చి నీళ్ళలోనుంచి కాచుదురు. అందు మిరియపు పొడిగాని, ఏలకుల పొడిగాని వేయుదురు. తెల్లగ పెరుగువలె పేరుకొనును. దీనిని జున్ను అని పిలచెదరు. దీని రుచి అనుభవవేద్యము ఈనినప్పుడు పితికినపాలు కొంచెము పసుపుపచ్చగ జిడ్డుగ నుండును. ఈ పాలకు ముర్రుపాలు అని పేరు. మూడు రోజుల వరకు పితికిన పాలు జున్ను వండుదురు. రెండవనాటినుండి పాలలో తోడుపాలు కలుపవలసిన పని లేదు. తీపిరుచి. చలువచేయును. విపాకమున తీపిరుచిగానే మారును. త్వరగా జీర్ణముకాదు. మంచి బలము చేయును. వీర్యమును బాగుగ కలుగచేయును. శరీరమునకు పుష్టిని కలిగించును. పాతరోగములను బయటపెట్టును. అపథ్యమైనది. కఫమును వృద్ధిపరచును. సెగవ్యాధులకు మంచిది. మూత్రమును బాగుగ జారీచేయును.

☞ జున్ను :—ముసలి చేదునకు జున్ను అని పేరు. దీనిని అతి పచ్చికాని అనియు పిలుతురు. ఇది కొంచెము పసుపు నలుపు కలసిన రంగు గలిగి యుండును. బజారులో కృత్రిమపు జున్ను అమ్ముదురు. కొందరు ములగ జిగురును జున్నుగ అమ్ముటయు చూచుచున్నాము. అవి చాల చెరుపు చేయును. అసలైన జున్నుకూడ సర్వసాధారణముగా వాడరాదు. దీనియందు ఒకవిధమగు విషము గలదు. ఇతర పదార్థ సమ్మేళనమునగాని దీని చెడుగుణముపోదు. ప్రత్యేకముగా దీనిని

ఉపయోగించునప్పుడు తగు జాగ్రత్త తీసికొనడము ఉత్తమము దీనిని సర్వసాధారణముగా గర్భిణీస్త్రీల నొప్పులకు వాడుదురు. తమలపాకులో నుంచి నమలింతురు అందువలన కొంతమేలు కొంత చెడుగు కూడ కలుగుచుండును. గర్భస్థ శిశువునకు తేజము కలుగును ఇది బాగుగా వేడిచేయుటచే పైత్యము ప్రకోపించును. ప్రసవించిన స్త్రీలకు వాడిన గుణకారి. దీనిరుచి చేదుగ నుండును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. వాత పైత్య శ్లేష్మముల మూటిని హరించును. గాని వాతమును బహు తీక్ష్ణముగ హరించును. చురుకు తేలిక గుణములు కలది. ఇది సూతికలకును, సూతికలలో వచ్చు జ్వరములకును బాగుగ పనిచేయును. కస్తూరి, జున్ను, గోరోచనము, రోపీత, చావుదార, వాత విధ్వంసి, సూతికాభరణము చేర్చి తమలపాకు రసముతోగాని, నల్లవుప్పి చిగుళ్ళతోగాని, తులసిఆకు రసముతోగాని మర్ధించి మాత్రలుచేసి యిచ్చిన సూతికారోగములు హరించును. పథ్యము శరీర బలమును గ్రహించి పెట్టుట ఉత్తమము.

☞ జువ్వి :—ఇది పెద్దదగు వృక్షజాతికిచెంది చిరకాలము జీవించునది. దీనిఆకులు పొన్నాకులను బోలియుండును. కొనలు దేరియుండును. ఆకు వెనుకభాగమున యీనెలు గలిగియుండును. తొడిమ పొడవుగ నుండును తొడిమ విరచిన పాలు కారును. మ్రాను తెల్లగ, పట్ట దళసరిగ పాలతో గూడియుండును. కాయలు బోడతరపుకాయలవలె గుండ్రగ చిన్నవిగ నుండును. కాయనిండ చిన్నగింజ లెన్నియో యుండును. మఱ్ఱిచెట్టునకువలెనే జువ్విచెట్టునకును ఊడలు బయలు దేరును. ఇది రెండు మూడు వందల సంవత్సరముల వరకు నిరోగముగ బ్రతుకును. దీని పుల్లలతో దంతధావనము చేయుదురు. ఇది క్షీర వృక్షములలో నొకటి. జువ్వి ఆకులు విస్తళ్ళు కుట్టుదురు. దీని సర్వాంగములు ఔషధ నిర్మాణమున కుపయుక్తములైనవేగాని పట్ట విశేష

ప్రయోజనకారిగ నున్నది. ఇది వగరురుచిగలది. కారపు రుచి కూడ కొద్దిగ గలది. చలువచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. రక్తపిత్తమును హరించును. మూర్ఛలను పేలాపనను గట్టును. శ్రమమును హరించును. వ్రణముల శోధించి మాన్పును. స్త్రీల యెరుపు, తెలుపు చీర వ్యాధులను, యోనిదోషములను హరించును. తాప శమనము. కఫహారి. జువ్వి చెట్టు పైన బుట్టిన బదనిక తెచ్చి మెత్తగ తొక్కి ఆముదమున పొత్తికడుపునకు కట్టినచో బాలెంతల మైలరక్తం జారీయగును. జువ్వి చిగుళ్ళు తోటకూరవలె సన్నగ తరిగి కూరవండి పెట్టిన రక్తపిత్తము హరించునని భావప్రకాశికలో గలదు. జువ్విపాలలో కొంచెము నల్లమందుచేర్చి జాజికాయ, కొడిశపాల చూర్ణము కలిపి మెత్తగ నూరి మినపగింజలవలె మాత్రలుచేసి దాల్చినచెక్క అనుపానముతో యిచ్చిన రక్తగ్రహణులు హరించును. ఇది అనుభవము.

సంస్కృతమున ప్లక్షః, పర్కటి, క్షీరీ, మంగళచ్ఛాయా, హ్రస్వపర్ణః, హిందీన పాకడ్, బంగాలీన పాకుడ్‌గాఛ, అరవమున పేరిపలాచి అందురు.

జూ

జూకామల్లి :—మల్లె చూడుము.

జె

జెముడుచెట్టు :—యిచ్చట కాడజెముడు చెట్టును గురించి వర్ణింపబడుచున్నది. కాడచెముడు, ఆకుచెముడు, తీగచెముడు అని మూడు రకములు గలవు. కాడచెముడునకు ఆకులుగాని, ముండ్లుగాని యుండవు. చెట్టు మ్రానుగట్టి అనేక చిలవ పలవలతో గుబ్బగ పెరుగును. చెట్టంతయు తెల్లని పాలలో నిండియుండును. పాలు వంటికి

తగిలినయెడల పొక్కును. దీనికి విత్తనములేదు. కొమ్మ నరికి పాతిన బ్రదుకును. దీనినే పుల్లచెముడు అందురు ముత్తనియు చెప్పుదురు. ఇది సర్వాంగసారముగలది. దీనిరుచి కారము. వేడిచేయును. దారుణమైన కోశచేయు స్వభావము. వేగముగలిగిన తేలిక గుణము గలది. విపాకమున కారపు రుచిగానే మారును. శ్లేష్మ వాత దోష శమనం చేయును. పైత్యమును పెంచును. రక్తమునకుత్తేజకమిచ్చును. గాఢ విరేచనకారి. వాంతిని బుట్టించును. దగ్గు ఒగర్పుల హరించును. అసాధ్యములగు బల్లలను, శూలలను పోగొట్టును. దారుణములగు నజ్జరోగముముల హరించును. రసవాతమునకిది ప్రసిద్ధి చెందినది. దీనికాడలును చెట్టుచెక్కయు ఎండించి బూడిదచేసి ఆ బూడిద గురుగింజ ఎత్తు మొదలు 3 గింజల ఎత్తు వరకు తేనెతో నిచ్చిన శ్లేష్మమున బుట్టిన దగ్గులు, ఉబ్బసములు హరించును. మరియు దీనికాడలును, పంచలవణములును, చెముడుకాడలరసముచేతనే మర్దించి బిళ్ళచేసి ప్రమిదలో పెట్టి శీలుచేసి ఎండించి పుటము వేసిన భస్మమగును. ఈ లవణ భస్మము రెండు గురివెంద గింజల యెత్తు కొబ్బరినీళ్ళతోగాని, వేడి నీళ్ళతోగాని కలిపి యిచ్చిన గొప్పవగు శూలలు శమించును. ఇది అనుభవము చెముడుపాలు నొప్పిగల ప్రదేశమందు పూడిచి పసుపు అద్దిన నొప్పులు, వాపులు కూడా శమించును. నాభికి పూడిచి పసుపు అద్దిన నాభి పైత్యమువలన పుట్టిన నొప్పియు, అంబవిరేచనములవలన గలిగిన నొప్పియు శమించును. చెముడుపాలు, కోడిగ్రుడ్డులోని తెల్లసొన, రాసున్నము బాగుగా నూరి అడ్డకట్టులు లేక బిళ్ళలపై అంటించిన కరగిపోవును. లేదా పొక్కి పుండుపడి మానును. తామ్ర భస్మము చెముడు మ్రానులో రాగిముక్కనుకొట్టి ఆరుమాసములైన పిదప దీసి పుటముపెట్టిన తెల్లగ భస్మమగును. ఈ తామ్రమును తగరమును కలిపి కరగిన తగరము నందలి నీటిని హరించి రజితమగునని

ప్రతీతి. దీనిపాలు జాగ్రత్తగ వాడవలెను. లేకున్న ప్రాణము మీాదకు తెచ్చును. దీనికి విరుగుడు తంగేడు, నీరుల్లి.

సంస్కృతమున స్నుహి, కాండస్నుహి, సమంథదుగ్ధా, హిందీన తేదారాసేంజ్, థూహార్, బంగాలీన శేకుంటాసీజ్ బొంబాయి ప్రాంతమందు నివడుంగ, ఇంగ్లీషున Neriifolia అందురు.

జే

జేగురు :—ఇది భూమియందు బుట్టిన ఖనిజ ద్రవ్యము. ఉపరసములలో నిదియొకటి దీనిగనులు పర్వత ప్రదేశములందు నుండును. ఇది రెండు విధములుగ నున్నది. స్వర్ణగైరికము, పాషాణగైరికము. చక్కని ఎర్రదనముగలిగి తళుకుగలిగి మృదువుగలిగి యుండును. పాషాణగైరికము కఠినమై కాగిరంగుగలదై యుండును. వీనిని వడకట్టి బిళ్ళలుగజేసి బజారులో వంటగైరికమని అమ్ముచున్నారు. దీనికి సరియగు పేరు తెలుగున లేనందున వాడుక నామమే యిచ్చుట ఉదహరింపబడినది. ఇది వగరు తీపి రుచులు గలది. చలువచేయు స్వభావము. విపాకమున మధురరుచిగా మారును. కండ్లకు చాల మేలుచేకూర్చును. రక్తపిత్త రోగమును శమించును. ఎక్కిళ్లు, వమనములు, విషములను పోగొట్టును. స్వర్ణగైరికముకన్న పాషాణగైరికము గుణములు కొంచెం తక్కువ. ఆవుపాలలో భావన చేసిన శుద్ధిని బొందును. ఇది రసములో మేళవించును. వంటగైరికమును ఆవునేతితో వేయించి కలబందరసంతో నూరి కుప్పెలుకట్టి నీడను ఆరించి బేడయెత్తు వేడినీళ్ళలో నెయ్యి పంచదార తేనె యిచ్చిన ఉడుకులు తగ్గును. గైరికము, గుడ్డముసి, రససింధూరము కలిపి యిచ్చిన తెల్లకుసుమ హరించును,

సంస్కృతమున గైరికం, హిందీన గేరు, బంగాలీన గిరిమాంటీ, ఇంగ్లీషున Red stone అందురు.

జొ

జొన్నలు :—ఇది చెఱకు ఆకారముగల మొలక. ఇది గజము మొదలు నాలుగు గజముల ఎత్తు వరకు పెరుగును. ఆకులు కోలగా నుండును. గరుకుదనమును, నూగును కలిగి యుండును. కాండములో మృదువగు బెండుండును. కాండముపై బద్ద గట్టిగ నుండును. కాండము చెఱకువలె తియ్యగ, మదపు వాసనగ నుండును. దీని రసమునుండి పంచదార చేయుదురు. ఈ పంచదార కొంచె ముప్పదనము గలిగి యుండును జొన్నలు తెలుపు, ఎఱుపు, పసుపు అను మూడు రకములుగ నున్నవి. ఎర్రజొన్నకును, పచ్చజొన్నకును వెన్ను ముద్దగ నుండును. తెల్లజొన్నకు వెన్ను జల్లుగ నుండును. ఇది పల్లపు భూములలోను, మెరకభూములలోను గూడ పైరగును చిత్త చిత్తగించి స్వాతి చల్లపరచి విశాఖ విసరకుండ నుండిన అనూరాధకు అడిగినంత చేరతో వెళ్ళి చేటలతో వచ్చెదనన్నదట జొన్నచేను. గుంటూరు జిల్లాలో జొన్నపంట చాలా విశేషముగా పైరగును. రేవడి భూములలో నిది బాగుగ పెరుగును. జొన్నలు భోజనమున కుపకరించును. జొన్నచొప్ప పశువుల కాహారము. జొన్నవెన్ను మొదట యూచ నూలు కండెలు చుట్టుట కుపయోగింతురు. జొన్నలు సాధారణముగా చలువచేయు స్వభావముగలవి. వగరు తీపి కలసిన రుచి గలిగి యుండును. విపాకమున మధుర రుచిగా మారును. ఇది కఫము, పిత్తముల హరించును. బలమును కలిగించును. ధాతువృద్ధి చేయును. త్వరగా జీర్ణముకాదు. వీనిలో పచ్చజొన్నలు శ్లేష్మమైనవి. కొంచెం పైత్యం చేయును. తెల్లజొన్నలు పేలాలువేచి పాకమునబోసి యుండలు చేయుదురు. ఈ యుండలు పేలాపు వుండలని బజారులోపెట్టి అమ్ముదురు. పిల్లలకు తినుబడి వస్తువులలో నిదియొకటి. జొన్నఅన్నము త్వరగ జీర్ణముకాదు.

ఈ అన్నము తినువారు మంచి బలిష్ఠులై జవసత్వముల గూడివుందురు. జొన్నలు పిండివిసరి పశువులకు కుడితిలో బెట్టిన మంచి పుష్టినిచెంది పాలు సమృద్ధిగ నిచ్చును. గంధకము శుద్ధిచేయుటకు జొన్నకడుగు ఉపయోగించును.

సంస్కృతమున యావనుల, వృత్తతండుల, హిందీన జవారీ, జ్యోతీనీరా, కర్ణాటమున చోళ, అరవంన చోళం, ఇంగ్లీషున Great millet అందురు.

జ్యో

జ్యోతిష్మతి :—ఇది లతజాతికి చెందినది. దీని ఆకులు గుండ్రముగనుండి కంగోరు గలిగి యుండును. దీనికి జడ ఆకారముగల కాయ గుత్తి యుండును. పచ్చికాయ నలుపురంగు గలిగి యుండును. పండుకాయ పచ్చగ నుండును. రాత్రులందీలత మెరపువలె ప్రకాశించును. పండులోని గింజ లెఱ్ఱగ నుండును. ఈ గింజలలోనుండి తీసిన చమురు పచ్చగ నుండును. ఇందు పెద్ద చిన్న భేదములను చెట్టు ఆకారమును బట్టియే నిర్ణయించవలెను. ఇది చేదు కారము రుచులతో గూడి యుండును. వేడిచేయు స్వభావము. విపాకమున కారపు రుచిగానే మారును. తీక్ష్ణస్వభావము. శ్లేష్మవాతముల శమించును. తాపమును బుట్టించును. ఆకలిని వృద్ధిచేయును. బుద్ధిని వికసింపచేయును. ఇది వాంతిని విరేచనమును చేయును గాఢమైనది. గుండెనొప్పిని హరించును. వ్రణముల మాన్పును. పాండువును పోగొట్టును. విసర్పిని హరించును. జ్యోతిష్మతీ ఆకులను నూనెలో వేయించి కాంజికముతో తినిన స్త్రీకి ఋతుస్రావమగునని చక్రదత్తమున గలదు. జ్యోతిష్మతీ బీజతైలము పాలతో నెనిమిది రోజులు సేవించిన సన్నిపాత రోగమున బుట్టిన ఉదరములు హరించునని వంగసేనలో గలదు.

సంస్కృతమున జ్యోతిష్మతీ, పారావతపద, అలవణా, తెలుగున వాడుపదములు మాలేరు, మానేరు, ఉప్పిలింత, మెరుపుతీగ, లిక్కుడు. అవ్వధన్ పదములు వాయసారనీ, పీతిఫలా, అగ్నిఫల, మేధా అని అందురు.

టే

టేకుచెట్టు :—ఇది మహా వృక్షములలో నొకటి. ఇది సుమారు నూరడుగుల ఎత్తువరకు పెరుగును వీనిలో మ్రాకు దిరుగని మ్రానులు గూడ గలవు. గ్రామములలోగూడ నిప్పుడివి పెంచబడుచున్నవి. దీని ఆకులు చేటలవలె గుండ్రముగా నుండును. మ్రాను చేవ గలిగి యుండును. నునుపు చిక్కన గలిగి యుండును. పువ్వులు తెల్లగ నుండును. దీని మ్రాను ధ్వజస్థంభములకును, గృహనిర్మాణమునకును, గృహోపకరణములకును బనికివచ్చును. పడవలు, నావలు దీనికఱ్ఱతోనే చేయుదురు. ఈ కఱ్ఱదగ్గర నునుపుదనము, గట్టిదనము, జిగియుండుటచే పలువిధములుగ నుపయోగించుచున్నది. నీటిలో ఊరినను, ఎండను ఎండినను దీనికి చివుకుదనములేదు టేకుచెక్క వగరు తీపి రుచులు గలది. చలువచేయును. విపాకమున మధుర రుచిగ మారును. దీనియందు వాత పైత్య శ్లేష్మముల హరించు శక్తిగలదు. మూలశంఖల హరించును. కుష్టురోగమును పోజేయును. టేకుపువ్వు చేదు వగరు రుచులు గలిగి యుండును. తేలిక నిచ్చును. కొంచెము వాతమును జేయును. శ్లేష్మమును, పైత్యమును, ప్రమేహములను నశింపు చేయును. దీని విశేష గుణ మేమనగా గర్భమునందలి దోషముల హరించి సంతానమును గలిగించుశక్తి దీనియందు గలదు. మరియు కుసుమ వ్యాధులను కూడా హరించును. దీని మ్రానుపట్ట మెత్తగ చిదుగకొట్టి కషాయముకాచి అనగా ఆవుపాలలో వేసి కాసి వడకట్టి పూటకు రెండు

జొన్నల చొప్పున సేవించిన తెల్ల ఎఱ్ఱ కుసుమలు హరించును. స్వర్ణ సింధూరము టేకుచెక్క కషాయముతోగాని, చెక్క పొడుముతోగాని ఆవుపాలు అనుపానముచేర్చి సేవించిన గర్భమందలి దోషముల హరించి గర్భము నిలుచును. ఏడురోజులు నియమవర్తనులై పరమాన్నమును మాత్రమే తినుచుండి తరువాత సుముహూర్తమున దంపతులు కలుసుకొన్న చక్కగ గర్భవతియయి నిరోగశతాయుష్మంతుడగు సుపుత్రుని గనును. గర్భస్రావముగల స్త్రీ విడువకుండ సంవత్సరకాలము టేకు ఆకులో భుజించిన వంధ్యాదోషములు హరించి గర్భస్రావము కట్టును. సంతానము నిలుచును.

సంస్కృతమున ఖరపత్ర, శాకవృక్ష, హిందీన సాగవన్, కర్ణాటమున తేగదమర, అరవమున తేక్కుమరం, ఇంగ్లీషున Teak tree అందురు.

డ

డావరడంగి :—ఇది తుప్పజాతిలోనిది. ఇది రెండు మూడు గజముల ఎత్తు వరకు పెరుగును. ఆకు పంచకోణములు కలిగియుండును. ఆకు మధ్యను ఈనె యుండును. పువ్వు తురాయి పువ్వును బోలియుండి తెలుపు ఎరుపు పసుపు రంగులు గలిగి చూచుటకు యింపుగ నుండును. కాయలు ఆముదపు కాయలవలె మెత్తని ముండ్లుగలిగి గరగర లాడుచుండును. కాయపైన కురాయి కేసరములవంటి కేసరము లుండును. ఇది అడవి ప్రదేశములయందు విస్తారంగా పెరుగును. ఇది చేదు రుచి గలది. కాకచేయును. విపాకమున చేదు రుచిని కలిగి యుండును. వేగం గలది. విషముల హరించును. వమనమును బుట్టించును. మూలశంఖల బోగొట్టును. కఫప్రధానమైన వాపుల హరించును. కామలా రోగమును, జ్వరమును, దగ్గు, ఒగర్పులను, క్రిములను పోగొట్టును. డావర

డంగి కాయలు, లవంగములు కషాయముపెట్టి సేవించిన ఊపిరిగొట్టు నొప్పి శమించును. శ్వాస బాగుగా వెడలును. ఆయాసము తగ్గును.

సంస్కృతమున దేవదాలీ, జీమూత, కంటకఫలా, గరాగరీ, కోశఫలా, కటిఫలా, ఇంగ్లీషున Bristlylufia Luffa Echinata అందురు.

డి

డివిడివుచెట్టు :—ఈ చెట్టునకు సంస్కృతమునగాని, తెనుగున గాని సమన్వయముగల పదము దొరకదు. ఈ డివిడివి చెట్టుపేరు ఇంగ్లీషు భాషయందే యుండుటచేతను దీనికీపేరే తగియున్నట్లు తోచుచున్నది. ఇది మూడు నాలుగు గజముల ఎత్తు వరకు బెరుగును. ఆకులు చింతాకులకంటె పెద్దవి. పువ్వులు గుత్తులు గుత్తులుగా బూయును. కాయలు కరకపువ్వులవలె వంకరగ నుండును. ఈ చెట్టంతయు వగరుగనే వుండును. చలువ చేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. దీనికి విశేషముగ శ్లేష్మమును హరించు గుణము కలదు. దగ్గు ఒగర్పుల వెంటనే తగ్గించును. దీని కాయలు రంగు చేయుట కుపయోగింతురు. విదేశములకు రవాణా యగుచున్నవి. దీనియందు కరక్కాయకుగల గుణములన్నియు కలవు. ఇంగ్లీషున Dive Dive అందురు.

డే

డేగమాంసము :—దీని ముక్కు వంకరగను సూదిగ నుండును. ఇది మాంసాహారి. గ్రద్దజాతికి చెందిన చిన్నపక్షి. మిక్కిలి పౌరుషము కలది. వేటకాండ్రు దీనిని పెంచి పిట్టలను వేటాడుటకై యుపయోగింతురు. దీనిమాంసము వేడిచేయును. మంచి బలమును గలిగించును. ధాతువృద్ధి చేయును. సంస్కృతమున ఘృధ్రామిషా, ఇంగ్లీషున Hawk fiesh అందురు.

త

తక్కిలి :—ఇది మహా పంచమూలములలో నొకటి ఇందు రెండు జాతులు కలవు. పెద్దతక్కిలి, చిరుతక్కిలి. దీనినే నల్లి, కూర నల్లి అని కూడా పిలుచుదురు. పెద్ద తక్కిలు 4—5 గజముల ఎత్తు వరకు పెరుగును, చిన్నతక్కిలి గజము ఎత్తుకన్న పెరుగదు. ఇది హిందూదేశమునం దంతటను పెరుగును. అడవులలోను మెట్టభూముల లోను కూడ పెరుగును. దీని ఆకులు ఓమారిమి కాసరాకులను బోలి యుండును. ఆకు జిగురు కలిగి యుండును. ఆకు గుండ్రముగా సువాస నతో గూడియుండును. చారులో నీయాకు వేసిన సువాసనగా పరిమ ళించును. పువ్వులు తెల్లగా నుండును. దీనిపండు చిన్న వాకకాయల వలె నుండును. చిరునల్లి ఆకులు కొంచెము చిన్నవిగ నుండును సువాసన గలిగి యుండును. దీని రుచి కారము, చేదు. వేడిచేయు స్వభావము. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. వాతనాశనము. దీని వేరునకు ఉపయోగము ఎక్కువగా కలదు. శ్లేష్మమును తగ్గించును. జఠరదీప్తి నిచ్చును. పాండురోగమును హరించును. నజ్జువ్యాధిని పోగొట్టును. విరేచన బద్ధమును తగ్గించి మూలవ్యాధిని హరించును. మేదస్సును తగ్గించును. చిరునల్లికిని పెద్దనల్లికిని గుణముల నేమియు భేదములేదు, ప్రయోజనము ననుసరించి వైద్యులు ఉపయోగపరచు కొనవచ్చును. అగ్నిదీప్తి చేయును. జరామరణముల పోగొట్టు రసాయన ద్రవ్యము. మంచి సత్వము నిచ్చును. దీని ఆకుల కషాయము విసర్పి, స్ఫోటకము మొదలగు వానియందు వచ్చు జ్వరమును తగ్గిం చును. శూలలను హరించును. వేరు కషాయము సెగరోగములకు పని చేయును. వణకుతో వచ్చెడు జ్వరములను కట్టును. వంటినిండ దద్దుర్లు లేచినప్పుడు నల్లికూర మజ్జిగలో నుడకబెట్టి శరీరమునకుపూసి అద్దాకు

పొగవేసిన దద్దుర్లు కట్టును. తక్కలివేరు పుల్ల కలితో నూరి పైనిపూసిన వాత వ్రణములు హరించునని హారీత సంహితలో గలదు. తక్కలి కూరను నీళ్ళలోవేసి కాచి ఆ నీళ్ళతో ఆసనమును కడుగుచు ఆనీటితో స్నానము చేయుచున్న మూలవ్యాధి హరించునని చరకమున గలదు. నల్లి ఆకులతో మజ్జిగ పులుసు కాచి సేవించినను మూలశంఖలు పోవును. ఇక్షుమేహము అనగా చెరకురసమువలె మూత్రము విడుచు మేహము నకు నల్లివేరు కషాయము ఉదయ సాయంత్రముల ఒక్కొక్క ఔన్సు చొప్పున పుచ్చుకొనుచున్న ఇక్షుమేహము హరించును. వసామేహము కూడా యీ కషాయ సేవవలన తగ్గునని సుశ్రుతమున గలదు. గోమూత్ర శిలాజిత్తు తక్కలివేరు కషాయమున సేవించిన శరీర స్థౌల్యము తగ్గునని చక్రదత్తమున గలదు.

సంస్కృతమున అగ్నిమంథ, తర్కాలి, గనికారిక, గంధపత్ర, గంధపుష్ప, కృశానుగ, ఇంగ్లీషున పెద్దతక్కలిని Premna Spinosa, చిన్నతక్కలిని Premna Serratifolia, హిందీన అరణీ. అరేథు, బంగాలీన గణియారీ అగ్గాంత, గుజరాతీన ఏరణ్ అందురు.

తక్కోలములు :—సాలిగ్రామనిఘంటుకారుడు తన అభిప్రాయం బిట్లు వ్రాసియున్నాడు. వీనికి దక్షిణదేశములో ఎక్కువ వాడుకగా నున్నది. ఇది కంటితో జూడలేదు. సంస్కృతమున లతాకస్తూరి అని వాడుచున్నారు. హిందీలో ముష్కదానా అని అందురు. తక్కోలము లను బెంగాలు, గుజరాతు, మహారాష్ట్ర, కర్ణాటక దేశములలో లతా కస్తూరి అనియే వాడుచున్నారు. తెలుగులో తక్కోలములు అని అందురు. అరవదేశములో కకేకస్తూరి అని అందురు. కొందరు కస్తూరి బెండ అని పిలచెదరు. దీని గింజలనే బజారులో అమ్ముదురు. ఇది మిక్కిలి చిన్నవి. నల్లగా వుండును. మంచి వాసన గలిగియుండును.

ఇవియే తక్కోలపుట్లి అను పేరుతో అమ్ముచున్నారు. ఇది చేదును కారమునుగల రుచి గలిగి యుండును. కాకచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. శైలికగుణము గలది. మూత్రకృచ్ఛ్రములు, మూలశంఖలు హరించును. మూత్రాఘాతమున కూడ పనిచేయును. వాత శ్లేష్మ రోగములు శమించును. ముఖరోగములు హరించును. కాకచేయును. హృద్రోగము, కఫము, అగ్నిమాంద్యము, వాతము మొదలగు రోగముల నాశనము చేయును. ఆకలిని బుట్టించును రుచిని గలిగించును. సాధారణ తైలయోగములలో కూడ తక్కోలముల ప్రయోగము కలదు.

సంస్కృతమున తక్కోల, కోశఫల. ఇంగ్లీషున Hibisus Abeln o chus and Abelmoschus ||M oschtus.

తగరము.—ఇది సప్తలోహములలో నొకటి. రంగు తెల్లగ నుండును. దీనిలో రెండు రకములు గలవు. 1 మిశ్రకము, 2 ఖురకము. రెండవదియగు ఖురకమే శ్రేష్టము. ఖురక వంగము తెల్లగను, మెరుపుగను, బరువుగను కరగించిన త్వరగ కరగునదిగను నుండును. మరియు కరగునప్పుడుగాని సాగగొట్టినప్పుడుగాని ధ్వనియుండదు. మిశ్రకవను తగరము పసుపు తెలుపు కలిసిన రంగులో నుండును. ఇది మందులకు అంత మంచిదికాదు. దీని రుచి చేదుగా నుండును. వేడిచేయు స్వభావం గలది. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. వేగము గలది. స్వల్పముగ వాతమును చేయును. మేహవ్యాధుల హరించును. కఫవ్యాధుల ఖండించును. వేదోరోగముల ఘాతము చేయును. క్రిముల పట్టి పల్లార్చును. కంటిజబ్బుల మట్టుపెట్టును. ఒగర్పుల పటాపంచలు చేయును. పాండురోగముల సంహరించును. దేహమునకు మంచిసత్తువ నిచ్చును. మేహములను కుంజరములకు నిది పంచాస్యము వంటిది. విషము జ్వరములను సర్పములకు గరుడపక్షి వంటిది. పీనసరోగముల పట్టి

పీడించును. ధాతుపుష్టము అమోఘముగ కల్గును. వంగమును శుద్ధమైన దానినే వాడవలెను. శుద్ధము కాకుండిన ప్రాణాపాయము సంభవించును. వంగము ఈ విధముగ శుద్ధిచేయవలెను. వావిలాకు రసమున పసుపువేసి అందు తగరము యేడుసారులు కరగిపోసిన శుద్ధియగును. ఈ పోయుటలో జాగ్రత్త కావలెను. తడితగిలిన తగరమునకు ప్రేలు నట్టి గుణము గలదు. తుపాకి రవ్వలవలె ప్రేలి శరీరమున బడును. గాన ఒక రాతిరోటిలోగాని జిగిగల కుండలోగాని రసముపోసి దాని పైన సన్నని బెజ్జముగల తిరుగలిరాయికప్పి ఆ రంధ్రముద్వారా కరగించి తగరమును పోయవలెను. తగరము యేడుసారులు పోసిన శుద్ధి యగును మరియొక క్రమము; తగరమును నూనెలోను, అముదములోను కరగించుచు పుల్లని మజ్జిగ, చింతాకు పసరు, చింతపండు పులుసు, నిమ్మపండు రసము మొదలగు పుల్లని పదార్థములలో ఒక్కొక్క దానిలో ఏడేసి సారులు పోసిన శుద్ధియగును. మరియొక ప్రక్రియ; తగరమును యినప గరిటలో కరగించి ఇప్పనూనెలో 15 సారులు పోసిన శుద్ధియగును. భస్మప్రక్రియ; వంగము రేకులక్రిందవేసి ఆ రేకులకు తాళకము జిల్లేడు పాలతో నూరి పట్టించి ఆరించి చింత బూడిద, దానిబూడిదలతో పాదిగి పుటము వేసిన రేకులు పేలాలువలె పొంగియుండును. వానిని చల్లారిన వెనుక తీసి మెత్తగ నూరి వస్త్ర ఘాళితముచేసి జాగ్రత్తపెట్టి వాడుకొనవలెను. ఇంకొక విధానము; వేపాకు గోనెపట్టాలో బరచి దానిపైన శుద్ధిఅయిన తగరమును చింతాకులవలె కొట్టించి ఆ ముక్కలు పరచి పైన వేపాకుకప్పి చుట్టగ చుట్టి శీలచేసి గోతిలో అడుగున పిడకలు పరచి గోనెపట్టాయుంచి పైన పిడకలచే గప్పి పుటము వేయవలెను. ముక్కలు పేలాలవలె పొంగి యుండును. జాగ్రతగ తీసికొనవలెను. మరియొక విధము; తంగేడు ఆకుతోగూడ పై ప్రకారము పుటము వేయవలెను. ఇంకో విధము; తగరమును ఇనుపమూకుడులోవేసి కరిగించి ముళ్ళతోటకూర తరిగి

కొంచెము కొంచెము వేయుచు కలుపుచుండిన తగరము భస్మమగును. తరువాత నిమ్మకాయరసముతో నూరి పుటము బెట్టవలెను. ఇంకొక విధానము ; వాము వేయుచు వేయించినను, సురేకారము వేయుచు వేయించినను, రావిచెక్క పొడుముగాని, ఉత్తరేణి ఆకుగాని వేసి వేయించినను తగరము భస్మమగును. తరువాత నిమ్మకాయ రసముతో నూరి పుటము పెట్టవలెను. ఇంకను అనేక విధముల భస్మము చేయు ప్రక్రియలును శుద్ధిచేయు ప్రక్రియలు నున్నవి. గ్రంథవిస్తరణభీతిచే నిందు వ్రాయలేదు, తగరము శుద్ధిచేసినది, బలపపు ఖడ్డివలె సాగించి పచ్చిసున్నపురాయి, కలబందవేళ్ళు సమముగాదంచి ముద్దచేసి వెలగ కాయఅంత ముద్దలో తగరపుఖడ్డి అంగుళముముక్కవుంచి పైన గుడ్డ కప్పి శీలుచేసి ఎండించవలెను. ఈ ప్రకారము వుండలు తయారుచేసి గోతిలో పిడుకలు పరచి అందుపైన ఈ యుండలుంచి పైన పిడకలు పరచి పుటము పెట్టవలెను. చల్లారిన వెనుక ఈ వుండలు మధ్యను వున్న తగరపుఖడ్డి ముక్కలను మెత్తగ నూరి సీసాలలో జాగ్రత్త పెట్టవలెను. ఇది చాల వీర్యవంతముగ పనిచేయును. 2 గింజలయెత్తు వంగభస్మము, మంచిగంధపుపొట్టు, తంగేడు పువ్వులు కలిసిన కషాయం అనుపానముతో సేవించిన శుక్రనష్టము కట్టును. పులుసు నూనె వర్జితం. వంగభస్మము బేడఎత్తు, పురుగుడు చిగుళ్లు బేడయెత్తు, హంసవారి చిగుళ్ళు బేడఎత్తు, మంచిగంధము బేడఎత్తు, చలవమిరియములు బేడ ఎత్తు ఇవిఅన్నియు కలిపి తొమ్మిది మాత్రలుచేసి చలవమిరియముల కషాయముతో 9 పుటలు పుచ్చుకొన్న సెగలు కట్టును. లేదా వంగ భస్మము, ద్రాక్షపండ్లు, రససింధూరము, కర్పూరశిలాజిత్తు సమభాగ మును తేనెతో మర్ధించి కుంకుడు గింజలవలె మాత్రలుచేసి పూటకొక మాత్రవంతున వాడవలెను. సెగలు ప్రదరములు కట్టును. జీర్ణించిన సెగ సవాయిలకు స్వర్ణవంగము దీనినే హేమసుందర రసమనియు చెప్పుదురు. శుద్ధిచేసిన తగరము, శుద్ధిచేసిన పాదరసము, శుద్ధిచేసిన

గంధకము, నవాసారము సమభాగములు మెత్తగ చూర్ణించి గాజు కుప్పెలోగాని మూకుళ్ళలోగాని వండుదురు. చేయువిధానము :— మొదట తగరమును కరిగించి రసములో పోయవలెను. రసవంగములు రెండును కలసిన మెత్తగ విడిపోవును. తర్వాత కల్వమందుంచి మొదట గంధకముచేర్చి కాటుకవలె నూరవలెను. అటుపిమ్మట నవాసారమును చేర్చవలెను ఇవన్నియు బాగుగ కలిసిపోవునట్లునూరి అది మూకుడులో పోసి పైన కందిగింజఅంత బెజ్జముగల మూకుడునుమూసి శీలమన్ని యిచ్చి పొయ్యిమీదవుంచి నాలుగు జాములు వండవలెను. బంగారు రంగుగల మందు తయారగును. లేదా గాజుకుప్పెలో బోసియు వండ వచ్చును. మోతాదు 2 గురిగింజల యెత్తు. అనుపానము సందర్భాను సారముగ నుపయోగించవలెను. ఇందులో రసములో సగభాగము పటిక చేర్చి వండు నాచారము కలదు. శుద్ధిచేసిన పాదరసము, శుద్ధిచేసిన తగరము, శుద్ధిచేసిన సీసము ఈ మూడును కరగించిన త్రివంగమన బడును. మోతాదు 3 గురిగింజలయెత్తు. అనుపాన విశేషముల వాడిన ధాతుగతములగు ప్రమేహములు, ధాతునష్టములు, అతివేడిమి (నిస్త్రాణ) పోవును. మరియు వంగతామ్రమను నొక యోగము కలదు. ఇది వంగము శుద్ధిచేసిన తామ్రము కలిపి కరగించిన వంగతామ్రమగును. దీనివలన ధాతుగతమగు ఉబ్బస వ్యాధులు, శూలలు, శ్వాసకాసలు తగ్గును. ఇది అనుభవము. వంగరసాయనము ; వంగభస్మము పాలు, కృష్ణాభ్రకభస్మము పాలు. కాంతభస్మము పాలు, ఈ మూడును కలిపి కల్వమందుంచి ఉమ్మెత్తాకు రసంతో నొకరోజును, నిమ్మపండ్లరసంతో నొకరోజును, వేపాకురసముతో నొకరోజును, బ్రహ్మమేడిరసముతో ఒకరోజును మర్ధనాచేసి యీ మూడింటికి సమభాగము రాజావర్తపు భస్మముచేర్చి గోమూత్ర శిలాజిత్తుతో మర్ధనా చేయవలెను. పిమ్మట మహిసాక్షి గుగ్గులు కషాయముతో వారము రోజులు మర్ధన చేయ వలెను. అది ఎండి చూర్ణమైన పిమ్మట పసుపు కషాయము లేక ఆవు

మజ్జిగతో సేవించవలెను. ఇది ఇరువది మేహముల ఖండించు శక్తి గలది. మోతాదు గురిగింజయెత్తు లగాయితు నాలుగు గింజల యెత్తు వరకు అనుపాన విశేషముల వాడవచ్చును. అవాది పంచకము, పులుసు, నూనె వర్జితము. తగర భస్మమునకు అనుపానములు ముఖ దుర్గంధమునకు పచ్చకర్పూరముతోను, పాండురోగమునకు నేతితోను, గుల్మమునకు పొంగించిన వెలిగారముతోను, పిత్తప్రకోపమునకు పంచదారతోను; మలమూత్ర బద్ధమునకు తమలపాకుల రసముతోను, మందాగ్నికి పిప్పళ్ళతోను, ఊర్ధ్వశ్వాసకు పసుపుతోను దేహ దుర్గంధమునకు సంపంగిరసముతోను, వీర్యస్తంభనకు కస్తూరితోను, చర్మరోగమునకు చంద్రకషాయముతోను; వాతవ్యాధులయందు వెల్లుల్లి రసముతోను, కుష్ఠురోగమునందు సముద్రఫలముతోను (కోడాడి), నపుంసక రోగమునకు బూరుగరసముతోను ఇవ్వవలెను. భస్మప్రక్రియ. శుద్ధవంగము మూకుటిలో కరిగించి కరిగిన తర్వాత క్రమముగా వంగము ఎత్తు, పసుపుచూర్ణము, జీలకఱ్ఱచూర్ణము, త్రిఫలాచూర్ణము, పిప్పళ్ళ వల్కల చూర్ణము, చింతబెరళ్ళచూర్ణము వేయుచు కలియబెట్టుచుండవలెను. బాగుగ భస్మమయిన తర్వాత పుటము పెట్టి సేవించవలెను. 1—3 రక్తికల ప్రమాణము మోతాదు. వంగభస్మానుపానములు, తగరము ఇత్తడి పాత్రలకును, రాగిపాత్రలకును పూతపూయుట కుపయోగించును. ఇందులో పులుసు పదార్థములు నిలవయున్నను చిలుము ఎక్కదు. తగరముతో గిన్నెలు, కంచములు చేయించుకొందురు.

సంస్కృతమున వంగ, రంగ, స్వర్ణజ, హిందీన రాంగా, బంగాళీన రాంగ్, ఇంగ్లీషున Tin అందురు.

☞ తక్కెడచెట్టు :—దీనికి సంస్కృత నామము ఎచ్చటను గన్పింపదు. దీనిని వైద్యులు మందులలో వాడుదురు. చేదు, కారము, కాశ

చేయును. విపాకమున కారపు రుచి. ఇది విరేచనకారి. వాత శ్లేష్మముల హరించుటకు దీని కషాయము ప్రశస్తమైనది. దీని ఆకు ఆముదమున వెచ్చచేసి కట్టిన శిరోవాతములు, శిరశ్శూలలు కట్టును. ఇంగ్లీషున A M dicinal Tree అందురు.

☞ తడచెట్టు :—ఇది పెద్ద వృక్షము. ఈ చెట్టు అడవులలో విస్తారముగ పెరుగును. దీనికఱ్ఱ సారవాటికలిగి గట్టిగ నుండును. దీనిఆకులు జానిఆకులవలెనే యుండును. దీని ప్రూనపట్ట తెల్లగ నుండును. దీని పండ్లు చిన్నవిగ నుండును. దీనికఱ్ఱతో రోకళ్ళు, మంచములు మొదలగు గృహోపకరణములు, మడత మంచములు చేయుదురు. ఇది కారము వగరు కలిసిన రుచి గలిగియుండును. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. పిత్తమును పెంచును. వాతహరము కఫశమనము, అరుచిని పోగొట్టును. పాండురోగమును నశింపచేయును. ఆకలిని గలిగించును. దీనిపండు చలువచేయును. మధురరుచి. మధురవిపాకి. వేగముగలది. విరేచన బద్ధమును చేయును. ఇది సర్వాంగసారమైనది.

సంస్కృతమున ధవన, బిళాచన్యక, ఇంగ్లీషున Grewria Elastica అందురు.

☞ తమలపాకులు :—ఇది తీగజాతికి చెందినది. ఇది హిందూదేశమంతటను పెరుగుచున్నది. దక్షిణదేశమున దీని ప్రచారము హెచ్చు. అవిసెతోటలలో దీనిని పెంచుదురు. ఆ చెట్లనీడను చలవదనమున నది పెరుగును. వెదురుకర్రలకుపాతి వానికి దడులుగట్టి ఈ లతలను ప్రాకింతురు. ఆంధ్రదేశమున ద్రాక్షారామ, తునివద్ద సర్పవరము విజయనగరము దగ్గర నెల్లిమర్ల పెలూరువద్ద శనివారపుపేటలోను, నెల్లూరు ప్రాంతమునను, చెన్నపట్టణ ప్రాంతమునను ఈ తోటలు విస్తారముగ పెరుగుచున్నవి. వీనిలో నలుపు, తెలుపు, స్వర్ణపురంగులు గలిగి పలు రకములున్నవి. నలుపు, దళసరి, పెద్దవియగు ఆకులను దక్షిణదేశమున

కలిపి వెత్తలి అందురు. దీని ఆకులును, తీగకాడయు పెండలపు తీగను బోలియుండును. ఆకులు వానికంటె చిన్నవి. ఆకులు కొనగలిగి యుండును. ఆకులపై ఈనెలుండును. తొడిమ రమారమి రెండు అంగుళముల పొడవుండును, ఇది పుష్పబీజ శూన్యమైనతీగ. అయితే విత్తనము తీగయే తీగ పాకిన బ్రతుకును. తమలపాకులలో బంగాళా ఆకు అనునది దళసరిగను, పెద్దదిగను, గుండ్రముగ నుండును. దీని యందు కారము హెచ్చుగ నుండును. ఇది బరహంపురము ప్రాంతములయందు విశేషముగ పైరగుచున్నది. ఈ ఆకులతో కారాకిళ్ళీలు తయారుచేసి అమ్ముదురు. పండు ఆకులకు నెల్లిమర్ల, కవటాకులకు సత్యవరము చెన్నపట్నము ప్రాంతములు ప్రసిద్ధి చెందినవి. దీని ఆకులు కారము, చేదు, మధురము రుచులు మిశ్రితములై యున్నవి. వేడి చేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. వాత శ్లేష్మ శమనము చేయును. గొంతుధ్వనిని బాగుపరచును. మలబంధమును విప్పును. ఆకలిని గలిగించును. ముఖదుర్గంధమును పోగొట్టును. పంటితెగుళ్ళ నుండనీయదు. పిత్తమును పెంచును. పీనసరోగమును హరించును. దగ్గుల నదల్చును. రుచిని బుట్టించును. వాతకారి. నల్లతమలపాకులు అన్నిటికంటె ఎక్కువ కారముగలది. విశేష పైత్యమును చేయును. శ్లేష్మహరము. వాతఘ్నము. విరేచనము చేయును. లేతఆకులు మృదు గుణము గలవి. పండుటాకులు నిర్దుష్టములై గుణవిశేషమును గలిగి యుండును. పండుటాకులు బాలెంతకు ఉపయోగింతురు. తమలపాకులో ఒకవిధమైన పురుగుండును. ఇది లోనికి పోయిన ప్రాణహాని చేయును. గాన ఆకులను బాగుగ శోధించి తడిగుడ్డను తుడిచి కొనలు కత్తిరించి ఈనెలుతీసివేసి యుపయోగించవలెను. తాంబూల గుణములు:— తాంబూలమనగా తమలపాకులు, పోగచెక్కగాని కవిరిగాని చేర్చి ఆకులకు సున్నము గుల్లసున్నముగాని, రాసున్నముగానిరాసి కుంకుమ పువ్వు, పచ్చకర్పూరము, జాజికాయ, జాపత్రి, ఏలకులు, లవంగాలు

ఇవన్నియు ఏకముఖముచేసి నములుటయే తాంబూలమనబడును. ఇందు ఉప్పుదనము తక్క తక్కిన రుచులన్నియు మిశ్రితములై యున్నవి. ఈతాంబూలము శ్లేష్మ వాతముల హరించును. కొంచెం పైత్యమును పెంచును. కామమును వృద్ధిచేయును ముఖదుర్వాసనను దూరపరచును. సతీపతులకు ఆనందకరమైనది. మనోల్లాసమును గూర్చును. దేవతా పూజకుగూడ "పూగీఫల సమాయుక్తం నాగవల్లీ దళైర్యుతం ముక్తాచూర్ణ సమాయుక్తం తాంబూలం" అని చెప్పినాడు. ముక్తా చూర్ణము ముత్యపుసున్నముతో గూడినది అని వర్ణించినాడు. ముత్యపు సున్నము జఠరదీప్తినిచ్చును. అనగా తాంబూలమునందు జఠరదీప్తిని చేయుగుణము కలదు. ఆత్రేయుని సుతమున తమలపాకుల తీగకు ఫలము లున్నట్లు వ్రాసినాడు. ఫలముల నెచ్చటను కానము. అది వేరొక జాతికి చెందిన తీగయేమో అని అనుమానము. యేడు తమలపాకులను ముద్దగ నూరి వేడినీటిలో గలిపి అందు కొంచెం ఉప్పు కలిపి లోనికి సేవించిన బోదకాలు రోగం హరించునని వంగసేనలో కలదు. తమల పాకులకు నూనెరాసి నిప్పులపైన వెచ్చజేసి గుండెలపైనను, కడుపు పైనను వేసి చేతికాపడం పెట్టిన కఫం కరిగి శ్వాసనాళములు శుద్ధములై దగ్గు ఆయాసం వెంటనే తగ్గును. విరేచనమగును. యీ పద్ధతి విదేశ ములలోను నుపయోగింతురు. ఇది అనుభవం. తమలపాకులున్ను, మిరియములున్ను మెత్తగనూరి కుంకుడుకాయ అంత మాత్ర తొమ్మిది మాత్రలు తొమ్మిది పూటలు సేవించిన సంతాన నిరోధ మగును. గర్భకోశమునకు బలహీనత గలుగును. తమలపాకులరసం పాదరస రోగముల హరించును. రసమును శుద్ధిపరచును. తమలపాకుల తీగను తేనెతో అరగదీసి నాకించిన దగ్గు శమించును. వివాహాది శుభకార్య ములలో తాంబూల ప్రధానం మంగళకరముగ నెంచబడుచున్నది. శ్రావణమాసపు గోములయందును తాంబూలం శుభప్రదముగ పరిగ

గింపుచున్నది. వివాహాది శుభకార్యములకు ముందు తాంబూలములు పుచ్చుకొననిదే వివాహం నిశ్చయంకాదు.

సంస్కృతమున నాగవల్లీ, ముఖరుగకరీ, శ్రమభంజని, కామజనని, భక్షపత్రి, తాంబూలీ, హిందీన పాన్, కర్ణాటమున వీళ్య. వీళ్ళదెలె, అరవమున వెట్రిలై, ఇంగ్లీషున Batel Leaves అందురు

☞ తమాలవృక్షము :—చీకటిచెట్టు చూడుము.

☞ తరవాణి :—తరవాణి అనగా వేడిగంజియు మంచినీళ్లను కలిపి ఒక కుండలోబోసి వేడిఅన్నము వేయవలెను. తర్వాత దబ్బాకులుగాని కందిగింజలు మూటకట్టిగాని వేయవలెను. మూడురోజులనాటికి పులుపు చెందును. మూడురోజుల తర్వాత పాతఅన్నమును దీసివేసి క్రొత్త అన్నమును దబ్బాకులను వేయుచున్న చక్కని హితవైన పులుపుతో కూడి తేటగా తరవాణి తయారగును. ఈ తేట నీటినే తరవాణి అని చెప్పుదురు. ఇందు బి. విటమిన్ గలదు. లోని అన్నమును తరవాణి అన్నమని చెప్పుదురు. తరవాణి అన్నము తిన్నచో నిరోగవంతుడై శరీరారోగ్యమును, పుష్టిని జెంది సర్వసమర్ధుడగును. వానికి అలుపు సొలుపులు లేవు. ఈ తరవాణి ఆంధ్రదేశమందు చాలవరకు వాడుదురు. గంజాం, విశాఖపట్టణం, తూర్పుగోదావరి, పశ్చిమగోదావరి జిల్లాలలో చాలామంది వాడుచున్నారు. బ్రాహ్మణులు, కోమట్లు దీనిని పిల్లలకు పెట్టి పోషించుచున్నారు. ఇప్పుడు నవనాగరికత బలసి దీనియందు అశ్రద్ధ వహించి యుండిరి. పూర్వకాలపు జనసత్వముల నిప్పటివారికి యుండుటలేదు. దీని సేవా లాభమును మరచిపోవుటచేతనే అనర్ధములు వాటిల్లుచున్నవి. ఇది పులుపును కొంచెం కారం గలిసిన రుచి గలది. శీతోష్ణములకు సమత్వం గలిగించును. విపాకమున పులుపు రుచిని గలిగి యుండును. దీనిలో కొంచెం ఉప్పుకలిపిన తీపిరుచికి మారును. ఇది కొద్దిగ మగతను కలిగించును. మూత్రమును జారీచేయును. దాహమును

పోగొట్టును. శ్రమను తీర్చును. తాపమును శమించును. సకల జంతు విషముల నణచును. విశేషించి పురికోస విషమును వెంటనే తగ్గించును. నోటికి సాధుత్వం, కనులకు హితవు కలిగించును. నిశ్శక్తను తగ్గించును. ఆకలిని గలిగించును. మేహాశరీరులకు అమృతంవలె పనిచేయును. తరవాణిలోని అన్నమునకుగూడ నిదియే గుణములు. ఉదయముననే స్నానంచేసి తరవాణిలోని అన్నమును, ఆవకాయయు కలుపుకొని భుజించి అటుతర్వాత ఒక శేరు తేట తరవాణితో గూడిన అన్నము తినినగాని, మజ్జిగతో తినినగాని వానికి 12 గంటలు అయినను ఆకలికాదు ఎంతపనిచేసినను శ్రమరాదు. ఆవకాయతో తిన్నప్పుడు కొంచెం నువ్వులనూనె కూడ కలుపుకొనవలెను. కొద్దిగ వేడిచేయును. మంచి జీర్ణశక్తి నిచ్చును. విద్యార్థులకిది అమృతతుల్యం. ఈ గుణం కాఫీయందులేదు. తరవాణితో సాంబారు తయారు చేయుదురు. ఇది కొద్దిగ వేడిచేయును. నోటికి రుచిని కలిగించును. జీర్ణశక్తిని వృద్ధిపరచును. సంస్కృతమున జలోదనం, ఇంగ్లీషున Rice soaked in acid washings of rice అందురు.

☞ తవాక్షీరి :—తవాక్షీరి అయిదు విధములుగ నున్నది. వస్తుగుణదీపికాకారులు వెదురుబొంగులనుండి పుట్టుచున్నట్లు తమ నిఘంటువులలో వ్రాసియున్నారు. శాస్త్రములయందు మరియొక విధముగ నున్నట్లు కనబడుచున్నది. ఇది గోధుమలనుండియు, యవధాన్యమునుండియు, తాళవృక్షములనుండియు, శృంగాటక దుంపలనుండియు, అడవి ఆవుల పాలనుండియు, వెదురుబియ్యమునుండియు తయారగునట్లు తెలియుచున్నది. ఇవి చిన్న పంచదార పలుకులవలెను, గట్టిగను, కొంతగుండగను నుండును. పిండిగ మెత్తగ నుండునది పాలగుండ. దీనినే తవాక్షీరి అని మోసముచేసి అమ్ముచున్నారు. కావున బాగుగ శోధించినగాని మందులలో నుపయోగింప జనదు. ఇది తీపిరుచి గలది.

చలువచేయును. విపాకమున మధుర రుచికి మారును. మంచి వాసన గలదు. బలము నిచ్చును. ధాతువులను బలపరచును. తేలిక గుణము గలది. జిగురుగ చిక్కగ నుండును. క్షయలను పోగొట్టును. పిత్త రక్తమును నశింపుచేయును. తాపహారం. నోటి అరుచిని పోగొట్టును. దగ్గు ఒగర్పుల హరించును జ్వరముల నిర్మూలించును. దాహశమనం చేయును. పాండువును హరించును. కామిలారోగమును రూపు మాపును. కుష్టువును పోజేయును. మూత్రరోగముల నశింపజేయును. మేహవ్రణముల పట్టిపల్లార్చును. తవాక్షీరిని మఱ్ఱిపాలతో నూనె నేయి కలిపి రాసిన మేహవ్రణములు మానును. తవాక్షీరి చూర్ణము ఆవు పాలలో కాచి పంచదార కలిపి సేవించిన వీర్యవృద్ధి చేయును ఏనుగువంటి బలసంపన్నుడగును. మేహశాంతి చేయును. తవాక్షీరితో తయారుచేయబడిన శీతోపలాది చూర్ణం పొడిదగ్గు, క్షయ, హృద్రోగం మొదలగు వ్యాధులయందు ఉపయోగించును.

సంస్కృతమున తవక్షీర, అన్వర్థ సంజ్ఞా పదములు క్షీరం, యవజం, గోధూమజం, తాళసంభూతం. హిందీన వంశరోచన్. కర్ణాటమున చిదురుప్పు, చిదుహుణ్ణు. అరవంన మాంగిలుప్పు, ఇంగ్లీషున Arrotwrot అందురు.

తమిదలు :—చోళ్లు చూడుము.

తంగేడుచెట్టు :—ఇది రెండు జాతులుగ నున్నది. తుప్పతంగేడు, చెట్టుతంగేడు. చెట్టుతంగేడు మ్రానుగట్టును. దీనినే కొండతంగేడి అనియు చెప్పుదురు. ఈ మ్రాను ఇండ్లుకట్టుటకు స్థంభముల కుపయోగం. మట్టిలో చిరకాలము వరకు బులిగిపోవక వుండును. చేవగలిగి దృఢముగ వుండును. తుప్పతంగేడు గజము రెండు గజముల వరకు వ్యాపించి గజమెత్తువరకు పెరుగును. పువ్వులు బంగారు ఛాయగలిగి చూచుట కింపుగ నుండును. పువ్వులు గుత్తులు గుత్తులుగ పూయును. ఇది

సంవత్సరమునకు రెండు పర్యాయములు పూలపూసి కాపుకాయును. పువ్వులలో కేసరములుండును. పువ్వులపై తేనటీగలు, తుమ్మెదలు విశేషముగా వ్రాలుచుండి రొదచేయుచుండును. కాయలు సీకాయ కాయలను బోలియుండి కొంచెం వంకర గలిగి యుండును. లోని గింజలు గోధుమరంగు గలిగి చిక్కగ నుండును. ఆకులు చింతాకులవలె కొంచెం పెద్దవిగ గుండ్రగ నుండును. వేరు పట్టగలిగి గట్టిగ నుండును. తంగేడుచెట్టుయొక్క సర్వాంగములు ఉపయోగకారిగనున్నవి ఈ చెట్లు మెరకప్రదేశములయందు విస్తారముగా పెరుగును దీని మ్రానిపట్ట తోళ్లు బాగుచేయుట కుపయోగించును. ఇది పై దేశములకు విస్తారముగ ఎగుమతి చేయబడును ఈ చెట్టుయొక్క అన్ని భాగములు వగరుగనే యుండును వేరు వేడిచేయు గుణము గలది. పుష్పము చలువచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. తీక్ష్ణగుణము గలది. శ్లేష్మ పైత్యముల హరించును. రక్తపిత్తవ్యాధిని శమింపజేయును. జ్వరముల నశింపుచేయును. ధాతునష్టమును పోగొట్టి మంచి బలమొసంగును. సెగరోగములయందు మూత్రము చురుకు, మంట, సలుపు మొదలగు బాధల బాపును. తలనొప్పులు, పోట్లు మానును. కండ్లమంటలు, చురుకులు, ఎరుపులు తగ్గును దగ్గు, ఆయాసము, ఒగర్పు మొదలగు బాధలను పోగొట్టును. గ్రహణులు, అతిసారములు కట్టును. విరేచనములు కట్టును. తంగేడుబొట్టుతో తిగరము భస్మమగును. ఇరువది మేహములు కూడా దీనివలన తగ్గును. అతిమూత్రమునం దమోఘంగా పనిచేయును. తంగేడువేరు చిన్న చిన్న ముక్కలుగకొట్టి ఆ ముక్కలు బుగ్గనుంచుకొని ఊరిన ద్రవము మ్రింగుచుండిన దగ్గులు, ఉబ్బసములు ఒక వారము రోజులనాటికి అమోఘముగా కట్టును. దీనియందు కరక్కాయకుగల గుణములన్నియు కలవని చెప్పుదురు. తంగేడుగింజల చూర్ణము 4 తులములు, మఱ్ఱియూడల చూర్ణము 2 తులములు,

బెండవేరు చూర్ణము 2 తులములు, రత్నపురుష చూర్ణము 2 తులములు, చపలభస్మము 1 తులము ఇవన్నియు మెత్తగ చూర్ణించి వీనికి రెట్టింపు పంచదారతో పాకముపట్టి ఇవిఅన్నియు కలిపిన చూర్ణము పోసి బాగుగ కల్పి లేహ్యము తయారుచేసి శరీర బలానుసారముగ సేవించవలెను. దీనికి తగ్గని ధాతునష్టపు రోగము లుండవు. విశేషమైన వీర్యవృద్ధి చేయును. సెగరోగములు తగ్గును మంచిగంధపుపొట్టు కషాయముతో నివ్వవలెను. మేడిచెక్క, నేరేడుచెక్క కషాయముతో నిచ్చినగాని, రసముతో నిచ్చినగాని అతిమూత్రము తగ్గును తంగేడు జిగురు 4 తులములు, నల్లమందు పావలాఎత్తు. నేరేడుగింజల చూర్ణం 4 తులములు పంచవల్కల కషాయమున నూరి శనగగింజలవలె మాత్రలంచేసి ఒక ఔన్సు పాలతో ఒక మాత్ర సేవించిన మధుమేహము, దాల్చినచెక్క రసముతో అనుపానించి యిచ్చిన గ్రహణులు, అతిసారములు తగ్గును. తంగేడు పువ్వు పరిశుభ్రమైనది నీడను ఆరించినది 8 తులములు, వేయించిన ధనియముల చూర్ణము 4 తులములు, వేయించిన ప్రత్తిగింజల చూర్ణము 4 తులములు, ఏలక్కాయల చూర్ణము 2 తులములు, గులాబీమొగ్గల చూర్ణము 3 తులములు ఇవన్నియు భాగముల ప్రకారం కలిపి కాఫీ టీలవలె కషాయముకాచి దీనియందు పాలు పంచదార చేర్చి త్రాగవలెను. ఇది త్రాగుటకు సువాసనగల టీవలె నుండును. దీని సేవవలన అమితమైన బలము, శుక్రవృద్ధి గలుగును మేహము శాంతించును. చలువచేయును. కాఫీ టీలకుండిన గుణములే దీనికిని గలవు గాని చెడుగుణములు మాత్రము లేవు. గుండె జబ్బులు రావు. బలము క్షీణించదు. బుద్ధిబలముచేత జీవించు ప్లీడరులు, విద్యార్థులు దీనిని వాడిన మిక్కిలి ఆరోగ్యవంతులగుదురు. తంగేడుపువ్వు అమృతసమానమైనది. దీనిసేవవలన మలబద్ధం హరించును. రుచిని పుట్టించును. ఆరోగ్యకరమైనది. తంగేడుపువ్వు

గుల్కందు ఇది సెగరోగములను, అతిమూత్రములను, మూత్రమందలి మంటలను, మేహవ్రణములను హరించును. సంభోగశక్తిని వృద్ధి చేయును. గులాబీ పువ్వుల గుల్కందు చేయు విధానము గమనించి ఆ ప్రకారమే తయారు చేయవలెను.

సంస్కృతమున తలపోటలి, గోశ్రేణి. హిందీన తర్వార్, కర్ణాటమున ఒళ్ళే తంగేడిగిడ, అరవమున ఆవారంచెడి (నేలతంగేడు). మెలావరికె, పంజాబీన హేమపుష్పి. ఇంగ్లీషున Country senma, Maturerea tree tanneis cassia అందురు.

తంటెపుచెట్టు :—ఇది కసివెంద జాతిలో చేరిన చిన్న చెట్టు. దీనియాకు గుండ్రముగా నుండును. మేకకన్నులబోలు పసుపుపచ్చని పూవులను పూయును. కాయలు సన్నముగా పొడవుగా లేతబొబ్బిలి కాయలవలె నుండును చెట్టు వెగటి వాసనగ నుండును ఇందులో రెండు రకములు గలవు. పెద్దతంటెపుచెట్టు, చిన్నతంటెపుచెట్టు. ఈ చెట్లు ఆంధ్రదేశమంతటను గలవు. ఇది కారము, చేదు రుచిగలది. ఉష్ణవీర్యముగలది. భావప్రకాశికకారుని మతమున శీతవీర్యమని వున్నది. విపాకమున కారపు రుచిగా మారును. తీక్ష్ణగుణము గలది. శ్లేష్మ వాతముల రెంటిని హరించును. దద్దురులను దురదలను పోగొట్టును. దేహకాంతిని వృద్ధిచేయును. సుకుమారత్వము గలిగించును. మేదస్సును నశింపుచేయును. వ్రణముల మాన్పును కుష్ఠురోగమును హరించును. సమస్త చర్మరోగములను పోగొట్టును. ఒగర్పులను, క్రిములను హరించును. పండ్లు చాల వేడిచేయును. విషముల హరించును. గుల్మనాశనకరము కాసల నడలించును. తంటెపుగింజలు కాంజికముతో మెత్తగ నూరి పార్శ్వమునను పట్టివేసిన వంటి కణత నొప్పి హరించునని వంగసేనలో గలదు. తంటెపుకాయలును సర్జరసమును కాంజికముతో మెత్తగనూరి పైకిపూసిన బొల్లిరోగము హరించునని చరకమున గలదు.

తంటెపుగింజలు ముల్లంగిదుంపరసముతో నూరి పైనపూసిన తామర హరించునని వంగసేనలో గలదు. గుంటగలగరరసము, ఆవనూనె కలిపి కుండలోపోసి అందు తంటెపువేరు ముద్దగనూరి కల్కముచేసి వేసి తైల పక్వముగా సన్నసెగను కాచవలెను. తయారైన పిదప దింపి అందు గంధసింధూరము వేయవలెను. బాగుగా కలిపి సీసాలో జాగ్రత్తచేసి ఆ తైలము రాసిన మిక్కిలి ఘోరములగు గండమాల రోగములు నశించునని వంగసేనలో గలదు. తంటెపుఆకురసము ఒక మూకుడులో వేసి దానిలో శుద్ధపాదరసముపోసి సన్నపు మంటను కాచుచు కర్ర పుల్లతో కలుపుచుండిన రసబంధమగును. నూతన వైద్యమతమున :— ఇది సమస్తమైన రోగముల హరించుశక్తి గలది. ముఖ్యముగ కుష్ఠు రోగమును హరించును. నల్లజీడిగింజలవలన గలిగిన పుండ్లను దీని ఆకుల రసము రాసిన హరించును. దీనిగింజలనుండి తీసిన నూనె రాసిన తామర మొదలగు చర్మరోగములు పోవును. దీని ఆకుల రసము ఆముదముతో కలిపి పట్టిన శిశురోగము లన్నియు పోవును.

సంస్కృతమున చక్రముద్ద దద్రుఘ్న, ఏడగజ దద్రుఘ్న, దృఢ బీజ, మేసాకీ కుసుమ, కచ్ఛూఘ్న, ఇగ్లీషున Csssia Alata Feoetida అందురు.

తా

తాచుపాము.—పాములు చూడుము.

తాటిచెట్టు :—ఇందు రెండు జాతులు గలవు. పోతుతాడి, ఆడ తాడి. ఇది రమారమి 25—30 గజముల ఎత్తువరకు పెరుగును. మాను సందెపులావుండి చేవగలిగి యుండును. మ్రానుపై చర్మము గరుకుగా నుండును. ఆకులు పొడవగు మట్టలు గలిగి యుండును. మట్టలకు రంపమువంటి గరియుండును. ఆకు రమారమి గజం గుండ్రదనం

గలిగియుండును. మొవ్వ వాడిగల రేకలవలె నుండును. మొవ్వునకు వృత్తమైన పువ్వారముండును. మొవ్వ మట్టలమధ్య తాటిగెలలు లేచును. ఈ గెలలయందు కాయలు బరువులు దేరును. మగజాతి తాడికి గెలలనుండి గిలకలుపుట్టును. తాటికాయలు నలుపు, ఎరుపు రంగుగలిగి యుండును. పండులో 2—3—4 టెంకలుండును. తాటిచెట్టు మనుజులకు భూలోక కల్పకము వంటిది. దీని ప్రతి అంగమును యుపయోగకారియై యున్నది. ముదరచెట్టు చాల ఇనుమువలె దృఢముగను, గట్టిదనముగ నుండును దీనికి విత్తనము టెంకయే. తాటి ఆకులతో గొడుగులు తయారు చేయుదురు. అందమైన చాపలు, బుట్టలు అల్లుదురు. ఇంటి కప్పులకు తాటిఆకు వేయుదురు. పాకలు, పందిరులు వగైరాలు తయారు చేయుదురు. ఆకులు సమముగచీరి పుస్తకములుగ కట్టి శాస్త్రములు, పురాణములు, కావ్యములు, నాటకాలంకారములు వ్రాయువారు ఇది పురాతనపు సంగతి. ఇట్లు తయారుచేసిన లిఖిత గ్రంథములు చెన్నపట్నము, తంజావూరు మొదలగుచోట్ల లైబ్రరీలలో గలవు. ఈనెలతో చీపుళ్ళు, చుట్టుకుదుళ్లు, బుట్టలు తయారుచేయుదురు. ఎండిన ప్రాత తాటి ఆకు వంటచెరుకుగను, పొలములలో ఎరువుగను నుపయోగింతురు. మట్టలను చీరి నారగ తయారుచేసి ఆ నారతో త్రాళ్లు, పగ్గములు పేనుదురు. వ్యవసాయపు పనిముట్లు మోకులు. పలుపులు తయారు చేయుదురు. గృహోపకరణములగు ఉట్లు, చేటలు, బుట్టలు మొదలగువానికి కట్లు యీ నారతో చేయుదురు. మట్టలనుండి తయారుచేసిన పీచు విదేశముల కెగుమతి చేయబడుచున్నది. మట్టల నార ఇండ్లుకట్టుటకు, పందిరులు కట్టుటకు, దడులు కట్టుటకు ఉపయోగించును లేతమట్టల రసము మందుల కుపయోగించును. శెట్టిబలిజ కులస్థులు లేతగెలలను కత్తితో గీసి కుండ నుకట్టి కల్లుతీయుదురు. ఈకల్లునే మద్యమని, సురఅని కూడా చెప్పుదురు. ఈ కల్లు త్రాగుదురు. కుండల

లోపల సున్నముపూసి కల్లుతీసి వండిన బెల్లము తయారగును. పంచదార బెల్లంనుండి వండుదురు. కల్లునుండి సారాయము తయారు చేయుదురు. లేతకాయలనుండి ముంజులు విడదీయుదురు. ఈ ముంజులు చలువచేయును. లేతకాయలు నరికిన మోర్లు అనునవి పశువులు ఆప్యాయముగ తినును. పాలు వృద్ధిచెందును. పండు కాల్చియును, కాల్చకను రసమును జనలు తిందురు. ఇది బీదజనుల కాహారమై యున్నది. తాటిపండ్ల రసం వేడిచేయును. యీ రసమును చాపలపై పూసి ఎండబెట్టిన తాండ్ర అనబడు తినుబడి దినుసు తయారగును. ఎండిపోయిన తాటికాయలు, టెంకలు వంటచెరుకుగ నుపయోగించును. తాటిటెంకలు పాతిన కార్తీకమాసమునాటికి టెంకలనుండి తేగలూరును. ఈ తేగలు కాల్చియు నుడకబెట్టియు జనులు తిందురు. పైత్యం చేయును. తేగలూరిన పిదప టెంకలు పగులగొట్టిన అందుగల గుంజును బుర్రగుంజు అందురు. అవి తిందురు. చలువచేయును. మ్రానును గొడ్డళ్ళతో నరికి రంపములతో కోసి వాసములు, దూలములు, స్తంభములు, రాటలు, బల్లలు మొదలగు గృహోపకరణము లెన్నియో తయారు చేయుదురు. ఇంటికి కావలసిన యావత్తు సామగ్రియు తాటిచెట్టునుండి తయారు చేయబడుచున్నది. తాటిచెట్టునుండి తయారు చేసిన కలపతో గట్టిన ఇండ్లు ఎన్నియో ఈ భరతఖండమున గలవు. అందువలననే తాటిచెట్టు భూలోక కల్పవృక్షమని చెప్పవచ్చును. తాటిచెట్టును సమస్త విధముల నుపయోగించుటచే దీని నింతవర్ణించిన తృప్తి గలుగదు. మొవ్వు దేహశాంతి చేయును. తాటిచెట్టు తియ్యని రసం గలది. కొంచెం వగరుగూడ కలిగియుండును. చలువచేయు స్వభావం. విపాకమున తీపిరుచిగ మారును. శ్లేష్మము, పైత్యం నశించును. తాపమును తగ్గించును. మలబద్ధమును పోగొట్టును. మైకమును గలిగించును. శోషను పోగొట్టును. శరీరమునకు సత్తువ నిచ్చును. పుష్టి నిచ్చును. కుష్టురోగమును దూరము చేయును. వాతమును శాంతింప చేయును.

ముంజుకాయలలోని నీరు చాల తియ్యగ నుండును. చలువ చేయును. త్వరగ జీర్ణముకాదు. జిగటగలిగి యుండును. విపాకమున తియ్యగ నుండును. వీర్యమును వృద్ధిచేయును బలమును గలిగించును. కొంచెం కఫమును పెంచును. రక్తదోషమును శమించును. పిత్తక్షయను నశింపు చేయును. ఒగర్పుల నదల్చును. వ్రణములను మాన్పును. ఉరఃక్షతమును పోజేయును. మూత్రబద్ధమును విప్పును. సెగరోగులకు ఆరోగ్యకరమైనది. తాటిపండు రుచి తియ్యగ నుండును. గుంజు చిక్కగ పీచుగలిగి యుండును. దేహపుష్టిని, ధాతువృద్ధిని, శరీరబలమును గలిగించును. పిత్తమును పెంచును. కఫకారి. త్వరగ జీర్ణముకాదు దీని సేవవలన కండకలక సంభవించును. తొందర నిచ్చును. మూత్రమును గలిగించును. తాటితాండ్ర వాత శ్లేష్మముల బెంచును. జీర్ణముకాదు. జఠరమును నింపును. కడుపుబ్బరం గలిగించును తాటిమొవ్వ లేక మోర మధురముగ నుండును. చాల చలువ చేయును. జలుబును కలిగించును. వాతమును బుట్టించును. ధాతువునకు బలం కలుగజేయును. వసిని శోధించును. తేగలు వాత పైత్య శ్లేష్మముల బుట్టించును. కమ్మని రుచిని గలిగి యుండును. త్వరగా జీర్ణంకాదు, విరేచన బద్ధమును చేయును. మూత్రబద్ధమును చేయును. దీనియందు పిండిపదార్థము మెక్కుడుగ గలదు. బలం నిచ్చును. తాటికల్లు చెట్టునుండి దింపిన వెంటనే త్రాగిన తియ్యగ నుండును. మైకమును గలిగించును. చురుకుదనమును పుట్టించును. దేహకాంతిని గలిగించును. శరీరమునకు పుష్టియు బలమును గలిగించును. మనస్సంతోషమును గలుగజేయును. కఫము వాతమును హరించును. శరీర శ్రమను పోజేయును. ఆయాసం నణంచును. దాహం నశింపు చేయును. ఆకలిని బుట్టించును. ఏకాదశ క్షయల పోగొట్టును. దగ్గుల నదల్చును. శరీర శుష్కత్వమును పోగొట్టును. ఈ గుణము లన్నియు మితముగ త్రాగిననే కలుగునుగాని అమితముగ త్రాగిన బుద్ధిబలము నశించును. వికారము లుత్పన్నమగును. నిలవ

చేయబడిన పులికల్లు విషతుల్యమైనది. తలదిమ్ము, మైకము, ప్రేలాపన, చిత్తచాంచల్యము, పిత్తము, వేడి, దుర్బలత్వం, వాతం కలిగించును. ఈ త్రాగుడున కలవాటుపడిన మనుజుని పీల్చి పిప్పిచేసి ధన మాన ప్రాణముల పోజేయును. పోతుతాడికల్లు శ్రేష్టమైనది. తాటికలకండ తియ్యగ కొంచెం వగరుగ నుండును. శ్లేష్మ వాతముల రెంటిని పోగొట్టును. గొప్పదగు నజీర్ణ రోగమును పోగొట్టును. తాడిలో శ్రీతాళమనియు, హింతాళమనియు రెండు జాతులు కలవు. శ్రీతాళం తాళంకంటె తక్కువ గుణం గలది. హింతాళం పోతుతాడి. శ్రేష్టమైనది. తాడిచెట్లలో కొన్నింటికి రెండు మూడు పలవలుగలవికూడ గలవు. తాటిచెట్టుయొక్క యుత్తర దిక్కునందలి వేరును స్త్రీ ప్రమాణము దానిని గ్రహించి నొప్పులు పడుచున్న స్త్రీయొక్క మొలకు గట్టిన గర్భిణి సుఖప్రసవమగునని వంగసేనలో గలదు. స్త్రీ ప్రమాణం నూలుతో బంధించి [illegible]. బుర్రగుంజు రసంలో కాచిన నెయ్యిగాని, పాలుగాని లోనికి సేవించిన మూత్రకృచ్ఛములు, మూత్రం రంగుమారటను కట్టునని చరకమున గలదు. తాటినట్టల రసం తేనెతో కలిపి త్రాగిన నున్మాదం పోవునని చక్రదత్తమున గలదు. లేత తాటిపువ్వు రసం పిండి దానిలో కొంచెం ఆవుపాలుచేర్చి త్రాగిన తెల్లకుసుమ, ఎఱ్ఱకుసుమ రోగములు కట్టును. అసలు రసం నీళ్ళ విరేచనములు కట్టును. తాటిమట్టల రసంతో పాషాణము లుడికించిన కట్టును. చలువ చేయును శ్రమను హరించును. మూత్రమును జారీ చేయును. తాటి వేరు బలం నిచ్చును. తాటిముంజులనీళ్ళు, పంచదార చేర్చి త్రాగిన నిర్కాక తగ్గి మూత్రం జారీచేయును. సెగరోగులకు మూత్రనాళమునందలి మంట హరించి బాగుగ అల్పాచమానమగును. బుర్రగుంజు మూత్రమును జారీచేయును చలువచేయును. గనేరియా రోగము, కుసుమవ్యాధులు మొదలగు రోగములయందు సేవించ తగ్గది. తాటిగులకల క్షారం ప్లీహోదరముల హరించును. తాటిగులకలు

కాల్చిన బొగ్గు పొడుము ఉప్పు పొట్లములుకట్టి దీపావళి అమావాస్యకు వెలిగింతురు. తాటిటెంకలు పాతనా యంత్రమునవండి దీసిన చమురు తామర మొదలగు చర్మవ్యాధులు హరించును.

సంస్కృతమున తాళవృక్షః, ధ్వజద్రుమః, దీర్ఘస్కంధః, మదాఢ్యం, దీర్ఘపాదతః చిరాయుః, దీర్ఘపత్రః గుచ్ఛపత్రః, కరపత్రవాన్, సంజ్ఞా పదములు. ఇంగ్లీషున The Palmyra tree అందురు.

☞ తానిచెట్టు:—ఇది యొక పెద్ద వృక్షజానిలోనిది. అడవులలో పెరుగును. ఈ చెట్లు ఆంధ్రదేశమున మన్యపు ప్రాంతములలో విస్తారంగా గలవు. దీనిఆకు ఎంచుమించుగ జీడిమామిడి ఆకులను బోలియుండును. మల్లె పువ్వువంటి చిన్న పువ్వులను పూయును కాయలు గుండ్రంగా నుండును. ముచికదగ్గర కొంచెం కోలదనం గలిగియుండును. గింజ గట్టిగనుండి లోన చమురుగల పప్పు వుండును ఎండినకాయ బూడిద వర్ణముగ నుండును. ఈ చెట్టుయొక్క కాయయే ప్రధానోపయోగమైనది ఇది త్రిఫలములలో నొకటిగా నున్నది. తానికాయయందు ఆరు రుచులలో నొక ఉప్పురుచి తప్ప తక్కిన రుచులు అయిదును గలిగియుండును ఇది వేడిచేయు గుణము కలది. విపాకమున మధుర రుచిగ మారును. ఇది త్రిదోషహరమైనది. విశేషముగ శ్లేష్మ పైత్యములపై గుణము నిచ్చును. విపాకమున వగరురుచి గలదని కొందరందురు. తేలిక గుణం గలది. ఇది గొంతు బొంగురుతనమును బోగొట్టును. విరేచనకారి. దగ్గు, కంటిరోగములు, నోటిరోగములు దీనివలన హరించును. శిలవెంట్రుకలను పెంచును. క్రిములను చంపును. కఫరక్తమును పోగొట్టును. తెల్లవెంట్రుకలను నల్లబరచును. గింజలోని పప్పు తియ్యగ నుండును. పప్పు కొంచెం వగరు రుచినిగూడ కలిగియుండును. దాహమును పోగొట్టును. వమనమును నదల్చును. కఫం, వాతమును హరించును. మదమును గలిగించును. తానికాయ పై పెచ్చుమాత్రమే

యుపయోగము. ఈ పెచ్చులును పెన్నేరు ముద్దగ నూరి కొంచెం బెల్లమునుచేర్చి వేడినీటిలో కలిపి త్రాగిన హృద్గతవాతం హరించునని వంగసేనలో గలదు. తానికాయనుండి పప్పు విడగొట్టి దానినుండి చమురుదీసి అదియును తేనెయు కలిపి కండ్లయందుంచినను, లోనికి సేవించినను పువ్వులు పొరలు మొదలగు కంటిరోగములు పోవునని వాగ్భటమున గలదు. తానికాయ గోరువెచ్చని కషాయముతో కడిగిన గ్రంథివిసర్పులు మానునని చరకమున గలదు. తానికాయచూర్ణము ఒక శీర్వ ప్రమాణము గ్రహించి తేనెతో కలిపి నాకిన తక్షణమే గొప్పవగు శ్వాసకాసలు హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. నూతన వైద్యుల మతమున ఇది వగరు రుచి గలది. బలం నిచ్చును. విరేచనం చేయును. కాల్చిన తానికాయలో ఉప్పు పెద్ద పిప్పళ్ళ (గజపిప్పళ్ళ) చూర్ణం కలిపి సేవించిన స్వరభేదం, గళక్షతం, గ్రహణి మొదలగు రోగములు హరించును. గళక్షత రోగి నేతితో వేయించిన తానికాయను బుగ్గను పెట్టుకొని రసం మ్రింగుచుండిన గళక్షత రోగం తగ్గును. మరియు అతిసారం హరించును. ఉబ్బురోగం కట్టును. మూలశంఖలు తగ్గును. ప్లీహరోగం నశించును. త్రిఫల కషాయముతో కాశీస భస్మం నిచ్చిన శూలలు హరించును.

సంస్కృతమున విభీతకః, అక్షః, తిలపుష్పకః, కర్షఫలః, విషఘ్నః, అనిలఘ్నః, ఇంగ్లీషున Terminalia Bellerica Berlic Myrlabaliam, హిందీన బహేడా, కర్ణాటమున తారేకయి, తలికయిః, అరవమున తాన్రిక్కుడమ్ అందురు.

☞ తామరతీగ:—ఇది పెద్ద పెద్ద తటాకములలోను, సరస్సులలోను పెరుగు లతాజాతిలోనిది. దీని ఆకులు గుండ్రముగను వెడల్పుగను, కల్మష రహితముగ నుండును. ఆకున కడుగు భాగమున కొంచెం నలుపురంగు గలిగి చిలవ పలవ ఈనెలు గలిగి యుండును. పైన

కొంచెం తెలుపు, ఆకుపచ్చరంగు కలిసియుండి నీటిని అంటక [illegible] నుండును లేతఆకులు కొంచెం ఎరుపురంగు గలిగి యుండును. ఆకు [illegible] మధ్యభాగమున పొడవగు కాడగలిగి సన్నని గరిముండ్లు గ [illegible] యుండును. ఆకుకాడ దుంపనుండియే బుట్టును తామరతీగకు దుంప [illegible] విత్తనం. తామరాకులు భోజనమున కుపయోగించును మంద [illegible] కూడ నుపయోగించును. తామరమొగ్గ పొడపాము ముట్టెవలె నుండ [illegible] ఇది దుంపనుండియే లేచును. మొగ్గయొక్క పైరేకులు ఆకుప [illegible] ఎరుపు కలిసిన రంగుతో నుండును. మొగ వికసించిన తోడనే దొం [illegible] దొంతరలుగల రేకలు బయలుదేరును. ఈ పువ్వు అరఅడుగు మొ [illegible] అడుగు రమారమి కైవారం గలిగి యుండును. పువ్వురేకలు మె [illegible] యుండి సువాసన వెదజల్లుచుండును. ఇంపైన పుష్పజాతులలో [illegible] పువ్వు గలిగి మనోహరమైన దొక్క తామర పుష్పమే. పువ్వు [illegible] మధ్యమున గుండ్రని గద్దె యుండును. దీనిని కర్ణిక అని చెప్ప [illegible] కర్ణిక నావరించి పుప్పొడి యుండును. ఈ పుప్పొడి పసుపువర్ణం [illegible] యుండును. పువ్వు మధ్యమునుండి మధురమైన మకరంద బిందు [illegible] స్రవించుచుండును. ఈ కర్ణిక శ్రీమహాలక్ష్మికి వాసస్థానం. నలు [illegible] బుల వేల్పునకు పుట్టినిల్లు. ఈ తీగ బురదయు ఎక్కువ నీరుగల [illegible] నందు బయలుదేరును. తామరదుంప గుండ్రగా నుండును. [illegible] గట్టిగ నుండును. పీచువలెనుండు అనేకములగు వేరులుండును. [illegible] చాల బెద్దదిగ నుండును. దుంపలో పిండిపదార్థం, నీటిపదార్థం, [illegible] దార యుండును. పుష్పమునందలి కర్ణికయే కాయగా నగును. [illegible] ముదిరి ఆకుపచ్చ రంగును గలిగి యుండును. ఒక్కొక్క కా [illegible] 10—12 గింజలుండును. మిక్కిలి ముదిరిన గింజ నల్లగ నుండును. యీ వర్ణన మంతయు తామర కుటుంబమునొక్క వర్ణనమై [illegible] ఇందు మూడు జాతులు గలవు. 1 తెల్లతామర. దీనిని [illegible] ముందురు. "పుండరీకం శితాంభోజం." 2 నలుపుతామర నీల [illegible] లజం.

3 ఎర్రతామర పద్మం. ఇవి పుష్పముల పేర్లు. పువ్వుల రంగునుబట్టి వాటిని నిర్ణయింపనగును. దీనికి విత్తనం దుంపయే కాని గింజలు కావు గింజపాతిన మొలచునేమో తెలియవలసి యున్నది తామర సర్వాంగ సారమైనది. తామరతీగ మధురం. కొద్దిగ చేదు వగరు రుచులు గలిగి యుండును. జాతులు మూడింటికి ఇదియే గుణం. చలువ చేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. త్వరగ జీర్ణంకాదు శరీరతాపమును హరించును. విరేచనములు కట్టును. వమనముల నశింపుజేయును. శోషహరం. క్రిములను జంపును పైత్యమును నశింపుచేయును. సామాన్య గుణములివి. మహాఋషుల మతమున ఇందు ఉప్పదనం గలదనిరి. తామ రాకు లేతది చేదు వగరు రుచులు గలది. చలువచేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. తేలికగుణంకలది. మూత్రకృచ్ఛ్రములను హరించును. దాహమును పోగొట్టును. మూలశంఖను నశింపుచేయును. రక్తపిత్తమును శమింపచేయును. దేహతాపం అడచును. కర్ణిక (గద్దె) ఇది చేదు వగరు రుచులు గలది. కొంచెం మధురరుచి కూడ గలదు. చలువచేయును. విపాకమున వగరుగ మారును. తేలిక నిచ్చును. శ్లేష్మ పైత్యముల హరించును. దాహమును పోగొట్టును. రక్తపిత్తవ్యాధిని నశింపుచేయును. కేసరములు—పుప్పొడి తీపి వగరు రుచులు గలది. శీతవీర్యమైనది. విపాకమున వగరు రుచికి మారును. తీక్ష్ణగుణం. ధాతు వృద్ధిని గలిగించును. శ్లేష్మ పైత్యముల నశింపుచేయును. రక్తమూలముల పోగొట్టును. విషమును నశింపుచేయును. మంచి రుచిని బుట్టించును. రక్తపిత్తవ్యాధిని పోగొట్టును. విరేచన బద్ధమును చేయును. స్త్రీల వంధ్యాదోషమును హరించి గర్భధారణను కలిగించును. వాతమును పోగొట్టును, జ్వరం, శోష, తృషల పోజేయును. తామర గింజలతో చేసిన తావళము విష్ణుభక్తులు కడు శ్రద్ధాభూతులై ధరించి నిత్యము భగవన్నామ జపము చేసికొందురు. గింజలు తీపి వగరు రుచిగలవి. శీతవీర్యమైనవి. విపాకమున కారపురుచికి మారును. గురుత్వం చేయును.

స్త్రీ గర్భధారణకు చాల మంచివి. దేహబలమును, ధాతువృద్ధిని గలిగించును. శ్లేష్మం, వాతం ప్రకోపింపజేయును. పిత్తరక్తమును పోగొట్టును. వమనమును నశింపుచేయును. తాపమును శమింపజేయును. దీని మకరందము చాల మధురముగ నుండును. మంచి చలువచేయును. వీర్యవృద్ధి చేయును. రసాది ధాతువుల వృద్ధిపరచును. బలం నిచ్చును. వాతపిత్త శ్లేష్మముల శమింపచేయును. విషమును హరించును. కండ్లకు హితవు గలిగించును. ఓజస్సు నిచ్చును. దేహకాంతి పెంపొందించును. తామరాకు రుచి చేదు వగరు కలిసి యుండును. చలువచేయు స్వభావం గలది విపాకమున కారపు రుచికి మారును. వాతమును చేయును. శ్లేష్మ పైత్యముల హరించును. విరేచన బద్ధమును చేయును. తామర తూడు మృణాళం. బిసం. ఇది చేదు వగరు రుచులు గలది. విశేషంగా చలువచేయు స్వభావం గలది. విపాకమున మధురరుచిగ మారును. కఫవృద్ధి, వీర్యవృద్ధి, పైత్యవృద్ధి చేయును. నిశ్శక్తివల్ల పుట్టిన తాపం హరించును. మూత్రకృచ్ఛ్రల పోజేయును. రక్తవాంతులు కట్టును. విరేచన బద్ధము చేయును జ్వరం హరించును. తామరదుంపను పద్మిని కందని అందురు. ఇది చేదు వగరు రుచులు కలిగి యుండును. చలువ చేయు స్వభావం. కటువిపాకి. గురుగుణం. తీక్ష్ణగుణములు గలది. శుక్ర వృద్ధిని, శుక్రస్తంభనము చేయును. కంటిరోగముల హరించును. దాహం, తాపం, రక్తపిత్తం హరించును. శ్లేష్మ పైత్యములు శమించును. పైత్యంవలన బుట్టిన దగ్గు శమించును. నోటి శూలలు పోజేయును. జబ్బులు పోగొట్టును. క్రిముల నశింపుచేయును. రక్తదోషమును పోజేయును. తామర పువ్వులు ఎర్రనివి మధురం, చేదు, కారం రుచులు గలిగి యుండును. చలువ చేయును. వాత పైత్య శ్లేష్మముల మూటిని నశింపు చేయును. శుక్రనష్టం కట్టును. రక్తదోషములు శమించును. తామర పువ్వులు తెల్లనివి మధురరసం. శ్లేష్మ పైత్యహారి

విశేషంగా చలువచేయు స్వభావం. పురుషుల వీర్యదోషములను హరించును. స్త్రీల రజోదోషమును హరించును. తామర పువ్వులు నల్లనివి దొరకుట దుర్లభము. మానససరోవరమున గలవని వినికిడి. జరామరణముల హరించు రసాయన శ్రేష్ఠం. తియ్యని మకరంద మిళితం. కమ్మని పరిమళయుక్తం. చాలమనోహరం. అతి తియ్యనరుచి. శ్లేష్మ పైత్యదోషముల శమించును. చలువచేయు స్వభావం. మిక్కిలి రుచి నిచ్చును. తలవెండ్రుకలకు నిగనిగ, పట్టుకుచ్చువలె మృదుత్వం, కోమలత్వం గలుగజేయును. పద్మపంకము పిత్తవ్రణముల మాన్పును తాపం హరించును. విసర్పిరోగములన్నియు శమించును. తామర పుష్పములు పరమేశ్వరునకి చాల ప్రీతికరం. ఈ పుష్పములతో సహస్రనామపూజ చేసినచో ఆయురారోగ్యములు గలుగును. తామర పుష్పముల రసముతో తయారుగాబడిన భానుపుష్ప రసాయనము నిక్కాకల హరించుటకు చాల శ్రేష్ఠమైనది. శుక్రనష్టమును గట్టును. పద్మకింజల్కముల చూర్ణమును పంచదారతో కలిపి సేవించిన నోటి నుండి పడు రక్తం గట్టును. తామరదుంపను నూనెలో ముడికించి గోమూత్రముతో సేవించిన సహింపరాని బాధలుగల మూత్రావరోధం శమించునని హారీత సంహితలో గలదు. తామరదుంప ముద్దను ప్రొద్దుట పూట నేతితో గలిపి సేవించిన పందికొట్టువల్ల బుట్టిన జ్వరం మానునని భావప్రకాశికలో గలదు. లేతతామరాకులను పంచదారతో కలిపి సేవించిన గుదభ్రంశము కట్టునని చక్రదత్తమున గలదు. తామర పువ్వులోని కేసరములు, దానిమ్మచెక్క, బియ్యపుకడుగుతో నూరి సేవించిన జ్వరాతిసారములు కట్టునని భావప్రకాశికలో గలదు. పద్మకింజల్కములను పంచదారతో కలిపి తినిన రక్తపైత్యం హరించును. తామరతూళ్ళకును తామరకును నీగుణము కలదని చరకమున గలదు. పద్మకషాయమును 2—4 తులములు సేవించిన మూత్రకృచ్ఛ్రలు మానునని చరకమున గలదు. భోజనము చేయుటకు పచ్చిఆకులు

అనుకూలము కావు. ఒకవిధమైన వాసన బయలుదేరును. దేహమునకు అహితమైనది. ఎండు ఆకులలో భోజనము చేయుట శ్రేష్ఠం. నూతన వైద్యమతమున తామర గింజలు జిగికలవి. దేహపుష్టి నిచ్చును. పుష్ప కేసరములు, దళం, పద్మకషాయము చల్లగను నగనగ నుండును. చేదు రుచిగూడ గలిగియుండును. శ్లేష్మమును వెడలించును. తామర పుష్పముల శరపు మూలవ్యాధిలోపడు రక్తమును హరించును. మలముతో పడు రక్తం హరించును. దగ్గులను హరించును. పుష్పముయొక్కగాని పత్రముయొక్కగాని కోమలమైన రేకలనునూరి మంచిగంధపుముద్ద, ఉసిరికాయ చూర్ణముచేర్చి ఆ ముద్ద శిరస్సుకు పట్టువేసిన తలబాధ లన్నియు తగ్గును. విసర్పులు పోవును. తాపములు హరించును. తామరాకుల శయ్యపై తీవ్రజ్వర పీడితుని బరుండబెట్టిన జ్వరం హరించి ఆరోగ్యమిచ్చును. గింజలు పథ్యకరములు. తామరదుంపనుండి తయారు చేసిన పిండి ఆరోటుపిండి సమానముగా పనిచేయును. తామరగింజల చూర్ణము స్త్రీల కుసుమవ్యాధులం గట్టును.

సంస్కృతమున కమలినీ, నళినీ, పద్మినీ, కర్ణాటమున తావరె, అరవంన తామరై, ఇంగ్లీషున Lotus అందురు.

☞ తామ్రము :—దీనికి తెనుగుపేరు రాగి. ఇది రెండు విధములు. నేపాళం, మ్లేచ్ఛకం. ఇది ఖనిజజాతిలోనిది. లోహములలో నొకటి. రాగితో గృహోపకరణములు, విద్యుచ్ఛక్తి నడపు తీగలు మొదలగునవి తయారు చేయుదురు మరియు రేకులు తయారుచేసి పలువిధముల నుపయోగింతురు. గ్రహబాధలకు రాగితావీదులు లగాయతు సమస్త విషయములలోను నాణెములకును రాగియొక్క ఉపయోగం ఎక్కువ. స్వచ్ఛమైన రాగి బంగారములో మిశ్రమమగును. స్వచ్ఛమైన వెండి యందు మిశ్రమమగును. జల్తారునకుగూడ రాగి నుపయోగింతురు. రాగిపాత్రలకు పులుపు తగిలిన త్వరగ కిలుము పట్టును గాన తగంపు

కళాయి చేయించుకొని వాడుకొందురు. రాగిలో మంచి రంగుగలిగి మెత్తగ సాగునట్టిది శ్రేష్ఠం. పెళుసుదనం గలది మందుల కుపయోగ పడదు. ఇది చేదు వగరు రుచులు గలది. వేడిచేయును. విపాకమున మధురరుచిగ మారును. కొందరి ఋషుల మతమున ఇది కారపు రుచిగ మారునని కూడ కలదు. శ్లేష్మహారం. పైత్యహారం. విరేచనము ను చేయించును. శూలలను హరించును. పాండురోగం, ఉదరరోగం, గుల్మరోగముల హరించుటలో శ్రేష్ఠమైనది. మరియు కుష్ఠువు, ఆమవాతం, అమ్లపిత్త అను ఏనుగులకు సింహం వంటిది. మూలవ్యాధులను పోగొట్టును. శరీరస్థౌల్యము తగ్గించును. క్రిములను హరించును. కంటి జబ్బులను పోగొట్టును. వాంతిని బుట్టించును. అజీర్ణమును హరించును. ఆకలిని బుట్టించును. క్షయలను దునుమాడును. ఈపైన వ్రాయబడిన గుణములన్నియు శుద్ధమైన రాగియొక్క గుణములై యున్నవి. అపరిశుద్ధమగు రాగిని సేవించిన వాంతి, భ్రాంతి. విరేచనముల గలిగించి విషసమానమై మానవుని ప్రాణహర మొనరించును. రాగిని సేవించుట అనగా భస్మమును సేవించుట అని అర్థము. కాని విడిగా రాగిని తినుటకాదు. భస్మం చేయుట కుపయోగించు రాగి మృదుత్వము గలిగి, మంచి రంగుగలిగి, సుత్తిదెబ్బకు ఓర్చునదిగా నుండవలెను. రాగిని పలుచని రేకులుగ వేయించి ఎర్రగ కాల్చి పుల్లని రసములలో నేడు సారులు చొప్పున ముంచవలెను. అటుపిమ్మట గోమూత్రములో వైచి గాఢాగ్నితో 2 జాములు పచనము చేయవలెను. ఇటుల చేసిన రాగియందలి దుర్గుణము లన్నియు నశించును. తరువాత ఇంగిలీకం రాగి సమానం కాకరాకు రసమున మెత్తగ నూరి రేకులకు బట్టించి మూకుళ్ళయందుంచి సంధిబంధంచేసి యథాయోగ్యముగ పుటము వేయవలెను. చల్లారిన వెనుక తీసి కల్వమున నూరవలెను. శేషముండిన చో తిరిగి కాకరాకు రసముతో నూరి బిళ్ళకట్టి పుటం వేయవలెను, తరువాత గాడిదగడపాకు రసముతో ఇరువది పుటములువేసి అనంతరం

నిమ్మకాయ రసముతో మూడు పుటములు వేయవలెను. ఇటుల తయారుచేసిన తామ్రభస్మం వాంతి భ్రాంతులుడిగి సేవాయోగ్యమై యుండును. ఇది నా యనుభవం. శుద్ధతామ్రపు రేకులకు 1 భాగం పాదరసం, 2 భాగములు గంధకం కలబంద రసముతో నూరిన కజ్జలిక మును పూసి పుటం పెట్టవలెను. సాంగశీతలమునతీసి కల్వమున నూరి శేషముండిన గాడిదగడపాకు రసముతోగాని మరేయితర రసములతోగాని నూరి పుటం వేయవలెను. ఈ ప్రకారం 10—12 పుటములు వేసిన యనంతరం నిమ్మకాయరసముతో 3 పుటములు వేయవలెను. ఇదియు సేవాయోగ్యమై యుండును. ఇంకను భస్మప్రక్రియ లనేకములు కలవు. కొన్ని గోసాయి చిట్కాలు కలవు. అవి సర్వజన విదితము చేయుటకు మనస్కరించని మూర్ఖవైద్యులకడ నున్నవి. ఒకరిద్దరు ఈ యోగములు తమ సంతానమునకు సహా తెలుపకనే పరమపదించిరి. ఆహా! దైవవిలాసము. పరిశుద్ధమైన తామ్రభస్మము 1 గింజయెత్తు, ఉత్తరేణిక్షారం 2 గింజలయెత్తు ఈ రెండును కలిపి తేనెతోగాని, తమలపాకుల రసముతోగాని సేవించిన శూలలు కట్టును. తామ్రభస్మ ప్రయోగమున చాల వ్యాధులు శమించును. కుష్ఠములకు, క్షయ కాసలను, కంటిజబ్బులకు అమోఘముగా పనిచేయును. మరియు శుద్ధ తామ్రమునకు సమాన భాగముగ వంగమును కలిపి మూసలోపెట్టి కరగించి కడ్డిగా పోసుకొని అనుపాన విశేషమున వాడిన శూలలు, శ్లేష్మవాతములు మొదలగునవి కట్టును దీనిని వంగతామ్రమని చెప్పుదురు. ఈ వంగతామ్రమునకు సమానముగ కోడిగ్రుడ్ల డొలకలుచేర్చి మూర్కొండాకు పసరుతో నూరి పుటమువేసిన మిగుల గుణకారిగ నుండును. శుద్ధ రాగిడబ్బునకుగాని రాగి రేకునకుగాని గాడిదగడపాకు పసరురాసి ఎండించి ఆ ఆకు ముద్దలో పెట్టి చిన్న ప్రమిదలోనుంచి పైన ప్రమిదమూసి శీలుచేసి కొలిమిలోనుంచి గాఢముగా మాడించిన తామ్రము భస్మమగును. ఈ భస్మము నిర్దుష్టమైనది. ఇది చంటిపిల్లలకు

సీసం భస్మం అనుపాన విశేషమున యిచ్చిన పిల్లల శ్లేష్మకాసలు హరించును. ఇంకొక విధము; తామ్రముతో తామ్రచింతామణి, స్వర్ణతామ్రము మొదలగు నౌషధము లెన్నియో తయారగుచున్నవి. తామ్రము భూనాగము లయందును, మైలతుత్తమునందును, రావిచిగుళ్ళ యందును గలదు. గ్రహణకాలమునందు పంచలోహములతో తయారు చేసిన యుంగరములు ధరించిన గ్రహబాధ లుండవని ప్రతీతి.

సంస్కృతమున తామ్రం, మ్లేచ్ఛముఖ, హిందీన తాంబా, బంగాలీన తామా, తమిళమున సెంబూ, ఇంగ్లీషున Copper అని అందురు.

తారమాక్షికము :— మాక్షికము చూడుము.

తాళకము :— తాళకం ఖనిజ ద్రవ్యములలో నొకటి. దీని యుత్పత్తిస్థానములు చీనా, పరిష్యా దేశములు. తాళకం రెండు విధములు 1 పత్రతాళకం, 2 పిండతాళకం. పత్రతాళకం బంగారు రేకుల వంటి రేకులు గలిగి యే రేకున కారేకు వలచిన విడిపోయి వచ్చును. మరియు బరువు నిగనిగ యుండును. మంచిరంగు గలిగి యుండును పిండ తాళకం పచ్చని రంగు గలిగి యుండును. పత్రములు విడిపోవును. రాయి వలె గట్టిగ నుండును. గుణములో పత్రతాళకంకంటె తక్కువ గుణం గల్గియుండును. కాని వీనికి రజోహరణశక్తి మెండుగ గలదు. ఇది కారమును వగరును గలిసిన రుచి గలిగి యుండును. దాహకచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును, కుష్టురోగములను కూ ద్రోయును. ముఖరోగములను పోజేయును. వాత శ్లేష్మ రోగములను పరిహరించును. పిత్తరోగములను పీడించును. వ్రణముల పరిమార్చును. ఒగర్పు దగ్గుల నడించును. శీతజ్వరముల చిన్నబుచ్చును. సన్నిపాతముల పరుదేయును. సర్వజ్వరముల సమయు జేయును. సకల రోగముల సంహారకారిణి. ఇది సక్రమముగ శుద్ధిచేయనిదే వాడరాదు. శుద్ధిచేసిన

తాళకం మందులలో నుపయోగపడును. దీని భస్మం ప్రత్యేకంగా వాడుదురు. తాళకంనుండి తీసిన సత్త్వమునకు గుణాధిక్యమెక్కువ. సున్నపునీటినిగాని, బూడిద గుమ్మడికాయ రసమునగాని మెత్తగ నూరిన తాళకమును గుడ్డను మూటగట్టి ఒకసారి సున్నపు నీటిని, తర్వాత బూడిద గుమ్మడికాయరసమున అటుపిమ్మట త్రిఫలా కషాయమున ఆపైన కాంజికమున డోలాయంత్రమున వండిన తాళకం నిర్దుష్టమైనదగును. 1 మొదలు 4 జాముల వరకు వండవచ్చును. పత్రతాళకమును బూడిద గుమ్మడికాయ నీళ్ళలోను, శనగలు నానవేసిన నీటిలోను నానవైచి సున్నపు నీటిని బూడిద గుమ్మడికాయ నీటిని త్రిఫలా కషాయమున శనగలు నానవేసిన నీటిని కాంజికమున డోలాయంత్రమున వండిన చక్కని శుద్ధిని పొందును. ఇంకను బూరుగు రసమున వండిన గూడ మంచి శుద్ధిని తాళకం పొందుచున్నది. చిక్కనగు మోదుగ కషాయములో మూడు భావనలు పత్రతాళకమును భావన చేసి గేదెమూత్రములో నూరి మూకుడులోనుంచి పైన మూకుడు మూసి శీలమన్నుయిచ్చి పది పన్నెండు పిడకలతో పుటం వేయవలెను. ఇటుల పన్నెండు పుటములు వేసిన తాళకం శుద్ధమైన భస్మమగును. ఇది యోగములయం దుపయోగించుకొనవచ్చునని రసరత్న సముచ్చయమున గలదు. శుద్ధిచేసిన చిన్న చిన్న తాళకము ముక్కలు లేక రేకులు శ్వేతాభ్రకపు రేకులు (White Miea) రేకులలో నుంచి సన్నని ఇనపతీగలతో కట్టి నిప్పులపై కాచిన బాలసూర్యునితో సమాన కాంతిగ భస్మమగును. దీనిని రసమాణిక్యమందురు. ఇది చర్మరోగములకును సుఖవ్యాధులపైనను, దగ్గు ఒగర్పులకును అమోఘముగా పనిచేయును. సవామేహములకు చాల మంచిది. తాళక సత్త్వపాతన విధి; ఒక తెల్లని గుడ్డకు శుద్ధిచేసిన తాళకమును మూటలు గట్టవలెను. ఆ మూటలు గంధకమును నీళ్ళతో నూరి 3 పూతలు పూయవలెను. పిమ్మట మూకుడులోగాని ఇనపమూసలోగాని 10—13 తులముల రాగిని

కరిగించి దానిలో తాళకపు ముటానువైచి వెంటనే బూడిదతో కప్పవలెను. బాగుగ చల్లారిన వెనుక తీసి చూచిన తెల్లని సత్వము రాగి కంటికొని యుండును. దానిని తీసుకొనవలెను. ఇది తాళక సత్వమని చెప్పబడుచున్నది. ఈ సత్వం చాల చురుకుదనము గలది. మోతాదు బహు స్వల్పం. అనగా యవలో నెనిమిది వంతులలో ఒకభాగం. అనుపానము వెన్న మొదలగు మృదువగు ద్రవ్యములతో నీయవచ్చును. భస్మంకంటె సత్వమందు గుణం ఎక్కువగ నుండును. మరికొన్ని తాళక భస్మయోగములు ; బూడిద గుమ్మడికాయలో తాళకంపెట్టి ఆ ముక్కలోనే బెజ్జం మూసి 3 శీలమన్నువిచ్చి గజపుటం పెట్టవలెను, మరియొక విధం ; మదనాబకాయలో శుద్ధిచేసిన తాళకం ముక్కపెట్టి ఆ ముక్కతో రంధ్రం పూడ్చి ఆ కాయను బూడిదగుమ్మడికాయలో నుంచి బాగుగ శీలుచేసి ఆరించి గొప్ప పుటం వేయవలెను. చల్లారిన వెనుక కాయ పగులగొట్టిన తాళకం భస్మమై యుండును. ఇది చాల చిన్న మోతాదులతో అనుపాన విశేషమున వాడవలెను కుష్ఠు, క్షయ మొదలగు వ్యాధులందమోఘముగా పనిచేయును. తాళకం ముక్కలను సున్నపు రాళ్లలో తొంగబోసి శుద్ధిచేసి ఆ ముక్కను మూడుతవ్వలు పరిమాణముగల ఆలిచిప్పలు కాల్చిన సున్నం చూర్ణములో పిడతమధ్యనుంచి బాగుగ అదిమి పైన మూకుడుమూసి శీలుచేసి పొయిమీదనుంచి కొబ్బరి పువ్వుల గుంకలతో 4 జాములు వండవలెను. చల్లారిన వెనుక తీసి చూచిన తాళకం భస్మమై యుండును. ఇది చాల తీక్ష్ణమైనది. బహు స్వల్ప మోతాదు. వెన్న మొదలగు వానితో నీయవలెను ఈ తాళక భస్మం గర్భిణీస్త్రీల కెంతమాత్రము వాడరాదు ఇందు స్త్రీల రజస్సును హరించు గుణం గలదు. గాన గర్భిణీస్త్రీలకు విరోధకరమైనది. ఇతరులకు శుద్ధిచేయని తాళకం వాడిన హాని కలుగును. తాళకం మహాయోగములయందు పడును. విశేష గుణము గలదు.

సంస్కృతమున తాళ, హరితాళ, అల, విస్రగంధి, పీతలం, నటభూషణం, చిత్రాంగ, ఇంగ్లీషున Yellow orpiment అందురు.

☞ తాళీసపత్రి :— ఇది దేశీయ మూలిక. పత్రసారం గలది. తాళీస పత్రి చెట్లు హిమవత్పర్వత ప్రాంతమందు పెరుగును. ఇవి పెద్ద వృక్షములు. దీని ఆకులకే విశేష ప్రయోజనం గలదు. కొమ్మలు గడులు గడులుకట్టి నరదలు తీరియుండును. ఆకులు నేలయుసిరిక ఆకుల బోలియుండును. చెట్టునందు సువాసన గలదు. దీనిపుల్ల గట్టిగను పెళుసుగ నుండును ఇది చేదు మధురం రుచులు గలిగి యుండును. శాకచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. వేడిక చురుకు గుణములు కలది. శ్లేష్మ వాతముల హరించును. దగ్గు ఒగర్పుల దహించును. అరుచిని ఆటంకపరచును. గుల్మముల కూలద్రోయును. ఆమ దోషమును అపహరించును. ఆకలిని కలుగజేయును క్షయరోగమును క్షయము చేయును. హిక్కల నీసడించును. కంఠమునకు సుస్వరం కలిగించును. గుండెజబ్బుల కూలద్రోయును. విషదోషముల విరుగజేయును తాళీసపత్రి, పచ్చకర్పూరం, పంచదార కలిపి చూర్ణంచేసి సేవించిన నోటి అరుచి తగ్గునని వాగ్భటమున గలదు. తాళీసపత్రి చూర్ణం, అడ్డసరపురసం, తేనె కలిపి చేసిన అవలేహం లేక పేయం శ్లేష్మ పైత్యములను, తమకశ్వాసను, స్వరభంగమును. రక్తపైత్యమును హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. తాళీసాది మోదకములు :— తాళీసపత్రి పాలు, మిరియములు రెండుపాళ్లు, శొంఠి మూడుపాళ్లు, పిప్పళ్లు నాలుగుపాళ్లు, దాల్చినచెక్క, ఏలకులు అరభాగం చొప్పున పంచదార ముప్పయిరెండుపాళ్లు ఇవన్నియు నేకంచేసి మోదకములుగ తయారుచేసి సేవించిన క్షయలు, దగ్గులు హరించును. ఇందు ఎనిమిది పాళ్ళు తవాక్షీరి కూడ కలుపవలెను. ఒక యోగములో నివన్నియు

ఆనిరిపై నుడికించి అనగా పిట్టువలె నుడికించి తేనెతో మర్దించి వటకములు చేయుమని గలదు. అందు పంచదార చేరదు.

సంస్కృతమున తాళీసకం, తాళీసం, శుకోదరం, ధాత్రీపత్రం, ఘనచ్ఛద, హృద్యం, ఇంగ్లీషున Abies Wedbiana Taxes Baccata అన్నిభాషలు తాళీసపత్రము అని అందురు.

☞ తాంబూలము :— తమలపాకు చూడుము.

తి

☞ తిక్తజీవంతి :— ఇది పాలుగల మొక్కజాతిలోనిది. జీవంతిలో చాలా భేదములు గలవు. దీనిపండ్లు కాండమునందే బయలుదేరును. ఇది చేదు కారం రుచులు గలది. కాకచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును, వాత శ్లేష్మముల బారద్రోలును. జీర్ణజ్వరముల సిధిలపరచును. ఉబ్బురోగముల నూడదీయును. విషదోషముల విసరి కొట్టును. ఎలుక విషముల నొక్కిపట్టును. ఆకురసం ఎలుక కాటునకు బూసిన విషం నశించును ధాతువృద్ధికి పెట్టినది పేరు. అర్శోరోగముల హతమొనర్చును. కుష్టువ్యాధుల కూలద్రోయును. క్రిమిరోగముల క్రిందుచేయును. దగ్గు ఒగర్పుల దహించును గుల్మరోగమును నడంచును. కంఠరోగముల తగ్గించును. మలమును బంధించును.

సంస్కృతమున తిక్తజీవంతి, తిక్తప్రియంకరి, ఇంగ్లీషున Better Dendrobium Macrci అందురు.

☞ తివిశ :— దీనిని నెమ్మిచెట్టు అందురు. ఇది మహావృక్షములలో నొకటి. దీని ఆకులు జమ్మి ఆకులను బోలియుండును. చెట్టు చంద్ర చెట్టును బోలియుండును. దీనికి చిన్నపండ్లుండును. ఇవి వగరుగ నుండును. వేడిచేయు గుణము కలదు. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. తేలిక గుణము గలది. వాత శ్లేష్మముల హరించు శక్తి

కలది. విరేచనమును బంధించును. పిత్తహరం. రక్తదోషములను పోగొట్టును. వ్రణములను మాన్పును. క్రిమిదోషమును హరించును. పాండువు, కుష్టువు, మేహం, రక్తాతిసారం మొదలగు రోగములు శమించును.

సంస్కృతమున తినిశనేమ, తిరిచ్ఛ తినిశ, హిందీన జారుక్, బంగాలీన జారుక్ గాఛ. ఇంగ్లీషున Ougeni Dalbergioides Dalbergia Oojeinensis అందురు.

☞ తిప్పతీగ :— ఇది తీగజాతికి చెందినది. ఇది చెట్లమీదను దొంకలమీదను ప్రాకును ఆకులు గుండ్రదనం గలిగి తమలపాకులను బోలియుండును. దీని గణుపులనుండి మొలకలు బయలుదేరి తీగగ ప్రాకును దీని పువ్వులు చాల చిన్నవిగ తెల్లగ నుండును. దీనికాయలు నల్లగ బఠాణికాయలవలె నుండును. తిప్పతీగలు రెండు రకములున్నవి. 1 దుంపనుండి పుట్టు ప్రాకుతీగ, 2 వేరు ప్రధానముగా ప్రాకు తీగ. యీ తీగపైన బొరుసుకట్టియుండును తిప్పతీగనుండియు, దుంపనుండియు పిండివంటి తెల్లని పదార్థం లభించును. దీనినే తిప్పసత్తు అని వాడుదురు. దీనికి విత్తనం తీగ. దుంప. ఏదిపాతినను మొలకలెత్తును. తీగ మొదలు నరికిన తక్కిన తీగ అంతయు చచ్చిపోవక చిరకాలం బ్రతుకును. అందువల్లనే తిప్పతీగకు అమృత లత అని పేరు వచ్చినది. మరియు నరకినను చావులేనిది గాన చిన్నరుహా అనియు, ముండ్లు లేనిది గాన విసల్య అనియు, కాడకోసిన చక్రాకార లక్షణములు గలదిగాన చక్రలక్షణ అనియు, నరునకు జరామరణముల లేకుండ చేయునదిగాన రసాయన అనియు పెక్కు పేర్లు గలవు. గుడూచిని గురించి విచిత్ర రామాయణమున నీకథ గలదు. రామ రావణ యుద్ధమున రాక్షసుల చేతను రావణునిచేతను జంపబడిన వానరులను శ్రీరామచంద్రమూర్తి దేవేంద్రుని బ్రార్థించి అమృతవర్షమున పునర్జీవుల నొనరించెను

ఆ సమయమున వానరుల శరీరమునుండి జారిపడిన రక్తబిందువులే అమృతలతగ జన్మించెను. యీ కథ వాల్మీకమున గన్పింపదు. పుక్కిటి పురాణగాథ యని తోచుచున్నది. ఏది ఎటులున్నను తిప్పతీగకు చావు లేదు. దీని నిజరసం చేదు రుచి గలది. కొద్దిగ వగరు రుచి కూడ కలిగియుండును. కాకచేయును. విపాకమున మధుర రుచిగ మారును. త్వరగ జీర్ణంకాదు వాత పిత్త శ్లేష్మముల శమింపజేయును. క్రిమిదోషమును నశింపచేయును. రక్త మూలశంఖలు పోగొట్టును. సర్వజ్వరములను నశింపచేయుటలో దీనిని మించిన ఓషధిలేదు. కష్టహరమైనది దీర్ఘాయువు నొసంగును. బుద్ధిని వికసింప జేయును గ్రహణులను కుంజరములకు పంచాస్యము వంటిది. దాహం, పాండువు వాతరక్తం, వమనం మేహం, మేదస్సు, విరప్పి, దురదలను హరించును. దుంపటి ప్రేగ :—

"పిండామృతా సటీరూపా విచ్ఛిన్నాకండ రోహిణీ" ఇది కారపు రుచిగలది. కాకచేయు స్వభావం గలది. సన్నిపాత రోగమును హరించును. విషగుణమును విరచును. జ్వరములను సంహరించును. భూత బాధల నడంచును. జరను రాకుండ కాపాడును. దగ్గు ఒగర్పులను శమింపజేయును. మూత్రకృచ్ఛ్రల పోగొట్టును. బల్యం, జఠరదీప్తిని గలుగజేయును. తిప్పతీగ కషాయం ఉదయ సాయంత్రములయందు సేవించిన పైత్యప్రధానమగు వాతరక్తం నశించునని సుశ్రుతమున గలదు. తిప్పతీగ ముద్దగ నూరి మజ్జిగలో వేసి కాచి ఆ మజ్జిగ త్రాగిన మూలశంఖలు హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. తిప్పతీగ నలగగొట్టి రాత్రి నీళ్ళలో నానవేసి ఉదయమున కషాయంపెట్టి కాచి వడకట్టి చల్లార్చిన కషాయం పూటకు 4 తులముల యెత్తు త్రాగిన వాతజ్వరములు హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. తిప్పతీగ రసములో తేనె కలిపి త్రాగిన మేహములు హరించునని వాగ్భటమున గలదు. తిప్పతీగయు, సప్తపర్ణ (ఏడాకుల అరటి) పట్టయు, శొంఠి యీ మూడు సమం కషాయం కాచిగాని, చూర్ణంచేసి వస్త్రఘాళిత మొనర్చిగాని

సేవించిన చనుబాలు శుద్ధిచెందునని వాగ్భటమున గలదు. తిప్పతీగ రసమును, పాలును, తైలమునుచేర్చి తైలపాకవిధిని కాచిన తైలం లోనికి సేవించినను, పైకి లేపనం చేసినను వాతరక్తం శమించునని వాగ్భటమున గలదు. తిప్పతీగ వేసి కాచిన నీటిని స్వల్పస్వల్పముగ నిచ్చుచున్న పైత్యవాంతులు కట్టునని వాగ్భటమున గలదు. తిప్పతీగ రసం ప్రతిరోజు ఉదయం పూటనే సేవించిన ఏరోగములు లేకుండా నూరు సంవత్సరములు జీవించును. నెలరోజులుగాని ఇంతకు పైనగాని సేవించవలెను. తిప్పతీగ శీతకషాయంపెట్టి అందు తేనెచేర్చి ప్రాతః కాలమున త్రాగుచున్న కామలారోగం నశించునని వాగ్భటమున గలదు. వస్త్రఘాళితం చేసిన తిప్పతీగ చూర్ణం 100 పాళ్లు, బెల్లం 16 పాళ్ళు, నెయ్యి 16 పాళ్లు, తేనె 16 పాళ్లు ఈ ప్రకారంగా కలిపి మోదకములు తయారుచేసి ఆ మోదకములను జఠరాగ్ని తెలిసికొని సేవించిన చక్కని బలం గలుగును. మరియు ఏవ్యాధులు రాకుండ కాపాడి జరామరణ వర్జితుని చేయునని భావప్రకాశికలో గలదు. తిప్పతీగ ఆకుల ముద్ద మజ్జిగలో కలిపి త్రాగిన కామలారోగం హరించునని భావప్రకాశికలో గలదు. తిప్పతీగ చూర్ణం, మిరియముల చూర్ణం సమం కలిపి వేడినీళ్ళతో ఉదయం పూట త్రాగిన గుండెయందలి వాతం హరించునని వంగసేనలో గలదు. తిప్పతీగ కషాయంపెట్టి ఎనిమిది వంతులలో నొక వంతుగా కాచి చల్లార్చి వడకట్టి అందు తేనెచేర్చి త్రాగిన అసాధ్యములగు మూడుదోషములు బుట్టిన ఛర్దులు హరించునని వంగసేనలో గలదు. ఎండించి చూర్ణించిన తిప్పతీగ చూర్ణం, శొంఠి చూర్ణం వేడినీళ్ళతో కలిపి త్రాగిన ఆమవాతం హరించును. తిప్పతీగ ఆకు కూర వండిపెట్టిన జ్వరితుని జ్వరం హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. తిప్పతీగ నిజరసమును శరీర బలానుసారం సేవించి జీర్ణమైన తర్వాత ఆవునెయి చేర్చిన అన్నం పలుచని కంది కట్టుతో తినిన కుష్ఠురోగం హరించి దివ్య శరీరం కలుగునని చక్రదత్త

మున గలదు. తిప్పతీగ 100 ఫలములు నలియగొట్టి 64 శేరావముల నీటిలో వైచి కషాయంపెట్టి 4 వ వంతు మిగులునటుల కాచి దించి వడియకట్టి అందు నాలుగవవంతు తిలతైలం చేర్చి తైలపాకవిధిగ కాచి తైలం జాగ్రత పెట్టి ఆ తైలం లోనికి సేవించుచు పైనరాసిన వాతరక్త వ్యాధి హరించును, దీనిని గుడూచీ తైలమందురు. ఇటుల భైషజ్య రత్నావళియందు గలదు. వాతరక్తమునకు మరియొక యోగము; లోహభస్మం 14 పాళ్లు తిప్పసత్తు పాలు, త్రికటికములు 3 పాళ్ళు, త్రిఫలములు మూడుపాళ్ళు, వాయువిడంగములు పాలు, తుంగముస్తలు పాలు, చిత్రమూలం పాలు, ఇవిఅన్నియు కలిపి ఏకంచేసి సీసాలలో భద్రపరచి పూటకు మాషప్రమాణం సేవించిన వాతరక్తం శమించునని రసచింతామణిలో గలదు. ముదర తిప్పతీగవేరును, తెల్లదింతెనవేరును తెల్లగరిక రసముతోగాని, పచ్చిపసుపు రసముతోగాని అరగదీసి ఆ గంధము ఆ రసములో కలిపి త్రాగించిన సర్పవిషం హరించును. కాటుపైనకూడ పూయవలెను. ఇది అనుభవ యోగం. తిప్పతీగవేరు, తెల్లగురిపెంతగింజలు, తెల్లమిరియములు ఆవుపంచితముతో నూరి కణికలుచేసి నీడను ఆరించి జాగ్రత్త పరచవలెను. ఈ కణిక చనుబాలతోను అరగదీసి కన్నులకు బెట్టిన దోషయుక్త సన్నిపాత రోగములు హరించును. తిప్పతీగ కషాయంలో పిప్పలి చూర్ణం చేర్చి సేవించిన జీర్ణజ్వరములు హరించును. శ్లేష్మం హరించును. తిప్పతీగ, రక్తచందనం, తామరతూళ్ళు, ధనియాలు, వేపయూనెలం కషాయముపెట్టి సేవించిన సర్వజ్వరములు హరించును. ఇది అనుభవం. తిప్పతీగ నిజ రసములో పిప్పలి చూర్ణంచేర్చి సేవించిన జీర్ణజ్వరములు హరించును. మరియు ప్లీహోదరములు, దగ్గు, ఒగర్పులు, శ్లేష్మం హరించును. తిప్పతీగనుండి సత్తువచ్చును ఈ సత్తుతీగకన్న శ్రేష్ఠమైనది. మేహడుడుకులు మొదలగువానికి పంచదారతో నియ్యవలెను. సూర్యావర్తి మొదలగు ఔషధములలో తిప్పసత్తుగూడా చేరును. బజారులలో దొరకు తిప్ప

సత్తు మంచిదికాదు. కొన్ని చోట్ల తిప్పసత్తునకు బదులు గసాలగుండను విక్రయించుచున్నారు. శ్రేష్టమైనది వలయునని తయారు చేసికొనుటయే ఉత్తమం. చేయు విధానం; తిప్పతీగ వేరుగాని, దుంపగాని తెచ్చి నీళ్ళలో బాగుగ కడిగి మెత్తగ దంచి ఆ ముద్దను నీళ్ళలో కలిపి ఆ నీటిని యొక కుండలోనికి వడకట్టవలెను. రెండు జాముల వరకు తేరనిచ్చి తేరిన నీటిని వంచివేయవలెను అడుగున తెల్లగ సుద్దవలె ముద్దయుండును. అది ఎండబెట్టి జాగ్రత్త చేయవలెను. దీనినే తిప్పసత్తు అని అందురు. దీనిని తేనెతో సేవించిన శ్లేష్మం, బెల్లంతో సేవించిన విరేచనబద్ధం, పంచదారతో సేవించిన పిత్తం, నేతితో సేవించిన వాతం నశించును. అనుపాన విశేషమున సర్వరోగ శమనం చేయును. ఆధునిక వైద్యమతమునందిట్లు కలదు. ఎండిన తిప్పతీగకన్న పచ్చిది గుణవంతమైనది. ఇది అగ్నిదీప్తి నిచ్చును. చేదురసం గలది, బలం నిచ్చునది. రసాయనం. జ్వరములు హరించు శక్తి కలది. మాటిమాటికివచ్చు జ్వరములలో సేవింపతగినది. ప్లీహాభివృద్ధిలోను, సంకర రోగములలోను, చర్మరోగములలోను, కామలారోగమునందును దీనిసేవ గుణకారిగ నెన్నబడుచున్నది.

సంస్కృతమున అమృత, హిందీన గిలోయ, బంగాలీన గులేచ, మరాటీన గులవేల్, ఇంగ్లీషున Tinospora Cardifolia అందురు.

తిప్పరెల్లి :—ఇది పశువుల కాహారముగ నుపయోగించు ఒకానొక గడ్డిజాతి. వీని ఆకులు గరుకుగ నుండును. వెన్ను తురాయి వలె నుండును. కాండం చిటికెలవ్రేలు లావుగలిగి యుండును. ఇది పెద్ద పెద్ద దుబ్బులుకట్టి పెరుగును. దీని రుచులు తీపి వగరు రుచులు గలిగి యుండును. పిత్తహరం. మూత్రకృచ్ఛ మూత్రాఘాత రోగముల యందు దీని ఉపయోగం హెచ్చు. పైత్య తయులకు చాల బాగుగ పనిచేయును.

☞ తియ్యదొండ.—ఇది చాల దూరం వరకు ప్రాకు తీగ. దీని ఆకులు కొంచెం పెళుసు గలిగి మూడు కోణములు గలిగి యుండును. దొండలో రెండు రకములు గలవు. ఒకటి పొడుగుదొండ. దీనిని జయపురం దొండ అందురు. రెండు పొట్టికాయలు గలది. దీనికి పిందె తోడనే పువ్వు లేచును. పిందె ముదిరిన పువ్వెండి రాలిపోవును. పువ్వునకు నాలుగు రేకలు గలిగి తెల్లగ నుండును. కాయపై తెల్లని చారలుండును. కాయ పండిన నెర్రగ నుండును. పండులో గింజలు గలవు. గాని విత్తనమున కుపయోగించవు. దీనికి విత్తనం తీగయే. కాయలు కూరకు ఉపయోగించును. దీని అన్ని భాగములు ఉపయోగకారులై యున్నవి. పండ్లు మధురరుచి గలవి. చలువ చేయును. విపాకమున తీపి రుచికి మారును. త్వరగ జీర్ణంకాదు వాతమును నశింపుచేయును. పిత్తరక్తమును పోగొట్టును. ధాతుస్థంభన చేయును. విరేచనము చేయును. నోటికి రుచిని కలిగించును. కడుపుబ్బరం కలిగించును. చనుబాలను వృద్ధిచేయును దగ్గులు, ఒగర్పులు, తేపులు కట్టును. పువ్వు పైత్యహారం. దురదలను ధూలించును. కామలా రోగమును కడుద్రోలును. ఆకు తీపిగ నుండును. చలువ చేయును. తేలిక నిచ్చును విరేచనమును బంధించును. వాతమును పరిహరించును దొండాకుపసరు అప్పుడు పుట్టిన పిల్లలకు పెట్టుదురు. నేము మేహశాంతి చేయును. వీర్యవృద్ధిని చేయును. కాళ్లు చేతులు మంటలను కట్టును. తలతిరుగుటను పోగొట్టును. వమనహారమైనది. కాయలు పలువిధములుగ కూరగ నుపయోగింతురు. కొందరు పిండి బెల్లము పెట్టియు, కొందరు పచ్చి కారం, వేయించిన కారం పెట్టియు వండుకొని తిందురు. కొందరు నూనెలోగాని నేతిలోగాని వేయించుకొని ఉపయోగింతురు. దొండకాయలు చక్రములుగ తరిగి ఎండబెట్టిన వరుగు అగును ఇది వేయించుకొని కారం చల్లిన తినుటకు రుచిగ నుండును. దొండపండ్లు తినుటకు రుచికరముగ నుండును. కొందరు కూరలో నువ్వులపప్పు పొడిని

చల్లుదురు. వస్తు సమ్మేళనముబట్టి గుణం కలిగియుండును. దొండవేరు చూర్ణము తేనెతో కలిపి భుజించిన శుక్రనష్టము కట్టి ధాతు వృద్ధి చేయును. దొండాకు పసరు కంటిలో వేసినను, పెరుగులో కలిపి లోనికిచ్చినను కామలారోగం హరించును. పెరుగు చప్పిడి చేయవలెను.

సంస్కృతమున బింబికా, మధుతుండి, హిందీన కందూరీ, బంగాలీన తేలాకుచా, మరాటీన కోడంబలీ, గుజరాతీన ధోలీ, ఇంగ్లీషున Cephalandra Indicia అందురు.

☞ తియ్యనిమ్మ :—ఇది నిమ్మచెట్టునుబోలి యడవులలో నుండును. పండ్లు కొంచెం పెద్దవి. దీనిపండు మందుల కుపయోగించును. తీపి రుచి గలది. శీతవీర్యమైనది. శ్లేష్మమును పెంచును. అరుచిని పోగొట్టును. త్వరగ జీర్ణంకాదు. వాతమును నశింపు చేయును. పైత్యశమనం చేయును. కృత్రిమ విషముల పోగొట్టును, శోషను హరించును. దాహశాంతి చేయును. వమనమును కట్టును. శరీర పుష్టి నిచ్చును. బలమును కలిగించును.

సంస్కృతమున మిష్టనింబ, మధుజంబీర, ఇంగ్లీషున Sweet Time అందురు.

☞ తియ్యపొట్ల :—వెనుక చేదుపొట్లను గురించి గుణవర్ణనం చేయబడియున్నది. యిచ్చట తియ్యపొట్లను గురించి చెప్పబడుచున్నది. చేదుపొట్ల అడవులలో నుండుటచేత మన ప్రాచీనులు చేదుపొట్లను గురించియే వర్ణించియున్నారు. చేదుపొట్లకును, తియ్యపొట్లకును గుణభేద మెంతయూలేదు. చేదురుచి గలది గాన చేదుపొట్ల అయినది. తీపిరుచి గలది గాన నిది తియ్యపొట్ల అనిరి. తియ్యపొట్ల చాల దూరం వరకు ప్రాకు తీగ జాతికి చెందినది. ఆకులు నాగు గలిగి కోణములు

తీరియుండును. పువ్వు తెల్లగ నాలుగైదు రేకలు గలిగి గెలలనుండి పూయును. పూవు మధ్యను సన్నని కేసరము లుండును. ఈ పువ్వులు కాయలు కాయవు. పిందెతో పుట్టిన పువ్వు మాత్రమే కాయ కాయును. చిన్నప్పుడే కాయలకు చిన్న చిన్న రాళ్ళు కట్టిన కాయలు సాపుగ పెరుగును. లేకున్న వంకర టింకరలు పోవును. కాయయందు కొంచెం గబ్బువాసన కలదు. బాగుగ కోమలముగ పెరిగిన కాయ బారెడు పొడవువరకుండును. పొట్లకాయలు సంవత్సరం పొడవున పండింతురు. ఇందులో లింగపొట్ల అనునది యొక జాతి కలదు. దీనికాయ జానెడు పొడవుండును. పండుపండిన నెర్రగ నుండును. పొట్లకాయ పైన తెల్లని చారలుండును. ఆకు, కాయ, వేరు, పండు కూడ నుపయోగకారులై యున్నవి. కాయయందు తీపి వగరు రుచులు మిళితములై యున్నవి. ఆకు కొంచెం చేదు రుచి గలది. చలువ చేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. పిత్తశ్యామకమైనది. ఆకు కఫ వాతముల హరించును. వేరు కఫమును పోగొట్టును. మలబద్ధమును హరించి విరేచనం చేయును. కాయ పథ్యకరము. ఆకు, వేరునందు క్రిములను చంపు గుణం కలదు. కాయతో పలువిధములుగ కూర తయారు చేయుదురు. పచ్చడులు చేయుదురు. కాయ సన్నగ తరిగి ఉప్పువేసి కలిపి నీరు పిండివేసి చమురులులోవేసి మగ్గించి కారంచల్లిగాని పోపు వేయించి అందు మగ్గించికాని వండిన పథ్యమున కుపయోగించును. కొంచెం ముదురుగ ముక్కలు తరిగి ఉడికించి వార్చి పోపుపెట్టి నువ్వుపిండిగాని, పాలు బెల్లంగాని చేర్చి వండిన రుచిగ నుండును. మరియు కందిపప్పు, పెసర పప్పులలో కలిపి వండినను బాగుండును. పెరుగుతో పచ్చడిచేసి కొందరు భుజింతురు. పొట్లకాయ వరుగుగచేసియు తిందురు. పొట్ల పండు గుంజులో మణిశిల కలిపి నూరి ఆ ముద్ద రాసిన శోభి హరించును. శోభి అనునది చర్మసంబంధమైన వ్యాధి. ఇది గుండెలమీదను

వీపుమీదను బయలుదేరును. నల్లగ తెల్లగ మచ్చలు మచ్చలుగ బయలుదేరి ఎండతగిలిన దురదపెట్టు నొకానొక జాతి తెగులు. పొట్ల వేరు కషాయము మసూచికము ప్రారంభ సమయమున త్రాగిన మసూచికం రాకుండ ఆపునని భావప్రకాశికలో కలదు.

సంస్కృతమున మధుపటోలా, ఇంగ్లీషున The Snakegourd Plant అందురు.

☞ తియ్యమాదీఫలము :— మాదీఫలము చూడుము.

☞ తిలజపుచెట్టు :— ఇది మొక్కజాతిలోనిది. దీని పువ్వులు ప్రధాన గుణము గలది. ఇతరాంగములుకూడ ప్రయోజనకారులుగ నున్నవి. పువ్వులు నువ్వుపువ్వులను బోలి చాల సొగసుగ సువాసన యుక్తంగా నుండును. పువ్వు నుదిటి కంటించిన సరిగ బొట్టుపెట్టుకొన్నట్లే యుండును. కాయలు తిప్పలి కాయల ననుకరించును. యీ చెట్లు మలబారు దేశమందు విస్తారంగా పెరుగును. ఇది కారపు రుచి గలది. కాకచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. జరామరణ వర్జితుని చేయును. వాత పైత్య కఫముల హరించును. కుష్టురోగమును హరించును. క్రిమిరోగమును పోగొట్టును. పొత్తికడుపును శోధించి అందలి జబ్బుల పారద్రోలును ముఖరోగముల మట్టుపెట్టును. దంత రోగముల దహించును. కొందరి మతమున నిది తియ్యని రుచిగలదని తెలియుచున్నది. వారి అభిప్రాయము బలకర ద్రవ్యమని యున్నది. దీనిచక్క వగరురుచిగలది. పువ్వు మధురరుచిగలది. వేరు కారపు రుచి గలది. తిలకపు మొక్క సర్వాంగములు కాల్చి బూడిదచేసి క్షారవిధిని వండి తయారుచేసి ఆ క్షారం అనుపాన విశేషమున వాడిన ఉదరములు, గుల్మములు, శూలలు హరించును. ఇది అనుభవయోగం.

సంస్కృతమున తిలక, భిన్నపుష్పక. ఇంగ్లీషున Country Sinnamon అందురు,

తీ

☞ తీగనిమ్మ :—ఇది పాముపలె ప్రాకు నొకానొక తీగ. దీనిపండు పుల్లగ నుండును. తీపి వగరు రుచులు కూడ కలిగియుండును. దేహకాంతి చేయును. విపాకమున పులుపు రుచిగ మారును. త్వరగ జీర్ణంకాదు. శ్లేష్మం, పైత్యం నశింపుచేయును. ధాతువృద్ధి చేయును బంధించును. విరేచనబద్ధము చేయును. నోటికి హితకరమైనది.

సంస్కృతమున త్వచ, రోమఫల, ఇంగ్లీషున Citrus acida అందురు.

☞ తీగబచ్చలి :—వివరములకు బచ్చలి చూడుము సంస్కృతమున కలంబి, శతపర్వ, ఇంగ్లీషున Basella alba అందురు,

☞ తీగముషిణి :—ముషిణి చూడుము. సంస్కృతమున లతావిష ముష్టి అందురు.

☞ తీపిరుచి :—సంస్కృతమున మధురరసము, ఇంగ్లీషున Sweet అందురు. ఇది ఆరు రుచులలో నొక రుచి. దీనియందు ధాతువులకు మంచి బలము గలిగించు గుణముండుటచేతను బాలురకు, వృద్ధులకు సదా సేవ్యమైనది. ఉతక్షీణులకు గుణం నొసంగునదిగ నున్నది. దేహ కాంతి నిచ్చును. శిరోజములకు మేలైన కాంతిని ప్రసాదించును కుదుళ్ళకు బలం కలుగజేయును. ధాతువులకు పుష్టినిచ్చును. తేజస్సును గలిగించును. బలకరమైనది. కంఠస్వరమును బాగుపరచును చను బాలను వృద్ధిపరచును. గాయములను బాగుచేయును. మాన్పును. గురుత్వం చేయును. దీర్ఘాయువును గలిగించును. జీవించుటకు తగినది. చిక్కని గుణం కలది. వాతం, పైత్యం నశింపు చేయును. విషమునకు విరుగుడు అయినది. దీనిని ఎక్కువగ సేవింపరాదు. సేవించిన మేదో రోగం పుట్టును. కఫం వృద్ధి చెందును. బలుపురోగ ముత్పన్న మగును. ఆకలి మందగించును, వీర్యపుష్టి నిచ్చును. కఫకరం,

☞ తీతువపిట్ట :—ఇది పక్షిజాతిలోనిది. చకోరపక్షి, కోడి, లావుకపిట్ట మొదలగు పక్షుల తెగకు చెందినది. పక్షిరమునగా కాళ్ళతోను, ముక్కుతోను కెలికి ఆహారం తినునది. తీతువకూత రోగికి అనుభవమిచ్చునదిగా జనులు నమ్మెదరు. "హేతువు లేనిదే తీతువ కూయ" దందురు. దీని మాంసం విస్తారంగా చమురు గలిగి యుండును. మేదస్సును పెంచును. వీర్యమును వృద్ధిపరచును. శ్లేష్మప్రదమైనది. వాతమును పోగొట్టును. దేహకాంతిని నూన్పును. త్రిదోషముల శ్వాస కాసలు శమింపచేయును. మలబంధము చేయును. పథ్యకారి.

సంస్కృతమున తిత్తిరి, ఇంగ్లీషున The Francoline Portridge అందురు.

తు

☞ తుత్తునాగము :—ఇది ఖనిజ పదార్థం. గనులనుండి త్రవ్వి ఎత్తుదురు. దీనితో కొన్ని యుప్పులు తయారగుచున్నవి. ఇది కొన్ని ఇతర పదార్థములతో కలిసి వివిధ రూపములుగ మారును. ఇది ఆక్సిజన్ (Oxygen) తోడ ఆక్సైడ్ అగును. బొగ్గుపులుసుతో చేరిన ఇంఫ్యూర్ కార్బనేటగును. గంధకముతో గలసిన సల్ఫేటగును. ఇది కేవలం నలుపు గాక కేవలం తెలుపుగాక మిశ్రవర్ణముగ నుండును. ఇది మెత్తని లోహం. దీనిని చిన్న చిన్న ముక్కలుగ విడదీయవచ్చును. తక్కువ రకపు ఆసిడ్లలో వేసి పలుచకములుగ మార్చవచ్చును. ఇది తీగెలుగను రేకులుగను తయారగుచున్నది. ఇది కొద్ది వేడికే కరిగిపోవు స్వభావం కలది పుటములు వేసిన భస్మం అగును. తుత్తినాగపు రేకులను రాగి తీగను చుట్టి నీటిలో వేసిన మెరుపుశక్తి బయలుదేరును. ఈ శక్తితో రాగివస్తువులకు గిల్టు చేయుదురు. ఇది వగరు చేదు రుచి గలది. చలువ చేయు స్వభావం. శ్లేష్మ పైత్యముల నణచును. కండ్లకు మేలు

చేయును. మేహముల బారద్రోలును. పాండురోగముల పోగొట్టును. ఒగరుపుల పట్టిపల్లార్చును. సీసమునకువలెనే దీనికి శుద్ధిచేయవలెను. ఇది తేలికగ భస్మమగును. తుత్తినాగం చూర్ణమును, కాల్చిన కరక పెచ్చులమసియు, కాల్చిన జీడిగింజలమసియు పొడపత్రిఆకు రసమున వెన్నతోను కాటుకవలె మర్దించి కండ్లకు కాటుకబెట్టిన కంటిరోగములన్నియు హరించును. శుద్ధిచేయనిదే తుత్తినాగం వాడరాదు.

సంస్కృతమున యశదమ్, ఇంగ్లీషున Zincum Spelter Zineore అందురు.

తుత్తురుబెండ :—ఇది బలాచతుష్టయమునం దొకటిగ నున్నది. హిందూదేశమందంతట నీ చెట్లు పెరుగును. ఇది మొక్కజాతికి చెందినది. మొక్క మొదలు బొటమన వ్రేలు లావు గలిగి నార గలిగి యుండును. ఈ చెట్లు రెండు మూడు గజముల ఎత్తువరకు బెరుగును. దీనినే ముద్రబెండ అని కూడ చెప్పుదురు. ఆకు గంగరావి ఆకువలె నుండి ఆకు చివర కంగోరా యుండును. ఆకు అడుగు భాగమున పెద్ద ఈనెలు, చిన్న ఈనెలుండును. పువ్వు పసుపుపచ్చదనంగలిగి నిత్యమల్లి పువ్వువలె నుండును. పువ్వు మధ్యను సన్నని కింజల్కముల గుత్తి గుండ్రంగ నుండును. పువ్వులోనే కాయ పుట్టును. కాయకు విడదీయ గలిగిన గదులుండును. ప్రతిగదిలోను నల్లని గట్టిగింజ జీలకర్రవలె నుండును. ఎండుకాయ కొంచెం నూగుగలిగి నలుపుగ నుండును. ఈ కాయలు చెరిసగముగ విడదీసి బాలికలు దువ్వెన్నలని తలదువ్వుకొనుచు ఆడుకొందురు. ఇది మూలసారమైనది. దేహమునకు విశేష బలం కలిగించుటచే నతిబల అనియు, చల్లని పువ్వులు గలిగి యుండుటచే శీతపుష్ప అనియు పేర్లు గలవు. ఇది కొంచెం చేదును, కొంచెం కారమును కలిసిన రుచి గలిగి యుండును. వేడిచేయు స్వభావం కలది. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. జిగురు గలిగి యుండును. వాత

మును హరించుటలో ముఖ్యమైనది. క్రిములను పట్టిచంపును. దేహతాప మడంచును. దాహమును పోగొట్టును. విషమును విరచును. వమనమును పోజేయును. శ్రమను తగ్గించును. నరములకు గుండెకును బలం కలుగజేయును. సాంక్రామిక రోగముల శమింపజేయును. ముద్రబెండవేరు కషాయంపెట్టి త్రాగిన మూత్రకృచ్ఛ్రలు శమించునని చరకమున గలదు. ముద్రబెండవేరు కషాయంగాని చూర్ణంగాని నీటిలో కలిపి త్రాగిన రసాయనమై యుండునని సుశ్రుతమున గలదు. ఆవుపాలు మరుగుచుండగా తుత్తురుబెండవేరుతో కలుపుచుండిన పాలు ఇగిరి తెల్లని చూర్ణమగును. ఇదియే పాలభస్మము. ఈ భస్మము మేహములకును, మూత్రం జారీచేయుటకును, సెగవ్యాధులు హరించుటకును నుపయోగించును. శుద్ధిచేసిన పాదరసం పావుతులం, ముద్రబెండవేరు తులం మెత్తగ నూరి తొమ్మిది మాత్రలుచేసి ఉదయం పూటనే సేవించిన సుఖవ్యాధులు హరించును. పథ్యం చప్పిడి. ముద్రబెండగింజలు చూర్ణించి పాలతో నుడికించి త్రాగిన ధాతుస్థంభన కలుగును. ఆకు ఆముదమున వెచ్చజేసికట్టిన వ్రణములు పిగిలి మానును.

సంస్కృతమున అతిబలా, నాట్యపుష్పికా. ఇంగ్లీషున Country Mallow అందురు.

తుమికిచెట్టు :—ఇది పెద్దవృక్షములలో నొకటి. అడవులయందుండును. ఆకులు నలుపు. పట్టనలుపు. మ్రానుమధ్యను నల్లని చేవ గలదు. ఇది చాల గట్టిదనముగలది. పండుగుండ్రముగ నిమ్మపండును బోలియుండును. ఇందు పెద్ద, చిన్నఆకు రెండురకములు గలవు. ఈ భేదం కాయల ఉరవునుబట్టియే నిర్ణయింప వలయును. ఈ చెట్లు బెంగాలునందు విశేషముగ గలవు. దీని ఆకులు పొడుగుగా నుండును. దీనిగింజలు, పట్ట, పండ్లు ఉపయోగకారులై యున్నవి. పచ్చికాయ వగరు చేదురుచులు కలిగియుండును. మేహశాంతి చేయును. పండు

విపాకమున తీపిరుచికి మారును. త్వరగ జీర్ణంకాదు. పైత్యం, శ్లేష్మములను హరించును. కాయలు తేలిక నిచ్చును. విరేచన బద్ధం చేయును. పండు రక్తదోషం హరించును. తునికిపండ్లను పిల్లలు ఆప్యాయనముగ తిందురు. రెండు తునికి జాతులకు గుణములు సమానములే. దీనిచెక్క యుడికించి మెత్తగ నూరి పైన పట్టువేసిన గాలిబిళ్ళలు హరించును. కంఠమునందలి గ్రంథులు కూడ తగ్గును. బాగుగ పండిన పండ్లు తినుట కలవాటుపడిన సెగరోగములు, కుష్టులు పోవును.

సంస్కృతమున కాకపిందుకః, ఇంగ్లీషున Indian Persimon: Wild Mango Steen అందురు.

తుమ్మచెట్టు :—ఇది యొక పెద్ద చెట్టుజాతిలోనిది. ఆకులు జమ్మి ఆకులవలె చిన్నవిగ నుండును. వాడిగల పొడవగు జంటముండ్లు వుండును. పువ్వులు పసుపుపచ్చగ చిన్న బంతులవలె గుండ్రదనం గలిగి కేసరములతో నిండియుండును. పువ్వులు కొంచెం సువాసన గలిగి యుండును. కాయ బూడిదరంగుగలిగి పొడవుగ నుండును. కాయ యందు జిగురుగుణం హెచ్చు. గింజ ముదిరిన పీకాయవలె గట్టిదనం గలిగియుండును. మ్రానికి గంటివెట్టిన జిగురు వచ్చును. తుమ్మపట్ట నల్లగ పెళుసుదేరి యుండును. మ్రాను మధ్యను చిక్కని చేవవుండును. బళ్ళకు వలయు కంచములు, పూటీలు, చట్రం పట్టాలు, నాగళ్ళు మేడితోకలు మొదలగు వ్యవసాయ పనిముట్లు, బండిసామానులు తుమ్మకలపనుండి తయారు చేయుదురు. కాయలు పశువులు మేకలు మేయును. తుమ్మకాయ తినిన పశువులు పాలు సమృద్ధిగ నిచ్చును. మజ్జిగ పుల్లగ నుండును. దీని అంగములన్నియు యుపయోగకరములై యున్నవి. దీనిపట్టతో తోళ్ళు బాగుచేయుదురు. బట్టలకు రంగు వేయుదురు. ఇందు మూడు జాతులు గలవు. నల్లతుమ్మ, తెల్లతుమ్మ. కస్తూరితుమ్మ. నల్లతుమ్మ పువ్వులు పసుపు పచ్చగ నుండును.

తెల్లతుమ్మ పువ్వులు తెల్లగనుండును. మ్రానుకూడా తెల్లగనుండును. కస్తూరితుమ్మ చిన్నది ఇది యించుమించుగ తెల్లతుమ్మవలె నుండును. కాయలు చిన్నవి వీని యుపయోగములు వేరు వేరుగ నుండును. ఈ చెట్లు హిందూ దేశమునందంతటను గలవు. నల్లతుమ్మ ఇదివగరురుచి గలది వేడిచేయు స్వభావముగలది. విపాకమున కారపురుచిగ మారును ఇః త్రిదోష శామకమైనది. దగ్గులను దహించును. ఆమరక్తాతిసారమును అపహరించును. (చీము. రక్తము విరేచనములు) తాపమును దగ్ధమొనరించును. తేలికగుణము, తీక్ష్ణగుణము కలది. కలరా రోగమును కడకుద్రోలును. ధాతువృద్ధి చేయును. తలవెంట్రుకలను శుభ్రము చేయును. అనగా మృధువుగ నల్లగ చేయును. విషముల విరుగజేయును కుష్టమును కూలద్రోయును. క్రిమిరోగమును క్రిందుపరచును. తుమ్మజిగురు వాతపైత్య హరమైనది. రక్తవిరేచనములు కట్టును. పిత్తరక్తమును నశింపచేయును. కుసుమవ్యాధుల హరించును. మేహముల ఖండించును. విరిగిన ఎముకల నతుకును. గాయములనుండి కారు రక్తమును ఆపును. వీర్యస్తంభన చేయును. తుమ్మకాయలు వగరు తీపి రుచులు కలవు. చలువ చేయును. కఫ, పైత్యం హరించును. తుమ్మాకులు మెత్తగ దంచి నూరి ముద్దచేసి పైన నలుగుపెట్టిన ఉపదంశములు సవాయిరోగములు హరించునని చక్రదత్తమునగలదు. లేత తుమ్మ చిగుళ్ళు మెత్తగనూరి నీటిలో కలిపిగాని, మాత్రలుగజేసిగాని సేవించిన అతిసారరోగము కట్టునని చక్రదత్తమునగలదు. శుభ్రమైన తుమ్మ చెక్కను బాగుగ చిదుగగొట్టి రాత్రి నీళ్ళలో నానవైచి ఉదయమున కషాయము కాచి వడకట్టి తిరుగ చిక్కబడువరకు కషాయముకాచి జాగ్రత్తపరచి ఆ కషాయమును మజ్జిగలో కలిపి త్రాగిన అసాధ్యములగు జలోదరములు నశించును. పథ్యం పెరుగుఅన్నం మాత్రమే తినవలెను. ఇతరము లేమియు తినరాదని వంగసేనలో కలదు. తుమ్మజిగురు

చూర్ణంగాని, పట్టచూర్ణంగాని తేనెతో సేవించిన విరిగిన ఎముకలు అతుకుకొని మిక్కిలి దృఢముగలుగును. ఔషధం మూడురోజులు సేవించవలెనని భావప్రకాశికయందు గలదు. తుమ్మకాయలు మెత్తగ నూరినముద్ద ఆముదములో వేసి కాచి వడకట్టి ఆ ఆముదం ఉగ్గుపెట్టిన పంటిబిడ్డల పాల యుబ్బసం హరించును. మరియు గురక, దగ్గు, శ్లేష్మం మొదలగు కఫజనిత రోగములు నశించును. ఇందు కస్తూరి తుమ్మకాయలు బాగుగ పనిచేయును. తుమ్మకాయలు పాలలో వేసి కాచి అందు పంచదారచేర్చి త్రాగినను, తుమ్మజిగురు అరతులం మెత్తగ చూర్ణించి ఆవునేతిని వేయించి పంచదారచేర్చిన లేహ్యము కలుగును. ఆముద్దతిని సీమ బాదంకాయలులోని పప్పు అనగా రెండుకాయలులోని పప్పు రాత్రి నీళ్ళలో నానవైచి ఉదయమున మెత్తగనూరి ఆవుపాలలో వేసి కాచి పంచదారకలిపి త్రాగినను వీర్యవృద్ధి, వీర్యస్థంభన కలుగును.

బబ్బులారిష్టయోగము: ఈ యరిష్ట సేవవలన ముఖ్యముగ అతిసార రోగములు, క్షయరోగములు, కుష్టరోగములు, కాసరోగములు, యుబ్బసం, ప్రమేహం మొదలగు రోగములు శమించును. ఇది సుప్రసిద్ధ యోగముగాన యిందు వ్రాయబడుచున్నది చేయువిధానము: నాలుగు వీసెల నల్లతుమ్మచెక్కను మెత్తగదంచి ఎనిమిది కుంచముల నీటిలో నానవైచి కషాయంపెట్టి నాలుగవవంతు మిగులునటులకాచి. దానిని వడకట్టి నేతితో మాగిన కుండయందు బోయవలెను. అటుపిమ్మట ఒక మణుగు పాతబెల్లమును కలుపవలెను. మరియు ఆరెపువ్వుల చూర్ణం ముప్పదిరెండు తులములు, పిప్పలిచూర్ణం ఎనిమిది తులములు, మిరియములచూర్ణం నాలుగుతులములు, లవంగచూర్ణం నాలుగుతులములు, దాల్చినచెక్క చూర్ణం నాలుగుతులములు, జాపత్రి చూర్ణం నాలుగు తులములు, జాజికాయ చూర్ణం నాలుగుతులములు, తక్కోలపుల్లు చూర్ణం నాలుగు తులములు, ఏలక్కాయలలోని గింజల చూర్ణం నాలుగు తులములు యివన్నియు పైకషాయములో వేసి బాగుగ కలిపి

కుండ మూతికి మూతుడుమూసి శీలుచేసి పదిలపరచవలెను. మాసము దినములు పోయిన తర్వాత శీలువిడదీసి కషాయం వడకట్టి సీసాలలో చేర్చి భద్రపరచవలెను. దీనిని బబ్బులారిష్టమందురు. దీనిని శరీర బలము గుర్తెరిగి అరఔన్సు మొదలు ఔన్సు వరకు సమాన పరిమితి గల నీళ్ళలో కలిపి సేవించవలెను. జాగ్రత్తగ పథ్యం చేయవలెను. కలుబంద గుంజుతీసి మండిగలో వేసి పైబెరడు వలచిన తుమ్మపట్ట చిన్న చిన్న ముక్కలువేసి పిసికిన గుంజు పలుచని నీరగును. అది వడకట్టి వాడుకొనవచ్చును.

సంస్కృతమున బబ్బూలః, బబ్బురః, సూక్ష్మపత్రః, పీతపుష్పః, తీక్ష్ణకంటకః, దృఢబీజః, కఫాంతకః. హిందీన బబూల్, కేకరీ, పంజాబీన కేకర్, బంగాలీన బబూలాగాఛ, మరాటీన బాబూల్, గుజరాతీన బాబల్, ఇంగ్లీషున Acacia arabica అందురు.

తుమ్మిచెట్టు:—ఇది చిన్న మొక్కజాతికి చెందినది. భూమి నుండి అరగజ మెత్తువరకు పెరుగును. దీని ఆకులు కొద్దిగ నూగుగలిగి గబ్బువాసన గొట్టును. ఈ చెట్లు సాధారణముగా గంటిచేలు, చామచేల, నువ్వుచేలు మొదలగు గరప భూములలో పెరుగును. ఆకు కొద్దిగ కోలగ నుండును. ఈ మొక్కలకు సాధారణముగా ప్రతి కణుపునకును పూలబంతివలె బంతులు బయలుదేరును. ఆ బంతుల నుండియే తెల్లని నువ్వుపువ్వువంటి పువ్వులు బయలుదేరును. బంతి పైన రెండాకులు మొలచి యుండును. తుమ్మిపువ్వులు శివ పూజకు చాల శ్రేష్టమైనవని నమ్మకం. తుమ్మి రెండు విధములు. 1 పెద్దతుమ్మి. 2 చిన్నతుమ్మి. ఆకార గుణములు రెండింటికి సమానములే. ఇది కారపు రుచి కలిగి యుండును. వేడిచేయు స్వభావం విపాకమునగూడ కారపు రుచిగానే మారును. వాతం, శ్లేష్మం హరించును. అగ్ని మాంద్యమును నశింపు చేయును. నోటికి రుచి నిచ్చును. పెద్దతుమ్మి

చేదు కారం రుచి గలిగి కాకచేయును. విపాకమున చేదురుచికి మారును. వాతబాధల హరించును. భూతబాధలను బుగ్గిచేయును. శ్లేష్మదోషమును శిథిల పరచును మనస్సును వికసింపచేయును. రసముల శోధించుటలో నిది చాల మంచిది. విరేచనం చేయించును కామలా రోగమును కడకు ద్రోలును. సేహ జ్వరముల మ్రింగివేయును ఆకు కొంచెం మధుర రుచి గలిగి పైత్యమును వృద్ధిపరచును. తీక్ష్ణమైన గుణం గలది. తుమ్మి గుణము లన్నియు ఆకునకు గలవు. ముఖ్యంగా పక్షాఘాతమును, అర్శోరోగమును నశింపు చేయును. కామలారోగికి తుమ్మిపువ్వులరసం కంటికి కాటికగ బెట్టిన కామలాజ్వరం హరించునని భావప్రకాశికలో గలదు. అధునిక వైద్యమతమున తుమ్మి శ్లేష్మమును నీరుగ జేయును విరేచనము చేయించును. దీని ఆకు రసం చర్మరోగముల హరించుటలో శ్రేష్టమైనది. మరియు ఆమాశయ దోషముల హరించును.

సంస్కృతమున ద్రోణపుష్పి, కుంభయోనిః, కటుంబా, ఫలేపుష్పా, దీర్ఘపత్రా. సుపుష్పా. హిందీన గోమా గూమా, బంగాళీన ధలధసే, మరాటీన కుంభా తుంబా, గుజరాతీన కుచీ, ఇంగ్లీషున L. Aspera, Leucas Capnalotes అందురు.

☞ తుమ్మెద మామిడి:—ఇది ఫల వృక్షములలో చిరకాలం జీవించు చెట్టు. ఇది మామిడిచెట్టునుబోలి ఆకు, పువ్వు, కాయ అన్నియు సమానముగ నుండును. గాని పండు చిన్నదిగను టెంక పగులగొట్టిన తుమ్మెదవంటి పురుగుండుటచేతనే దీనికి తుమ్మెద మామిడి అని పేరు వచ్చినది. చెట్టు పట్ట కుష్ఠురోగమును నశింపు చేయును. శ్లేష్మమును ఖండించును. రక్తపిత్త వ్యాధిని శమింపజేయును. సజ్జరోగమును హతంచేయును. పచ్చికాయ చాల పులుపుగ నుండును. కాకచేయును. వాతహారి. త్వరగ జీర్ణంకాదు విశేషించి పిత్తమును

హెంచును. పండిన పండు తియ్యగ నుండును. వేడిచేయును. తేలిక నిచ్చును శ్లేష్మవాతముల పోగొట్టును. అగ్నిదీప్తిని కలిగించును. టెంకలోజీడి కమ్మగ నుండును. అగ్నిదీప్తిని వృద్ధిపరచును చిక్కని గుణం కలది. ఈ జీడినుండి తీసిన తైలం మలబద్ధమును పోగొట్టును. క్రిముల నడంచును. కుష్టుహరం. వ్రణముల మాన్పును. దీనియందు మూడు రుచులు యిమిడి యున్నవి. చేదు, పులుపు, తీపి. ఇది బలమును వృద్ధిచేయును. నోటి అరుచిని హరించును. వ్రణములపైన రాసినను, చర్మముపై పూసినను వ్రణములు, చర్మరోగములు హరించును. దీని మ్రాని చెక్క రసములో పంచదార కలిపి సేవించిన తెల్ల కుసుమలు, అభ్రకం కలిపి సేవించిన ఎర్రకుసుమలు కట్టును.

సంస్కృతమున కోశామ్ర, జంతుపాదప, ఘనస్కంధ, లాక్షావృక్షః, ఇంగ్లీషున Mangnifera Sylvatica అందురు.

☞ తురకవేపచెట్టు:—ఇది పెద్ద వృక్షజాతిలోనిది. ఆకులు మామూలు వేపాకులకంటె కొంచెం చిన్నవిగ నుండును. ఆకులకు కంగోరా యుండును. కాయలు గుత్తుల గుత్తులుగ కాయును. ఆకులు దట్టముగ నుండును. తురకవేప పర్షియా దేశమునుండి హిందూదేశమునకు వచ్చుటచేతను, తరుచు తురకల దొడ్లలో పెరుగుటచేతను, యితరత్రా వీని వ్యాపకం చాల తక్కువగ నుండుటచేతను దీనికి మనవారు "తురకవేప" అని సార్థకనామ ముంచినారు. దీని కాయలు వేపకాయలకంటె కొంచెం చిన్నవిగ నున్నవి. దీని సర్వాంగములు ఉపయోగకరములై యున్నవి. ఇది విస్తారంగా చేదు రుచి గలది. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. వేగముగ వ్యాపించును. పిత్తమును హరించును. వ్రణముల మాన్పును క్రిములను పోగొట్టును. విషములను హరించును. ముట్టు దోషముల హరించుటలో నీమూలిక చాల ప్రాముఖ్యత వహించును. మరియు మూత్రకృచ్ఛ్రలు. మూత్రా

ఘాతములు. మూత్రాశ్మరులు మొదలగు రోగములు హరించును. తలయందుపుట్టు రోగములు నశింపచేయును. జ్వరముల నన్నిటిని పోగొట్టును. గళగండములు, గండమాలలు పోవును. నజ్జురోగముల శమింపజేయును. కుష్ఠురోగములను హాలద్రోయును. చర్మవ్యాధులను శమింపచేయును. అపస్మార రోగమును హతం చేయును. విరేచన బద్ధమును చేయును. తురక వేపాకు పసుపుముద్దగా నూరి గచ్చకాయల వలె మాత్రలు మూడుచేసి బహిష్టయిన స్త్రీ నాల్గవ రోజున స్నానం చేయునప్పుడే యుండలను మ్రింగి మరల స్నానం చేయవలెను. ఆ రోజున పాలు అన్నంతప్ప మరేమియు తినకూడదు. ఈ మందు సేవనచే ఋతుశూలలు తప్పక కట్టును. మరియొక విధం; తురక వేపాకు, గాడిదగడపాకు సమభాగములుగ కలిపి ఒక కుండలోబెట్టి ఉప్పుకూడ కలిపి ఆపైన మూకుడు మూతవేసి శీలుచేసి పొయ్యిమీదనుంచి క్రింద మంటబెట్టవలెను. ఉప్పుయొక్క చిటపటలన్నియు పూర్తిగ తగ్గువరకు మంటబెట్టి తీసి చల్లారిన తర్వాత దానిని తీసి రమారమి అరతులం వరకు వేడినీటిలో కలిపి త్రాగిన ఋతుశూలలు కట్టును మరియొకటి; మిరియపుచూర్ణం, నేలయుసిరిక చూర్ణం సమం ఈ రెంటికి సమం తురక వేపాకు కలిపి తురక వేప రసంతో బాగుగ మర్దనచేసి కుంకుడు గింజలవలె మాత్రలుచేసి రేపు మాపు ఋతువైన రోజులలో సేవించిన ఋతుశూలలు హరించును. తురక వేపగింజల తైలము సవాయి పుండ్లకు రాసిన పుండ్లు మానును. మరియు దురద, గజ్జి, చిడుము మొదలగు చర్మవ్యాధులు అన్నియు నశించును. ఈ చెట్టుయందు బొగ్గుపులుసు గాలిని పీల్చి ప్రాణవాయువును వదలు స్వభావముండుటచే అంటువ్యాధులు వ్యాపించిన రోజులలో దీనికొమ్మలు యింటికుమ్మములకు కట్టుదురు.

సంస్కృతమున భూతీక, భూతిక, ఇంగ్లీషున Meliazudirachta th Perisiaaliiac అందురు.

తురుష్కము :—గంధఫిరోజా చూడుము.

తులసి :—పవిత్రమైన మొక్కజాతి తులసి. ఇది దేవతా ప్రీతికరమైనది. పూజా ద్రవ్యములలో నిదియొకటి. తెలుగు దేశములో ప్రతి గృహమునందును తులసికోటయు అందు తులసి మొక్కయు నుండకుండా వుండదు. తులసియందు మృతశరీరం కుళ్ళిపోకుండ కాపాడుశక్తి విశేషంగా గలదని నవీన రసాయన శాస్త్రజ్ఞులు కనిపెట్టినారు. పూర్వం ఋషులుకూడ తులసి నెంతయో గౌరవించినారు. శ్రీకృష్ణభగవానుడు సదా బృందావనమందు సంచరించెడివాడనియు, తులసీరామమును ధరించెడివాడనియు పురాణములయందు ప్రసిద్ధి. "బృందావనాంత సంచారీ తులసీరామ భూషణః" అని శ్రీకృష్ణాష్టోత్తర శతనామ స్తోత్రం. తులసిమొక్క గాలి జీవితమును వృద్ధిచేయును. దీని స్పర్శ కూడ మిక్కిలి ఆరోగ్యం కలిగించును. "యన్మూలే సర్వతీర్థాని, యన్మధ్యే సర్వదేవతాః, యదాగ్రే సర్వవేదాశ్చ తులసీంతాం నమామ్యహం" అని వర్ణించియున్నారు. ఇప్పుడు వైదిక సాంప్రదాయకులు చాలమంది తులసితీర్థమును పుచ్చుకొనుచుందురు. అట్లు చేయకుండ భోజనం చేయరు. ఇందు పలురకములుకలవు. 1 కృష్ణతులసి, 2 లక్ష్మీతులసి, రామతులసి, భూతులసి అని పలురకములున్నవి. 1 కృష్ణ తులసి. దీని యాకులు వెన్నుకూడ నలుపుగ నుండును. 2 లక్ష్మీతులసి రామతులసి యీ రెంటికి భేదమంతగా లేదు. ఆకులు వెన్నులుకూడా కొంచెం తెల్లగనుండును. వెన్నుపొడవున సన్నని పువ్వులు లేచి లోన సూక్ష్మబీజములుండును. భూతులసిని గూర్చి ముందు వ్రాయబడును. తులసియందు ఘాటును, సువాసనయు గలదు. కాండం గట్టిదనం గలిగి యుండును. తులసికఱ్ఱతో జపం చేసికొను పూసలు తయారు చేయుదురు. ఈ పరిశ్రమ తిరుపతియందు విస్తారముగ గలదు. తులసి కారము కొంచెం చేదుగల రుచిగలది. చాల వేడిచేయును. విపాకమున

కారపురుచికి మారును తేలికనిచ్చును. వాతహారం. శ్లేష్మమును పోగొట్టును. క్రిములను క్రిందుపరచును. భూతబాధల పోగొట్టును. అరుచిని హరించి రుచిని గలిగించును. కాసరోగమును కడకుదోలును. వమనముల కట్టును. గుండెను మేలుచేయును. కుష్ఠురోగమును కూలద్రోయును. పార్శ్వశూలల పరుగెత్తించును. మూత్రకృచ్ఛ్రముల మట్టుపెట్టును. రెండుజాతులకు సమానగుణములే కలిగియుండును. నల్లతులసి రసములో తేనెచేర్చి సేవించిన శ్లేష్మకాసలు హరించునని చరకమునందు గలదు. జలుబుచేసి ముక్కువెంబడి శ్లేష్మము పడునప్పుడు తులసిరసం, అడ్డసరపురసం సేవించిన గుణముకనిపించునని హారీత సంహితయందున్నది. తులసివేముతో పలుమారు త్రిప్పిన తేలువిషం దిగునని చక్రదత్తయందు గానబడుచున్నది. తులసిఆకు రసములో మోదుగమాడ నానవేసి అది మెత్తగనూరి కంటికి బెట్టిన కంటిపొరలు నశించునని వంగసేనలో గలదు. వాతవ్యాధులకు తులసిరసం మర్దన మంచిది. ఆధునిక వైద్యమతమున ఇది పచింపజేయు ద్రవ్యం. శిశువుల శ్లేష్మ రోగములను జలుబులను పోగొట్టును. బంకవిరేచనములు, విరేచనములు, సెగరోగం, వాతం హరించుటలో ప్రాముఖ్యత హరించును. కృష్ణతులసి రసం చెవిలో పోసిన కర్ణరోగములు హరించును. శూలలు నయమగును. మూత్రమునందలి ఎర్రదనమును, అండములయందలి బాధలు, రక్తవిరేచనములు కట్టును. కృష్ణతులసి, రామతులసి రెండు కూడ శ్లేష్మమును నీరుచేయును. జ్వరములను హరించును. తులసి రసములో మిరియపు చూర్ణంచేర్చి త్రాగవలెను. అటులచేసిన చాలా బాధించెడు శ్లేష్మబాధలు తగ్గిపోవును. ఎండించిన తులసిఆకు చూర్ణం నస్యంచేసిన [illegible]సరోగం హరించును. తులసిరసంలో నిమ్మకాయరసంచేర్చి మర్దనా [illegible]సిన తామర హరించును. మూత్రనిరోధమును ఖండించును. తులసి ఆకు పొగ పీల్చిన ఆమవాతం హరించునని ఆర్. ఎన్. ఛోరీగారి

గ్రంథమున గలదు. ఇందు కస్తూరి తులసి అనునదొక జాతికలదని వైదేవ నిఘంటునందు కలదు.

సంస్కృతమున తులసీ, సురసా, గ్రామ్యా, బహుమంజరీ, బహుపత్రీ, పావనీ, విష్ణువల్లభా, శూలఘ్నీ, సురసా, సురభిః, భూతఘ్నీః, కాయస్థా అనియు, అన్నిభాషలయందు తులసి అనియు, ఇంగ్లీషున Ocimum Sanetum అందురు.

తువరిమన్ను :— ఈ రకపు మన్ను తెలుగుదేశములో లేదు. దీనిని సౌరాష్ట్రమృత్తిక అనియు, గోపీచందనమనియు జెప్పెదరు. సౌరాష్ట్రదేశమునందు ఇది విస్తారంగా లభించును ఇందు పసుపుతచ్చ, నారింజరంగు కలిసి యుండును. గోపీచందనం కణికలుగచేసి బజారులయందు విక్రయింతురు. ఉత్తర హిందూస్థానమున దీనిని బొట్టునకుగాను తరుచుగ వాడుదురు. బైరాగులు సదా దీనిని ధరింతురు. మధ్వులు కూడా గోపీచందనమును బొట్టుగ వాడుచుందురు. దీనితో గోడలకు రంగులు వేయుదురు. తువరిమన్ను ఔషధములలో చేరును. ఇది వగరు రుచి గలిగి యుండును. చలువ చేయును. తాపమును పోగొట్టును. రక్తమును శుభ్రపరచును. సర్పి విసర్పుల హరించును. విషబాధల నడంచును. వ్రణముల మాన్పును. వాత కఫ దోషముల శమించును. కుసుమ రోగముల పోజేయును. గర్భస్రావం గలుగకుండ కాపాడును. గోపీచందనం, మంచిగంధపుపొట్టు రెండు సమముగా కలిపి పూటకు 1/8 వంతు తులం సేవించిన ప్రవరజాతులు కట్టును. ఈతవేళ్ళ కషాయం అనుపానం. నెలలు కాకుండ గర్భమునందు నొప్పులుపుట్టి గర్భం స్రవించునేమో అని అనుమానం గలిగినప్పుడు గోపీచందనం తులసియాకు రసం కలిపి లోనికి యిచ్చిన గర్భపాతం కాకుండ గర్భమును రక్షించును. మరియు కుమ్మరివాని చేతిమన్ను యిచ్చినను

గర్భపాతం నిలచును. చలింపని గర్భములుకూడ చలించును. అనగా గర్భస్థశిశువు బాగుగ దిరుగును. గోపీచందనం పన్నీరుతో కలిపి వంటికి బూసిన. శరీరతాప మడంగును.

సంస్కృతమున సౌరాష్ట్రి. తువరి, హిందీన అరహర్, తీవిసా, బంగాలీన టుమర్ ఇలాయ్, ఇంగ్లీషున Silieate of Alumina అందురు.

తుంగముస్తలు :—తుంగముస్తలలో పలురకములు కలవు. ముస్త, భద్రముస్త, నాగరముస్త, కైరవముస్త. తుంగ సాధారణంగా నీటియందును, మెట్టప్రదేశమందును పెరుగును. నీటితుంగయందును, మెట్టతుంగయందును వివిధ జాతులు కలవు. ఇవన్నియు పైన వ్రాసిన జాతులలో నొకటై యుండును. తుంగగడ్డిని పశువులు మేయును. గాని వానికి బలం నీయజాలదు. తుంగఆకులు కోలగా నుండును. ఒక్కటే కాండం బయలుదేరి పైభాగం మూడు నాలుగు భాగములుగ చీలిపోయి పూయును. పువ్వు కొంచె మెర్రగ నుండును. దీనిదుంపకే తుంగముంప అని పేరు. తుంగ సాధారణముగ నశించదు. భూమిలో పల చాల దూరం వరకు తుంగదుంపలు ఒకదానికొకటి సంబంధములు గలిగి యుండును. ప్రతిదుంపనుండియు మొలక బయలుదేరును. మెట్ట తుంగ రమారమి అరగజ మెత్తువరకు పెరుగును. నీటితుంగ గజం మొదలు రెండు గజముల ఎత్తువరకు పెరుగును తుంగదుంపలు పలు రకములుగ నుండును. కొన్ని కోలగను, కొన్ని గుండ్రగ నుండును. దీనియందు నీటిదుంపలు పెద్దవిగ నుండును. నీటిప్రాంతములయందు బుట్టిన తుంగను నాగతుంగ యని చెప్పుదురు. గుండ్రగనుండు దుంపలు గలదానిని పిండముస్త అని చెప్పుదురు. వైద్యమునందు దుంపలకే యెక్కువ ప్రయోజనం గలదు. తుంగదుంపలయందు సువాసన గలదు. నీటితుంగ కాండముల నెండించి చాపలల్లుదురు. తుంగముస్తలు చేదు

వగరు రుచులు గలిగి యుండును. చలువచేయు స్వభావం కలది విపాకమున కారపు రుచికి మారును. పిత్తశమనం చేయును. జీర్ణక గుణం గలది. తీక్ష్ణమైనది. రక్తమును బాగుపరచును. కఫహారి. ఆకలిని వృద్ధిపరచును. జ్వరములలో బుట్టిన అతిసారమును పోగొట్టును. దాహమును శాంతింపజేయును. క్రిమిహారమైనది. దీనియందు చేదు వగరు కారము రుచులు కలవు. చలువచేయు స్వభావం. దేహమునకు కాంతి నిచ్చును. బుద్ధిని నిర్మలము జేయును. వాతదోషమును హరించును. గ్రుడ్డికనమును పోగొట్టును. చర్మవ్యాధుల రానీయదు. కాంతినిచ్చును. దేహమునందలి దుర్వాసన నశించును. భద్రముస్త చేదు వగరు రుచులు గలిగి పైత్యశ్లేష్మముల హరించును. జిగట విరేచనములు కట్టును. పిత్త జ్వరములు నశించును. నాగరముస్త కారం వగరు రుచులుగలది శ్లేష్మమును గొట్టును చలువచేయును. తక్కిన గుణములన్నియు సమానములే. తుంగదుంపల రసములో పంచదారకలిపి రాసిన అగ్ని విసర్ప హరించునని వాగ్భటమున గలదు. తుంగదుంపలు మెత్తగనూరి నేతితో కలిపి రాసిన ఆగంతుక వ్రణములు నశించునని చక్రదత్తమున గలదు. తుంగకాయ లిరువది అరసోలెడుపాలలో మూడు అరసోలల నీళ్ళుకలిపి అందులో ఇరువది తుంగదుంపలువేసి కాచవలెను అలాకాచిన పాలు మిగులునటుల కాచి వడకట్టి సేవించిన శూలలు అతిసారముకూడా సూర్యోదయమున చీకట్లు నశించునట్లు నశించును. మరియు తుంగదుంపల కషాయములో తేనెకలిపి సేవించిన పక్వాతిసారములు హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. తుంగదుంపలు కర్కాటకశృంగి, మిరియములు సమముగా గూర్చి చూర్ణించి తేనెతో నిచ్చిన దగ్గులం తగ్గునని చరకమున గలదు. ఉసీరకపప్పు. తిప్పతీగ, శొంఠి. వాకుడువేరు, పిప్పళ్ళు, తుంగదుంపలు ఇవి అన్నియు సమం కచ్చాపచ్చగా నలగకొట్టి రాత్రి నీళ్ళలో నానవైచి ఉదయమున కషాయం పెట్టి చతుర్థావశేషము కాచి చల్లార్చి వడకట్టి అందు తేనెచేర్చి సేవించిన విషమజ్వరములు హరించు

నని భైషజ్యరత్నావళిలో కలదు. తుంగముస్తలు, పసుపు, మ్రానుపసుపు, త్రిఫలములు, చెంగల్వకోష్టు, నేలవేము, వస, చిరుబొద్ది, కటకరోహిణి, మంజిష్ఠ, అతివిస, ఏలకులు, జీడిగింజలు, చిత్రమూలం వీనిని ముస్తకాది గణమందురు. వీనికషాయం ఉద్రుత శ్లేష్మమును కరిగించును, మరియు యోనిదోషముల పోగొట్టును. చనుబాలను వృద్ధిపరచును. అగ్నిదీప్తిని కలిగించును. పాచనము చేయునని సుశ్రుతమునందు సూత్రస్థానమునందు గలదు. ఆధునిక వైద్యమతమున ముస్తలు మూత్రమును జారీచేయును. చనుబాలను వృద్ధిపరచును. జ్వరమును నశింపచేయును. గ్రహణి, అతిసారముల కట్టును. కలరా రోగమును హరించును. ధాతువును స్తంభింపజేయును. ముస్తలను మెత్తగానూరి రాసిన రక్తంకారుట కట్టును. ముస్తలను చిదుగకొట్టి కాంజికములో మూడు రోజులు నానవేసి తీసి ఎండించి పిమ్మట రావి, జువ్వి, మఱ్ఱి, మేడి, నేరేడు అను పంచపల్లవముల రసములో స్వేదమొనర్చవలెను. తర్వాత బెల్లపు నీటిలో నుడికించితీసి కొద్దిగ ఆరించి అటుతర్వాత మేకమూత్రమున మునగచెక్క రసమున భావనచేసిన ముస్తలు పరిశుద్ధిని పొందును. ఇటుల వైద్యక శబ్దసింధువున గలదు. దీనిని కొందరు మట్టమూరి వేళ్ళని గూడ పిలుతురు.

సంస్కృతమున ఘన, ముస్త, గ్రంథిలా, సుగంధి, నగరోత్తా, చక్రాంగ, జలం, హిందీన మోథా, భద్రమోథా, పంజాబీన ముథరాం, డేలా మథారీ, బంగాలీన ముతా, మరాటీన మోథే, గుజరాతీన మోథా, ఇంగ్లీషున Cyperus Ratundas అందురు.

☞ తుంబురులు:—ఇది నేపాళదేశమందుగల యొక ఫలజాతి వృక్షము. అచ్చట వీని వృద్ధి చాల గలదు. ఈ చెట్టంతయు సువాసన గలిగి యుండును. అందు ఆకులు, పట్ట, పండ్లు ఎక్కువ వాసన గలిగి యుండును. గింజలు ధనియములవలెనుండి నలుపురంగు గలిగివుండును.

గింజలు మిరియములవలె నమిలిన చిమచిమ లాడును. తుంబురుల అభావమున ధనియములు చేర్చవచ్చును. దీనియందు మూడు రుచులు మిశ్రమమై యున్నవి. మధురం, చేదు, కారం. వేడిచేయు స్వభావం. విపాకమున కారపు రుచికి మారును వేగంగలది. రూక్షగుణం గలది. వాతమును హరించును. శ్లేష్మమును నశింపచేయును. విదాహించును. శూలలను నిర్మూలించును. గుల్మముల పారద్రోలును. కడుపు పొంగరించుటను, క్రిములను నశింపు చేయును. జఠరాగ్నిని వృద్ధిపరచును. కంఠరోగములు, శిరోరోగములు పోవును. ఒగర్పులను, కుష్ఠులను పోగొట్టును. తుంబురుల పొడితో పండ్లుతోమిన పండ్ల సలుపులు తగ్గును.

సంస్కృతమున తుంబురు, సౌరభ, హిందీన తుమరు, కబావా, నేపాలీ ధనియా, బంగాలీన నేపాల్‌ధనే, గుజరాతీన తుంబరు, మరాటీన చిరఫల్, ఇంగ్లీషున Zanthoxylum alatiumsyn. Z. hostile అందురు.

తూ

☞ తూటికూర:—ఇది నీటిపై ప్రాకు లతజాతికి చెందినది. దీని ప్రధానకాండము నీటి అడుగునుండి లేచినను, నీటిపైనుండు తీగకు ప్రతి కణుపునకు సన్నని గుజ్జుగల వ్రేళ్ళు నీళ్ళలో దిగును. ఇది భూసంబంధంలేకనే నీళ్ళపై ప్రాకజాలును. కనుకనే దీనికి ఆకాశవల్లి అని పేరు బెట్టిరి. దీని ప్రతి కణుపునుండియు వ్రేళ్లుబారి నీటిలో దిగును. దీనిపువ్వులు గ్రామోఫోను గొట్టములవలె మధ్యను బోలు గలిగి యుండును. పువ్వులు తెలుపురంగుగలిగి కొన్నియు, కొన్ని ఎరుపురంగు, నలుపురంగు కలిసియు నుండును. దీని తీగమధ్యను బోలుండును. కాయ గుండ్రన. తూటిలో మెట్టతూటి అనునది మరి

యొకటి గలదు. దానిని గూర్చి ముందు వ్రాయబడును. ఇది కొద్దిగ చేదు, కారం రుచులు గలిగి యుండును. చలువచేయు స్వభావం గలది. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. తేలిక రూక్షగుణములు కలది. త్రిదోషశ్యామకమైనది. జ్వరముల హరించును. రక్తదోషమును హరించును. తూటికూర పందుల కాహారము. దీని యాకు కూరగను, పులుసుగను వండుకొని తిందురు. తూటికూర మజ్జిగలో నుడికించి కట్టిన గడ్డలు చిదుగును. నలుపు పోటు తగ్గును. దీని యాకులు తలకు గట్టిన జ్వరవేడిమి తగ్గును. పువ్వులు కండ్లపైవేసికట్టిన కండ్లపోట్లు నశించును.

సంస్కృతమున కుంభిక, వారిపర్ణి, హిందీన జలకుంభీకాఈ, బంగాలీన పానాటోకాపానా, మరాటీన జలకుండలీ, గుజరాతీన జలకుంభీ ఇంగ్లీషున Pistia Stratiotes అందురు.

తూనివృక్షము :—ఇది ఉత్తరహిందూస్థానములోను, హిమాలయ ప్రాంతమందును పెరుగు పెద్దవృక్షము దీనియాకులు నిమ్మయాకులనుబోలి కొంచెం పెద్దవిగ నుండును. దీనిపువ్వులు కొంచెం తెలగ నుండును దీనికఱ్ఱ చాలమేలయినదిగ గణింపబడుచున్నది. దీనికి నందివృక్షమనికూడా పేరుకలదు. దీనిచెక్క, జిగురు, పువ్వు, నుపయోగకారులై యున్నవి. దీనియందు చేదు, కారం రుచులుగలవు బాగుగ నమలిన తియ్యదనముకూడా గోచరించును. తేలికనిచ్చును విపాకమున కారపురుచికి మారును. చలువచేయును. పిత్తమును హరించును. విరేచనబద్ధమును పోగొట్టును. ధాతువృద్ధిని చేయును. వ్రణనాశ, కష్టనాశని, రక్తపిత్తశ్యామకమైనది. బొల్లిరోగం హరించుటలో శ్రేష్ఠమైనది. తలనొప్పికి మంచి మందు. బలమునిచ్చును. సువాసన గలిగి యుండును. కఫమును పెంచును. స్త్రీసంగమదోషమును హరించును. పిల్లల జీర్ణగ్రహణికి దీనిపట్టరసం ఒకడ్రాములోనికి పట్టిన జీర్ణగ్రహణి హరించును. మిక్కిలి చంటిబిడ్డ అయినచో అరడ్రాముగసం చాలును.

సంస్కృతమున తూని, కుబేరక, నందీవృక్ష. ఇంగ్లీషున Cedrela Toona Eng: The Red Toona or Indian Mapogony Tree. హిందీన భోటీతులసీ. బంగాలీన బాబుఈతులసీ అందురు.

తె

తెగడ :—తెగడయందు మూడుజాతులుగలవు. 1 తెలుపు, 2 ఎరుపు, 3 నలుపు. దీని పువ్వులనుబట్టియే జాతినిర్ణయం చేయవలెను. 1 తెల్ల తెగడ కుముదగంధినీ, కలువ వాసన గలది. 2 ఎఱుపు తామ్రపుష్పికా, ఎర్రని పువ్వులుగలది. 3 నలుపు మాళవికా, మాళవదేశమందు పుట్టినది. మసూరవిదళా, చిరుశనగల చెట్టు ఆకులవంటి ఆకులు గలది. ఇది చాలదూరం ప్రాకు తీగజాతికి చెందినది ఇది కొన్ని చోట్ల భూములలోను, అడవులయందునుండు డొంకలపైనను ప్రాకును. ఆకులు గుండ్రదనమును కొంచెం కోలదనమును గలిగి తిప్పతీగ యాకులను బోలియుండును. ఆకులు నూగుగలిగి యుండును. గుండ్రని పువ్వులుండును. పువ్వులరేకలు జిగిగలిగి యుండును. కాయలో కందిగింజ ప్రమాణముగల నాలుగు గింజలుండును. గింజలు నల్లగనుండును కాడ పురివేసిన నులకత్రాడువలె నుండును. తెగడజాతులలో తెల్లతెగడ చాలశ్రేష్ఠమైనది. దానితరువాత నల్లతెగడ మధ్యమమైనది. నల్లతెగడ అధమము. తెల్ల నల్ల ఎర్ర తెగడలకు వేరుగిల్లిన పాలుగారును. ముదిరిన కాడకుకూడ వేరుగుణములే కలిగియుండును. ఇది మూత్రప్రధానమైనది గావున మూత్రసారమని చెప్పవచ్చును. గోదావరి జిల్లాలో పసలపూడి గ్రామమునకు చింతపల్లి లాకువద్దను తెల్లతెగడ కలదనివినికిడి. దీనివేరు చేదు, కారం రుచులు గలిగియుండును. రేడి చేయును. విపాకమున కారపు రుచిగమారును. వేగముగలది. శ్లేష్మపైత్యముల హరించును. వాతమును పెంచును. క్రిమిహరమైనది.

కఫవ్యాధుల ఖండించును. జ్వరముల చక్కబరచును. నజ్జురోగములు పాండురోగములు, ప్లీహరోగములు నశింపుచేసి చక్కని విరేచనం చేయించును. కొందరు దీనికి రూక్షగుణం గలదని చెప్పుదురు. గాంధుల కుపయోగించుటకు తెగడవేరు పట్టనే గ్రహించవలెను. దీనికి ఆవు పాలతో స్వేదమిచ్చిన శుద్ధియగును. ఇది విరేచనము చేయించు ప్రధాన మూలిక. శుద్ధిచేసిన త్రికృతీ చూర్ణం తేనెతో కలిపి యిచ్చిన విషము జ్వరములు హరించునని వంగసేనలో గలదు తెల్ల తెగడ చూర్ణం మూడువంతులు, త్రికటికములు రెండువంతులు, కరక్కాయ ఒకవంతు, ఆకుపత్రి ఒకవంతు, తుంగముస్తలు ఒకవంతు, ఉసిరికపప్పు ఒకవంతు, వాయువిడంగములు ఒకవంతు, ఏలక్కాయలలోని గింజలు ఒకవంతు, దాల్చినచక్క ఒకవంతు. వీనిమొత్తమునకు సమము పంచదారచేర్చి చూర్ణించిన చూర్ణమును త్రిపృతుచూర్ణమందురు. దీనిసేవ వలన యీ క్రిందివ్యాధులు హరించును. విరేచనబద్ధం, అగ్నిమాంద్యం, శూలలు, త్రిదోషములు, మూలవ్యాధులు, క్రిములు, గర్భశూలలు, ప్రమేహములు మొదలగునవి. తెల్ల తెగడ చూర్ణం ఆరుపాళ్ళు, పంచదార 12 పాళ్ళు. కేవలచిన్న పాలు, శొంఠి పాలు, ద్రాక్షపళ్ళ పాలు, సునాముఖి పాలు, గంటుభారంగి పాలు, జంగిలీహారడా పాలు, ఇవన్నియు కలిపి చూర్ణించి తేనెతో మర్ధించి లేహ్యముగ తయారు చేయవలెను. మోతాదు కుంకుడుగింజఅంత మోతాదుమొదలు ఉసిరికాయఅంత మోతాదువరకు వాడవచ్చును. రాత్రి పరుండబోవునపుడు సేవించుట మంచిది చిరకాలగతమగు మలబద్ధదోషం హరించును ఇందు ఏవిధమైన వికారములు గలుగక సుఖముగ విరేచనములగును. మరియు చరకమునందు తెగడనుగురించి యీవిధంగా వ్రాయబడియున్నది. విరేచనము చేయించుటకు తెల్ల తెగడ శ్రేష్ఠమైనది తెగడలో నలుపు ఎఱుపు రంగులుగలవి కలవు. ఇందులో ఎఱుపురంగుగల వేరు చాలమంచిది. ఇది బాలురకు వృద్ధులకు మృదుకోష్ఠులకు హితవుగ

నుండును. మిక్కిలి క్రూరకోష్ఠము గలవారలకు నల్లతెగడ తగియుండును. ఇది తీక్ష్ణగుణం కలది; గాన శీఘ్రముగ కంఠమును చొచ్చుకొనిపోయి హృదయం కంఠమునందలి శ్లేష్మదోషముల త్వరలో ఖండించును. బహుదోష యుక్తులు క్రూరకోష్ఠముగలవారు దీనిని సేవించుట మంచిది. వేరుపైనుండు పట్టనే గ్రహించవలెను. గాని లోని కఱ్ఱ ఎంతమాత్రం వాడరాదు. మరియు వేరుపైపట్ట ఉసిరికాయంత ముద్దనూరి అమ్లవర్గములో కలిపిగాని, ఆవు, గేదె, మేక మూత్రములలో గలిపిగాని. త్రిఫలాకషాయంలో కలిపిగాని, మద్యంలో కలిపిగాని త్రాగిన సుఖమొసంగును. తెగడ చూర్ణం, కరక్కాయ చూర్ణం రెండు ఒకటిభాగముగ కలిపి పాలతో సేవించిన విరేచనములగును. తేనె, నెయ్యి. పంచదార, తెగడ చూర్ణం కలిపితినిన చక్కని విరేచనములగును. వాయింట, తవాక్షీరి, నేలగుమ్మడి, పంచదార. తెగడ చూర్ణం కలిపి సేవించిన సాధువిరేచనమగును. పిప్పళ్లు, శొంఠి, యవక్షారం, తెగడ చూర్ణం తేనెతో సేవించిన శ్లేష్మప్రకృతిగలవారికి చక్కగ విరేచనమగును. మరియు మాదీఫలరసం, ఉసిరికరసం, రేగుపళ్ళరసం, దానిమ్మపండ్లరసం, తియ్యమామిడి పండ్లరసం, వెలగపండ్లరసం, లేకగుంజు ఇవన్నియుచేర్చి నూనెతో తాలింపుపెట్టి అందు తెగడ చూర్ణం, దాల్చినచక్క, ఆకుపత్రికం. నాగకేసరములు, ఏలక్కాయల లోని గింజలు చూర్ణంచేసి కలుపవలెను మరియు తేనెకూడ చేర్చవలెను. ఇటుల లేహ్యవిధిగ తయారుచేసిన కఫంతోకూడిన సుఖమాను ఉపయోగించిన లాభకారియగునని వస్తుగుణప్రకాశికలో గలదు.

సంస్కృతమున త్రివృత్, శ్యామా. హిందీన నిసోథ్. త్రివీ, తనిలన్. బంగాలీన తేఉడీ. మరాటీన నిసోత్తర్. గుజరాతీన నిషోతర్. ఇంగ్లీషున Ipocmoca Turbethum అందురు.

తెలకపిండి :— తెలకపిండి నువ్వులపప్పు గానుగలో ఆడించిన తర్వాత నూనె వేరుగను, పిష్టం వేరుగ అచ్చుగను అగును. ఆ పిష్టమునే తెలకపిండి అని చెప్పుదురు. కొన్నిచోట్ల ముడి నువ్వులనే ఆడుదురు. ఆ నూనె తేటగా నుండదు. కొంచెం చేదు వగరు కూడ గలిగి యుండును. పిండి నల్లగా చూచుటకు హితవు లేకుండ నుండును. ఈ పిండి పశువులకు దానాగను, పొలములకు ఎరువుగ నుపయోగింతురు. చక్కగ కడిగి తెల్లగ పప్పుచేసిన తెలకపిండి తెల్లగ నుండును. దీనితో కూరలు, గుండలు, వడియములు మొదలగునవి తయారు చేయుదురు. పాడిపశువులకు దానాలో విరివిగా వాడుదురు. ముద్దవగైరాలకు కూడ పెట్టుదురు. తెలకపిండి అలవాటుపడ్డ పశువు నల్లమందు అలవాటుపడ్డ మనుష్యునివలె ఆవేళకు తినకున్న నిస్సారమగును. తెలకపిండి తిన్న పశువు గడ్డి బాగుగ మేయును. పుష్టికలిగి యుండును. తెల్లపప్పుతో తయారుచేయు పిండికి పంచదారవేసి ఆడుదురు ఇది కూరలు వగైరాలకు చాల ప్రశస్తముగ నుండును. బాలెంతలకు కూరలుగ వండుదురు. తెనుగుదేశములో దీనిని తయారుచేయుట విస్తారముగ గలదు. తెలకపిండిలో పైరునువ్వుల పిండి చాల శ్రేష్టముగ నుండును. తెలకపిండి తీపి వగరు రుచులు గలిగి యుండును. వేడిచేయు స్వభావం. త్వరగ జీర్ణం కాకుండును. విపాకమున మధుర రుచిగ మారును. వాతమును హరించి శ్లేష్మమును పోగొట్టును. పిత్తమును పెంచును. ఇది సేవించిన బాలెంతలకు చనుబాలు వృద్ధిఅగును. పాడిపశువులు పాల నెక్కువగ నిచ్చును. బాలెంతలకు పథ్యకరమైనది. నజ్జురోగం కలవారికి మేలు చేకూర్చును. మరియు దేహమునందలి దుష్టనీటిని ఆర్చి ఆరోగ్యం నిచ్చును. కంటిజబ్బులు గలవారికి మంచిదికాదు. దేహమునకు పుష్టిని బలమును గలిగించును. సెగగడ్డలను మెత్తపరచి పగులునట్లు చేయును. సలుపు పోటు మొదలగు బాధలను మాన్పును. గొబ్బికూరతో తెలకపిండి కలిపి ఆవిరిపై నుడికించి కూరగా వండిపెట్టిన నజ్జురోగం హరిం

చును మరియు మునగఆకు కలిపి వండిపెట్టినను ఉబ్బులు హరించును. తెలకపిండి మెత్తగ నలగకొట్టి నీళ్ళలో వేసి ఉడికించి దించి నీళ్ళు బాగుగ పిడిచివేసి తగిన లవణముచేర్చి మిరపకాయలు, జీలకర్ర, వెల్లుల్లి రేకలు తాళింపుపెట్టిన కూర తినిన ఉబ్బులు నయమగును. మదనాసబకాయ సన్నని ముక్కలు తరిగి అందు తెలకపిండిచేర్చి వండి ఆ కూర పెట్టిన పాలు వృద్ధిఅగును. తెలకపిండి మినపప్పుచేర్చి వండి వెల్లుల్లి యింగువచేర్చి తాళింపుపెట్టి యింగువవేసి కాచిన నూనె చేతిమీద వేసుకొని భుజించిన బాలెంతల నజ్జులు హరించును. మరియు శరీరం తేలికపరచి ఆకలిని వృద్ధిచేయును. వాతమును హరించి తగిన వేడి చేయును. ఈ కూర అన్నహితవుగ నుండును. తెలకపిండి రుచికలదగుటచేతను ఇందు అనపపప్పు, శనగపప్పు, మినపపప్పు, కందిపప్పు, మెంతులు, పొట్లకాయ, బీరకాయ, ఆనబకాయ మొదలగునవిచేర్చికూరగవండుకొని భుజింతురు. ములగాకు తెలకపిండివేసిన కూర అమ్మవారి యుపాదములకు తరుచుగ పెట్టుదురు, తెలకపిండి, మిర్చి, జీలకర్ర, ఉప్పు, వెల్లుల్లి చేర్చికొట్టిన పొడుము అన్నహితవుగ నుండును. పైత్యమును చేయును. త్వరగ జీర్ణంకాదు. ఆంబమును పెంచును. బలహీనులకు విరేచనములగును. మరియు తెలకపిండి నానవేసి పిసికి అందు కారముచేర్చి చిన్న చిన్న వడియములుగ పెట్టి బాగుగ ఎండబెట్టినవి తినుటకు చాల రుచి గలిగి యుండును. గాంధారిదుంప రసంలో తెలకపిండి నానవేసి ఆ పిండి గడ్డలపై వేసిన సలుపు, పోటు, మంటలు తగ్గి గడ్డలు మెత్తబడి పగులును. వ్రణములు పక్వమునకు వచ్చును. సాగనారమట్టల రసంలో చోడిపిండి తెలకపిండి ఉడికించి పట్టువేసిన మేహవాతపు నొప్పులు తగ్గును. అనుభవం. సంస్కృతిమున తిలతిణ్యాక, ఇంగ్లీషున oil cake అందురు.

తెలకపిండిచెట్టు :— కొండపిండిచెట్టు లేక పిండికొండచెట్టు చూడుము.

తెల్ల ఆముదములు :—ఆముదం చెట్లలో ఇది ఒక జాతి. దీని ఆకులు, పువ్వులు, ప్రాను, కాయలు అన్నియు తెల్లగ నుండును. రూపము, గుణము లన్నియు మామూలు ఆముదం చెట్టును బోలి యుండును. ఇది మధుర కటిరస మిళితమై కొంచెం కారపు రుచి గలిగి యుండును. వేడి చేయును. విపాకమున మధుర రుచికి మారును. తేలికగ జీర్ణంకాదు. వేగంగలది. వాతహరం. కఫనాశనకరం. ఉదావర్త రోగమును హరించును. జ్వరముల నశింపు చేయును. నడుము నొప్పులు మర్ధన చేసిన తగ్గును. పొత్తికడుపునందలి నొప్పులు తగ్గును. తలబాధలకు బాగుగ పనిచేయును. మరియు వాపులు, ఉదరరోగములు హరించును. దీని సర్వాంగములకు పైనివ్రాసిన గుణములు కలవు. మిగిలిన విషయములు ఆముదపు చెట్టునుగూర్చి చదివిన బోధపడగలదు.

సంస్కృతమున శ్వేతైరండ, ఇంగ్లీషున White Castor oil Plant అందురు.

తెల్ల కట్టెతీగ :—ఇది తీగజాతికి చెంది డొంకలపై రెండు మూడు గజములవరకు ప్రాకును. దీని ఆకులు చిత్రిఆకులనుబోలి తీగ లింగాకృతిగలిగి మెలికలు తిరిగియుండును దీనిపండుకూడా లింగము వలెనే యుండును. దీనిగింజ మాత్రం శంఖమునుబోలి యుండును. కాయయొక్క శిరఃఫలకము నలుపు గలిగియుండును. ఇది చేదు రుచి గలది. కొంచెం కారమురుచిగూడ గలిగియుండును. ఉష్ణవీర్యమైనది. త్వరగ జీర్ణంకాదు. చిక్కని గుణంగలది. వాతపైత్య శ్లేష్మముల మూటిని హరించును. మలబద్ధమును పోగొట్టును. కుష్ఠురోగమును కృంగదీయును. క్షయరోగమును హతముగావించును ఉదరరోగముల నుండనీయదు. క్రిములను నశింపుచేయును. దేహమునకు మంచిబలమును గలుగజేయును, జ్వరాతిసారమును నశింపుచేయును. చిన్నపిల్లల జబ్బులను పోగొట్టి దేహారోగ్యమిచ్చును. ఆకలిని వృద్ధిపరచును. విష

ముల హరించును. నజ్జురోగముల నాటంకపరచును. రక్తదోషముల శమింపజేయును. వమన రోగమును నయంచేయును. దీని వేరు రసం ఆముదముతోగాని ప్రత్యేకరసంగాని పెట్టిన పిల్లల కడుపుపొంగరింపు జ్వరం, దగ్గు హరించును. మరియు తెల్లకట్టెతీగ సమూల కషాయం లోనికి సేవించుచు పైకి రాయుచుండిన కుష్ఠువులు నశించును.

సంస్కృతమున యవతిక్తా. హిందీన మహానీయా, శంఖినీ. బంగాలీన కాలమేఘ, యకేచీ. ఇంగ్లీషున An rog aph is Paniculala అందురు.

తెల్లగురివింద :—గురివెంద చూడుము.

తెల్లదింటెన :—దింటెన చూడుము.

తెల్లమిరియాలు :—ఇది తీగజాతికి చెందినది. చలువగల ప్రదేశమున నీడలచాయల నీ తీగవృద్ధిచెందును. అచ్చటి చెట్లకు ప్రాకును. దీనియాకు, గింజ, పువ్వు కూడా తెల్లగనుండును. ఈతీగలు మలయాళ దేశమందును. తిరువాన్కూరు రాజ్యమందును, ఎక్కువగ పెరుగును. ఈతీగలు నాటిన మూడుసంవత్సరములకు కాయుట కారంభించును. తెల్లమిరియములు కారముగ నుండును. వేడి చేయును, తేలిక నిచ్చును. శ్లేష్మవాతముల రెంటిని హరించును ఎండిన మిరియములు ధాతువును శోషింపజేయును. చాల వేడిచేయక, చాల చలువచేయక, సమత్వముగ నడచును. దీనియందు మామూలు మిరియములకంటె విశేషగుణం కలదు కంటిజబ్బులయందు దీనిగుణం అద్భుతము. ఇది రసాయనద్రవ్యం. తెల్లమిరియములు సైంధవలవణం కలిసి నస్యం చేయింతురు.

సంస్కృతమున శ్వేతమరిచ, సితవల్లజ. ఇంగ్లీషున White Pepper Seeds of Hyperauthira అందురు.

తెల్లములక :—ములక చూడుము.

తెల్ల రాజనాలు :—ఇది ధాన్యవిశేషము. సన్నరకం ధాన్యములలో వీనిని మహారాజభోగములని పిలుతురు. యీధాన్యం తెల్లగను, పొట్టిగను, సన్నగనుండి బియ్యం తెల్లగనుండును. రాజనాల బియ్యపుటన్నం చాలమృదువుగలిగి భుజించుటకు మనోహరముగ నుండును. మధురరుచి గలిగియుండును. చలువచేయును. మధురవిపాకి. గురుగుణం గలిగియుండును. వాతపైత్యహారి. శ్లేష్మకారి. ధాతువృద్ధికారి. బలసంధానుధారి. కాంతిప్రసాదిని. నేత్రరోగహారిణి. ఈబియ్యపుటన్నం జమీందార్లు, భాగ్యవంతులు, పెద్దయుద్యోగులు సేవించుటకర్హమైన దగుటచే వీనియందలి గుణవిశేషం బిచ్చట తెలుపబడినది.

సంస్కృతమున శ్వేతశాలి, మహాశాలి. ఇంగ్లీషున Akind of paddy అందురు.

తెల్లవట్టివేరు :—ఇది రెల్లుజాతిలో నొకజాతి. దుబ్బయొకఆకారము వట్టివేరు దుబ్బవలెనే కొంచెం తెల్లగనుండును. దీని వేరు పువ్వులుకూడా తెల్లగనే యుండును. వట్టివేరునకును, తెల్లవట్టివేరునకును గల గుణభేదమునుబట్టి ప్రత్యేకించి వ్రాయడమైనది. దీనివేరు కొంచెం చేదు రుచిగలిగి యుండును. మంచివాసన గలిగియుండును. చలువచేయు స్వభావంగలది. విపాకమున కారపురుచికి మారును. తేలిక గుణంగలది. వాత పైత్య శ్లేష్మముల మూటిని హరించును. మూత్రకృచ్ఛ్రముల యందలి బాగుగ పనిచేయును. రక్తపిత్తమును హరించును. దాహమును కట్టును. తాపహారమైనది. ముఖమునందలి దుర్వాసనను పోగొట్టును. దేహమందలి దుర్గంధమును పోగొట్టును. మరియు తెల్లకుసుమ వ్యాధులయందును, ధాతునష్టములయందు నిది బాగుగ పనిచేయును. వట్టివేరున కుండుగుణములు దీనికిని గలవు.

సంస్కృతమున శ్వేతలామజ్జక. ఇంగ్లీషున Roots of White Khus Khus అందురు.

తెల్లఉప్పి :—ఉప్పి చూడుము.

తెల్లావాలు :—ఇది ఆవమొక్కను బోలియుండును. పుష్ప చెట్టు కూడ కొంచెం తెల్లగ నుండును. గింజలు కొంచెం తెల్లగ నుండును. కనుకనే దీనినే గౌరసర్షప యని పిలుతురు. ఇది పశ్చిమ ఆసియాలో పైరగును. ఇండియాలో కూడ అచ్చటచ్చట పైరగును. ఇది గింజలును, చమురును గూడ యుపయోగకరములై యున్నవి. ఇది కారం చేదు గలిసిన రుచి గలది. ఉష్ణం కలుగచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. రూక్షగుణం కలది. గింజల చూర్ణం లోనికిని పైకికూడ నుపయోగింతురు. ఇది చర్మరోగముల హరించును. వాపులను మాన్పును. వ్రణముల పిగులచేయును. భూత ప్రేత పిశాచబాధలను మాన్పుటకు తెల్లావాలు శ్రేష్ఠమైనవి. నరముల దుర్బలత్వమును బోగొట్టును. వమనమును గలుగజేయును. క్రిమిహరమైనది. విషూచి రోగములో కాళ్ళు చేతులు చల్లబడినప్పుడు తెల్లావాలు మెత్తగ చూర్ణంచేసి ఆ చూర్ణం 3 భాగములు, చాయపసుపు పాలు, వెల్లుల్లి మెత్తగ కలిపి నూరి కాళ్లు చేతులకు రాసిన వేడియెక్కును. శరీరమునకు పూసిన దేహం వేడియెక్కును. ఆచూర్ణమును ధూపములసియు కలిపి పొగవేసిన గ్రహబాధలు శమించును. తెల్లావనూనెలో సారాయి కలిపి వంటికి రాసిన కంపవాతం హరించును. తెల్లావనూనె వంటికి మర్దన చేసిన నరముల బలహీనత హరించును. ఆధునిక వైద్యమతమున తెల్లావపువ్వులు, గింజలు కూడ నరములకు బలం కలిగించును. దీనిపువ్వులు నీళ్ళలోనూరి వంటికి రాసిన కలరాలో దేహం చల్లబడుట తగ్గును. శ్లేష్మప్రకోపముగల దగ్గులో గుండెకు తెల్లావపిండి పట్టువేసిన కఫంకరిగి దగ్గు తగ్గునని ఇండియన్ మెటీరియా మెడికా-నటకర్ణియందు గలదు.

సంస్కృతమున సిద్ధార్థ. ఇంగ్లీషున White Mustard Brassica Campestris అందురు.

తెల్ల సీమనేపాళము :—దీని ఆకారం సీమనేపాళమును బోలి యుండును. దీని ఆకులు, మ్రాను, గింజలు కొంచెం తెల్లగ నుండును. దీని వేరు మాత్రమే సీమనేపాళముగాని ఈ చెట్లు ఇండియాయందంతను పెరుగుచున్నవి. మరియు ఆంధ్రజిల్లాలలో అక్కడక్కడ గలదు. ఇది సీమనేపాళము చెట్టులో ఒకరకం చెట్టు. చెట్టుగాని ఆకుగాని గిల్లిన పాలుకారును. ఆకు అరిచేతివలెనుండి 6—7 రేకలు గలిగి యుండును. దీని గింజలు, వేరు, పాలు, ఆకులు ఉపయోగకరములైనవి. దీని రుచి కారం. వేడిచేయును. విపాకమున చేదురుచికి మారును. విరేచన బద్ధమును హరించి ఆమ్లదోషమును పోగొట్టును. కుష్ఠురోగముల కడకు ద్రోలును. శూలలను నిర్మూలించును. దీనిపాలు వాతపు నొప్పులకు మర్ధనచేసిన గుణమిచ్చును. దీనితో అభ్రకం నిశ్చంద్రకగా భస్మమగును. గింజలు ప్రత్యేకముగా విరేచనములు చేయించుటకు ఉపయోగించును.

సంస్కృతమున భద్రదంతీ, భిషగ్భద్రా, అవక్తకీ, ఇంగ్లీషున White Seema Croton Shrub అందురు.

తెల్ల కలుక :—కలువ చూడుము.

తెల్ల గరిక :—గరిక చూడుము.

తెల్ల గలిజేరు :—గలిజేరు చూడుము.

తెల్ల చంద్ర :—చంద్ర చూడుము.

తే

తేగలు :—తాటిపండ్ల టెంకలు పాతిన నాలుగుమాసములకు తేగలూరును. ఇవి దూళ్ళకొమ్ములవలె ఏటవాలుగ మూరపొడవుండును. వీని పైన చిక్కనిచర్మమును లోపల లేతతాటి మొలకయు నుండును. దీని

యందు కొంచెం పీచుగలిగి యుండి పిండిపదార్థం చాల గలిగి యుండును. ఇది తీపియు కొంచెం వగరు గలిగియుండును. చలువ చేయును. విపాకమున తీపిరుచిగ మారును. త్వరగ జీర్ణంకాదు. కొందరు వీనిని యుడకబెట్టియు, నిప్పులపై కాల్చియు, కుండలలోబెట్టి తంపట బెట్టియు తిందురు. తినుటకు మంచిరుచిగ కమ్మగనుండును. అజీర్ణం చేయును. ఆకలిని వృద్ధిపరచును. బలమును వృద్ధిచేయును. నోటివెంబడి నీరూరును. విరేచనములను జేయును. ఈ తేగలను నేతిలోను, పంచదారలోను ముంచుకొనితినిన సమత్వము గలిగించి దోషములను బుట్టింపకుండును. తేగలు విస్తారం బీదజనుల ఆహారపదార్థమై యున్నవి. భాగ్యవంతులు ఫలహారముగ నుపయోగింతురు. తేగలరసముతో పాషాణములు కట్టును. మితిమీరి తినినచో వాంతులు విరేచనములయి నీరసపెట్టును. దీనికి విరుగుడు నెయ్యి, పంచదార.

సంస్కృతమున తాళాంకుర. ఇంగ్లీషున Yaungpalm Trees అందురు.

తేనె :—తేనెలో పలురకములుగలవు. అందు ముఖ్యమైనవి నాలుగు. 1 మాక్షికము. 2 క్షౌద్రము. 3 పైత్తికము. 4 భ్రామరము. వీనిలో మాక్షిక క్షౌద్రము లెనిమిదివిధములుగ విభజింపబడియున్నవి. మాక్షికమను తేనె మంచినూనె రంగుగలిగి యుండును. క్షౌద్రము అను తేనె కపిలవర్ణం గలిగియుండును. పైత్తికమను తేనె నెయ్యిరంగుగలిగి యుండును. భ్రామరమను తేనె తెల్లగనుండును. తేనెపట్టు ఈవిధంగా పట్టును. తేనెటీగలు పలువిధములగు పువ్వులయందలి మకరంధమును గ్రోలి వానిని యొక చెట్టుకొమ్మకుగాని, పుట్టలోగాని పట్టుపెట్టును. ఈ పట్టు గదులు గదులు గలిగియుండును. ఈపట్టు మహారణ్యములలో మిక్కిలి పెద్దవిగ నుండును. గ్రామములయందు చిన్నవిగ నుండును.

తేనెటీగలు ప్రతిదినమును మకరంధమును గ్రహించి పట్టును పూరించును. ఇటుల పదిహేనుదినములు శుక్లపక్షమంతయు పట్టునందు తేనెను కూర్చి బహుళపాడ్యమి మొదలు ఆ తేనెను హరించుట కారంభించును. పూర్ణిమనాటికి పట్టు మధుపూరితమై అమావాస్యనాటికి మధుహీనమగును. గావున తేనెపట్టును పున్నమదగ్గర రోజులలో తీయవలెను. చెట్టుకొమ్మలకు పట్టునది పట్టుతేనె అనియు పుట్టలలోపెట్టిన తేనెను పుట్టతేనె అనియు చెప్పుదురు. ఒక్కొక్క పెద్దపట్టునకు సాధారణంగా 4 గాని, 5 గాని కుంచముల తేనెయుండును. తేనెటీగలు పెద్దతెరలనియు, చిన్నతెరలనియు రెండువిధములు. తేనెపట్టు తెనెపట్టు తీయు విధము:—పెద్దవెదురుగడప తాటిఆకులుగాని, గడ్డిగాని చుట్టి మంట బెట్టి పట్టుదగ్గఱ పెట్టిన ఆ వేడిమికి పొగకును తాళలేక ఈగలు ఎగిరిపోవును. అప్పుడు గొంగళికప్పుకొనిగాని, దివిశన, ఉమ్మెత్త, పేడాకుల అరటి మొదలగువాని పసరుల వంటికి పూసుకొనిగాని, చెదరిపోయిన యీగలు కుట్టకుండ ఉపాయంగా పట్టుతీయవలెను. పసరుపూసికొన్న యీగలు కుట్టవు మరియు రాత్రిభాగమందు యీపట్టులు తీయుదురు పట్టుపిండిన తేనెవచ్చును. పుట్టతేనెకూడా నిదే యుపాయముగా తీయుదురు. పుట్టలను త్రవ్వితీయవలెను. పిమ్మట తేనెను కాచి వడకట్టుదురు. అప్పుడు ప్రశస్తమైన తేనె యేర్పడును. చిన్నిచెట్లు విస్తారముగ గలచోట్ల పట్టిన తేనెను చిన్నిపువ్వుతేనె అందురు. ఈతేనెయందు పంచదార కణికలుండును. కొంచెం మదమువాసన వేయును తామరపువ్వులు కలువలు విస్తారంగా గలచోట పట్టినతేనె పద్మమధు అని చెప్పబడును. ఎక్కడెక్కడ యేజాతిచెట్లు విస్తారముగగలవో ఆ చెట్లయొక్క గుణమునే అక్కడ పుట్టతేనెకు గలిగియుండును. తేనె సాధారణంగా మధురమును వగరును గలిగియుండును. చలువచేయును. తేలికనిచ్చును. వేగముగలది. విపాకమున పులుపురుచికి మారును. వాతమును పెంచును. శ్లేష్మమును నశింపు చేయును పిత్తశామకమైనది.

వ్రణములను, కఫమును కోయుశక్తి గలదు. దాహమును అడంచును. విషమును విరుగచేయును. ఎక్కిళ్ళను పోగొట్టును. రక్తపిత్తమును శమింపజేయును. మేహమును ఖండించును. కుష్ఠమును హరించును. క్రిమిరోగమును మట్టుపెట్టును. వమనముల పట్టిపల్లార్చును. దగ్గు ఒగర్పు రోగములయందు దీని యుపయోగం అమోఘం. అతిసార రోగమును హతం గావించును. వ్రణముల శోధించును అతుకును మాన్పును. తేనెనుండి తీసిన పంచదారకు గూడ నిదియే గుణం. తేనెతో కలియరానివి. తేనె నెయ్యి సమముగా గలిసిన విషతుల్యమై ప్రాణంతీయును. తేనె వస కలుపరాదు. తేనె నూనె కలియరాదు. తేనె నీళ్ళు సమానంగా కలిపిన విరుద్ధమగును. (విరుద్ధమనగా దోషముల స్వస్థానముల నుండి కొంచెకలిసి వానిని హరించుశక్తి లేకుండునది విరుద్ధమనబడును.) వేడితత్వం గలవారుగాని, వేడిగా నుండునప్పుడుగాని, వేడివస్తువులతో గాని తేనెనుపయోగింపరాదు. అటుల నుపయోగించిన విషతుల్యమై ప్రాణహానిని గలిగించును. అయితే ఆమదముతో తేనె వెచ్చబెట్టి విరేచన ఔషధముగ సేవించినప్పుడు తేనె విరుద్ధంకాదు ఏమనిన తేనె జీర్ణంకాకుండగనే విరేచనములవెంట జారిపోవును. గనుక తేనెకు విరుద్ధ గుణం యిచ్చట గలుగనేరదు. మరియు కేవలం క్షీరపానంచేయు పసిబిడ్డలకు తేనె విశేషంగ వాడరాదు. మరియు త్రికటిక చూర్ణంతోగాని పిప్పళ్ళయొక్క కేవలచూర్ణంతోగాని తేనెనుకలిపి వాడరాదు. తేనె గుణవర్ణనము జాతుల ననుసరించి యిట వ్రాయబడుచున్నది:—
పైతికమను తేనె వేడిచేయును. వగరు రుచిగలిగియుండును. వాతరక్తమును, పైత్యమును పెంచును. మలబద్ధమును పోగొట్టును. దాహమును బుట్టించును మదమును గలిగించును. భ్రామరమను తేనె చిన్నతెర ఈగలు పెట్టును. తెల్లగ, జిగటగ, తియ్యగ నుండును. పైత్యమును వృద్ధిచేయును అనారోగ్యమును చేకూర్చును. వాతశరీరులకు మంచిది. క్షౌద్రమను తేనె చాల చల్లదనం గలది. మిక్కిలి చలువచేయును. తేలిక

నిచ్చును. మలబద్ధం చేయును. అగ్నిమాంద్యం గూర్చును. మేహమును హరించును. వీర్యమును వృద్ధిచేయును. బలమును వృద్ధిపొందించును. ఆరోగ్యమును చేకూర్చును. ఈ తేనెను పింగళవర్ణంగల ఈగలు పెట్టును. మాక్షీకమను తేనె మంచిగంధపుచెట్లనుండి తీయుదురు. ఇది కొంచెం చేదు వెగటు గలిగి రుచిగ నుండును. వేడిచేయును. ఆకలిని వృద్ధి చేయును. మిక్కిలి తేలికయైనది. వాతహరం. మేహనాశనం. క్షయ హారి. కృమిఘ్ని, నేత్రామయ సంహారి. ఛర్దిశామకం. హృదయ శూలనివారిణి. విషదోషహారిణి. వ్రణసంహారియై సుఖమిచ్చును. ఇది తేనె లన్నింటిలో నిది చాల శ్రేష్ఠమైనది. ఛాత్రమను తేనె శ్వేతకుష్ఠ మనబడు బొల్లివ్యాధిని తగ్గించును. క్రిములను సంహరించును. రక్త పిత్తమును నశింపచేయును. గురుగుణం గలది. అర్ఘ్యమను తేనె కండ్లకు చాల మేలు కూర్చును. కఫపిత్తములను హరించి ఆమవాతమును తగ్గించును. ఔద్ధాలకమను తేనె వగరురుచి గలది. వేడిచేయును. కుష్ఠరోగమును హరించును. విషమును హరించును. పుట్టతేనె తేలికగా పసుపు పచ్చగా నుండును. ఈ తేనె అంజనములయందు ఉపయోగించును విషమును కుష్ఠువును హరించును. రుచినిచ్చును. వేడిచేయును. నీళ్ళలో కలిపి పుచ్చుకొన్నచో కఫపిత్త దోషములను, గుండెలు, కడుపు మొదలగువానియందలి మంటలు, దాహములు శమించును. పథ్యకరమైనది. పెద్దపాపర, అతివస, గంటిభారంగి, చెంగల్వకోష్ఠు, తుంగముస్తలు, ప్రేంఖణం, వాయువిడంగములు, త్రిఫలములు, పిప్పళ్ళు. సేవ్యము. గ్రంథితగరం, వాము ఈ వస్తువులు ప్రత్యేకం ఒక్కొంటికి రెండు తులములు చొప్పున గ్రహించి మెత్తగ నలియగొట్టి ద్రోణ ప్రమాణ జలమందువైచి నాలుగవవంతు మిగులునట్లుకాచి వడకట్టి ఇందుకు సమానంగా తేనె కలిపి యొక కుండలోపోసి పైన మూకుడు మూసి శీలమన్నుయిచ్చి నెలరోజులు పోయిన తర్వాత విప్పి దానిని వడకట్టి జాగ్రత్త పరచవలెను. ఇది మధ్వాసనమని చెప్పబడును. దీని

సేవవలన అతిమూత్రరోగం, మధుమేహం, యితర మేహములుకూడా తగ్గును. బలమును ప్రసాదించును. తాంబూలం వేసికొనినప్పుడు చెక్కదోషమున తిక్కగలిగిన గుండెలో నొప్పిపుట్టి చాల బాధించును. దీనివలన కొందరికి మరణముసహా గలుగును. ఇందుకు విరుగుడుగా వేడి నీటిలో తేనచేర్చి త్రాగవలెను. తేనె అల్లపురసం కలిపిత్రాగిన గుండె యందలి శ్లేష్మం విరిగిపోయి హాయిగూర్చును. మరియు మామిడి చిగుళ్ళ రసంలో తేనెకలిపి నాకిన వేడివలన గలిగిన దగ్గులు, వాంతులు కట్టును. నెమలియీకలు గాల్చిన మసియు, పట్టుగుడ్డ మసియు తేనెతో కలిపి నాకిన దగ్గులు, వాంతులు కట్టును. ప్రాతఃకాలమున చన్నీటిలో తేనెకలిపి సేవించుచున్న మేదోరోగం హరించును. అనగా ఊబశరీరం తగ్గును. రెండు సేరుల నిమ్మకాయరసంలో సేరు తేనెకలిపి తేనెరంగు వచ్చువరకు కాచి చల్లార్చి జాగ్రత్తపెట్టవలెను. పూటకు పావుతులం మొదలు తులంవరకు శరీరబలానుసారం సేవించవలెను. దగ్గులు, అరుచి తగ్గును. తేనె ఒక సీసాలోగాని పింగాణీపాత్రలోగాని పోసి ఎండలో బెట్టి అందు పరిశుభ్రమైన గులాబీరేకలను వేయుచు ఎండింపవలెను. ఇటుల పదిహేనురోజులు వేయుసరికి రేకలు తేనె ఏకమయి లేహ్యము వలె నగును. దీని మోతాదు పూటకు అరతులం చొప్పున నిర్ణయించి అందు అల్లపుముక్కలు 5–6 వేసి పుచ్చుకొనిన మేహములు మేహము వలన బుట్టిన దగ్గులు, శుక్రనష్టములు కట్టును. ఇటుల నలబది దినములు సేవించవలెను. ప్రత్యేకం గుల్కంద్‌తో వసంతకుసుమాకరంగాని, పంచ బాణరసం గాని, సిద్ధమకరధ్వజం గాని, పూర్ణచంద్రోదయం గాని సేవించిన వివిధ రోగహరణశక్తి కలిగి సంపూర్ణారోగ్యమిచ్చును. తేనె యును రాసున్నమును కలిపిన నీరగును. అది దెబ్బవాపులకు, వాత నొప్పులకు వేడివేడిగానున్నపుడు పట్టువేయవలెను. ఇందు కొంచెం నల్ల మందు చేర్చవలయునని కొందరిమతం. మరియు పచ్చిచిత్రమూలం, వెల్లుల్లి, సున్నం మూడుకలిపి దెబ్బపయి తేనెరాసి పట్టువేసిన విశేష

గుణకారిగ నుండును. ప్రాతతేనె తేలికనిచ్చి శరీరస్థౌల్యం హరించును. శ్లేష్మమును నశింపచేయును. వాతమును పోగొట్టును. మనస్సున కుల్లాసం గలుగజేయును. క్రొత్తతేనె చాలబలము చేయును. వాతశ్లేష్మముల ఉద్రృత్వమునుహరించును. కాచి వడకట్టిన తేనె దోషరహితమైనది. తేనెను కాచకుండ నిలవయుంచిన పులిసి సేవించుటకు పనికిరాకుండును. తేనెటీగలు పలువిధములగు పుష్పములనుండి మకరంధమును గ్రహించి పట్టుపెట్టుచున్నవి. అందు కొన్నిపుష్పములు విషదోషములు గలిగి యుండును. వాని మకరంధం విషభూయిష్టమగుటచే తేనెయందు విష సంబంధంకూడ సంక్రమించుచున్నది. కావున తేనెను కాచి చల్లార్చి వడకట్టిన దోషరహితమై సేవాయోగ్యమగును. తేనె వేడిగనున్నప్పుడు గూడ సేవింపరాదు. తేనె చిక్కగ నుండును. గాన నీళ్లు సలసలకాచి అందు తేనె పాత్రనుంచిన ఆవేడికి తేనె పలచబడును. పిమ్మట దానిని అడ్డలోపోసి వడకట్టవలెను. అప్పుడు తేనె దోషరహితమైన దగును. మరియు ప్రాతతేనెయందు కుళ్ళినవ్రణములకు పూసిన వ్రణశోధనచేసి మాన్పు శక్తికలదు. స్వచ్ఛమైన తేనె కృత్రిమ తేనె ఈవిధంగా పరీక్ష చేయవలెను. మంచి మేలైనతేనెను కుక్క నాకదు. బెల్లపుతేనెయైనచో కుక్క తినును. ఇదియే పరీక్ష.

సంస్కృతమున సహాల్, శహద్, మధు, మాక్షి. ఇంగ్లీషున Glucase-Honey అందురు

తేయాకు :—తేయాకు ఉత్పత్తిస్థానములు చీనా, జపాను, అమెరికా మున్నగుదేశముల యందుండును హిందూదేశములో అస్సాం పర్వత ప్రాంతములయందును విస్తారముగ పైరగుచున్నది. తేయాకుచెట్లు పొదజాతికి చెందినవి. ఇవి రెండురకములుగ విభజింప బడును. 1 తెలుపు. 2 నలుపు. ఈ రెండుజాతులను ఎండబెట్టియు, వేయించియు నిలవచేయుదురు. బజారులలో నీరెండుజాతులును విరివిగా

అమ్మబడుచున్నవి. తేయాకు ప్రపంచమునందంతట విశేషంగా పానీయంగా నున్నది. పెద్దల గౌరవార్థమును, శుభకార్యముల యందును, టీపార్టీలు జరుపబడుచున్నవి. మరియు ప్రతికార్యారంభమునందును టీ పానీయం అగ్రస్థానం వహించినది. స్నేహితులెవరైన వచ్చినచో ముందుగ టీయిచ్చిననే గౌరవించినట్లగును. చలిగల ప్రదేశములయందు టీ త్రాగని ఒకనిమిషమైన నుండదు. టీ త్రాగిన నిద్రరాదను హేతువు చేత విద్యార్థులును, దీర్ఘపరిశ్రమచేయు నుద్యోగులును టీని నిరంతరం త్రాగుదురు. ఇది మనదేశమునకు రాకపూర్వం చలిదిఅన్నం తినుచు బలశాలులై యుండెడివారు. యిప్పుడన్ననో దుర్బలులై సదా రోగ భూయిష్ఠులై యున్నారు. టీ త్రాగకున్న తలనొప్పివచ్చుననియు, యుత్సాహం లేకుండుననియు, కాళ్లుచేతులు లాగుననియు సాకులు చెప్పుచు నిరంతరం టీ త్రాగుచుందురు. టీ త్రాగని మనపూర్వులు బల హీనులైనవారా? శక్తివంతులుకారా? దూరగమనం చేయలేకుండిరా? ఇప్పటివలె యానసాధనములులేకున్నను కేవలం నడచియే ఎంతదూరమైన ప్రయాణం సాగించుచుండిరి. వారికిగల శక్తిసామర్థ్యములు మనకు లేనేలేవు. ఇందు వగరు, చేదు, కారం రుచులు మిశ్రితమైయున్నవి. కొద్దిపాటి సువాసనయు కలదు. కాకచేయును. తేలికనిచ్చును మలబద్ధమును హరించును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. గుండెకు మేలుచేయును. నరముల నీరసమును తగ్గించును. నిద్రను రానీయదు. మూత్రమును వృద్ధిచేయును. సేవించిన వెంటనే మనస్సున కుల్లాసం గలిగించును. దేహమందలి నీటిని ఆర్చును. వాతమును పోగొట్టును. పిత్తమును పెంచును. శరీరాయాసమును తగ్గించును. వాతంవలన గలిగిన అజీర్ణం నశించును. జీర్ణశక్తి కొద్దిగ గలదు. తలనొప్పులు తగ్గును. జ్వరాదులలో మితముగ ద్రాగిన లాభకారిగ నుండును. ఎక్కువగ త్రాగరాదు. టీ పానీయం నల్లమందు అలవాటువంటిది. ఈ వ్యసనమున కలవాటు పడినవారు నిద్రమంచముపై లేవకుండనే టీ త్రాగకుండ

నుండిజాలను. అమితంగ టీ త్రాగిన నరములకు దుర్బలత్వమేర్పడి గుండెకు నీరసము కలిగి బహువిధ రోగము లుత్పన్నమగుటకు కారణ మగుచున్నది. టీ పానీయం శీతల ప్రదేశ వాసులకుగాని ఉష్ణదేశీయులకుగాదు. శీతలదేశస్థులకు రక్తం సరిగ ప్రవహించి ఉత్సాహము నిచ్చును. టీ త్రాగనివారు యిప్పుడు నూటికొక్కరైన నుండరని చెప్పుట కల్లగాదు. ఆధునికులు మితమగు టీపానీయం శ్రమంహరించు ననియు. ఉత్సాహం నిచ్చుననియు, చెమ్మటను బుట్టించుననియు చెప్పుదురు. ఎక్కువగ త్రాగిన వాంతులు కలుగును. కాలు చేతులు కంపమును పొందును. ముఖమునందు కాంతి తగ్గును. నాడికి దుర్బలత్వం గలుగును. గుండెయందు దడ బయలుదేరును. సాధారణముగా హోటళ్ళలో తేయాకు పానీయం శ్రేష్టమైన ఆకుతో తయారుకాదు. బజారులోనమ్ము చవకరకముతో తయారు చేయుటచే పలువిధములగు రోగముల కారణమగుచున్నది. గాన దానికి విరుగుడుగ త్రికటికచూర్ణం చేర్చి పానీయముగ ఉపయోగించవలెను. సంస్కృతమున పానపత్రి ఇంగ్లీషున Camellia Theifera Eng Teaplant అందురు.

తేలుమణిచెట్టు :— ఇది మొక్కజాతిలో చేరినది. ఆకులు కొంచెం నూగుగలిగి గరుకుగా చిరుబొద్ది ఆకులను బోలియుండును. చెట్టునకుకూడ కొంచెం నూగుకలిగి యుండును. ఈ చెట్టు కొమ్మల చివర తేలుకొండెవంటి జంటకాయలు పుట్టును. యీ కాయలు ఏనుగు తొండమువలె గన్పించుటచే దీనిని నాగదంతిక యని చెప్పుదురు. కొందరు వీనిని మేషశృంగి జాతిలో చేర్చిరి. ఇది కారం చేదు రుచి గలది. వేడిచేయును. విపాకమున కారపురుచిగ మారును. తేలికనిచ్చును. విరేచనం చేయును. గుండెను శోధించును. ముఖశోధన చేయును. రక్తపిత్త వ్యాధిని హరించును. బలమును గలుగజేయును. దగ్గును పోగొట్టును. వాతనాశనము. విదాహమును నశింపుచేయును. పిచ్చికుక్క

విషమునకు దీని ఆకులరసముతీసి ఆముదములోవేసి అది పిచ్చికుక్క కాటుపై రాయుచుండిన విషం హరించును. మరియు తేలువిషంకూడ హరించును. తేలుమణిఆకు ముద్ద గాయములపైవేసిన గాయములు మానును. సంస్కృతమున వృశ్చికాళీ, నఖపల్లీ. అందురు.

తైలము :— తైలశబ్దము నువ్వులనుండి తీసిన నూనెకు వర్తించును. తైలశబ్దము సాధారణ వాచకముగ నున్నవి. ఇది అన్నితైలములకు గూడ వర్తించును. ఏదండతైలం, సర్షతతైలం, మధూకతైలం. ఈ తైలం ఏజాతి గింజలనుండి తీయుదురో ఆద్రవ్య గుణములను కలిగి యుండును. గుణనిర్ణయమునకై ఆ యా వస్తువులను చూడుడు. సంస్కృతమున తైల ఇంగ్లీషున Oil అందురు.

తృణకుంకుమ కేసరములు :— ఇది యొక గడ్డిదినుసు మొక్కజాతికి చెందినది. దీనిపువ్వులు తెల్లగ నుండును. పువ్వులకు వాసన యుండును ఇది చేదు రుచిగలది. కాకచేయు స్వభావము. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును తేలికనిచ్చును. శ్లేష్మ వాతముల హరించును. మరియు తామర, కుష్టు, దురద మొదలగు చర్మవ్యాధులు హరించును. నజ్జురోగములు శమించును. దీని సమూలరసం దేహమునకు పూసినచో శరీరమునకు మంచికాంతి గలుగును.

తృణపంచమూలములు :— ఇది సంజ్ఞాతపదము. రెల్లు, కుశదర్భ, దర్భకాకి వెదురు, చెరుకు. ఈ అయిదింటి వేళ్ళకు తృణపంచమూలము లని పేరు. వీనిగుణములగూర్చి ఆ యా వస్తువులదగ్గర వర్ణింపబడి యున్నది. చూడనగును. చలువచేయును వగరు, తీపి రుచులు గలిగి యుండును ప్రమేహముల నడంచును. ఈసుమరోగములయందు దీని ప్రయోజన మెక్కువగనున్నది. రక్తపిత్తం, అమ్లపిత్తం, రక్తదోషం, దాహము, పైత్యజ్వరం హరించును. వీనిని కషాయముగగాని, పొడుము రూపమునగాని వాడవచ్చును.

త్రికంటకములు :— ఇదియొక సంజ్ఞాపదము. శొంఠి, తిప్పతీగ, దూలగొండి. యీ మూడును సమానముగ చేరిన త్రికంటకమని చెప్పబడును. దీనిని కషాయముగను చూర్ణముగను వాడుదురు. పైత్య జ్వరములకును, నేత్రరోగములకును, వమనబాధలకును, శిరోవ్యథలకును బాగుగపనిచేయును. మరియొకమతమున వాకుడు దూలగొండి, పల్లేరు కలిసిన త్రికంటక మనబడును.

త్రికటికములు :— ఇదియునొక సంజ్ఞాపదమే అయియున్నది. శొంఠి, పిప్పలి, మిరియములు ఈ మూటిచేరిక త్రికటికములను సంజ్ఞ కలదియగును. త్రికటికశబ్దం మూడు కారపువస్తువుల సమ్మేళనమునకు వర్తించును. దీనికి త్రూషణ మనియు మారుపేరుగలదు. పెక్కుయోగములలో త్రికటికములు చేరుచున్నవి. దీనిని చూర్ణముగను, కషాయముగ నుపయోగింతురు. దీనియందు వేడిచేయు స్వభావంకలదు. వాత కఫముల హరించి శ్వాసకాసల పోగొట్టును. మరియు బోదకాలు రోగమందును, కుష్ఠరోగమందును, కంఠరోగమందును దీని యుపయోగం కలదు. త్రికటికములు, త్రిఫలములు, గుగ్గులు యివి ఒక్కొక్క దినసు సమభాగములుగ గూర్చి పల్లేరురసమున మర్దించి, మాత్రలుచేసి వాడిన ప్రమేహాత్రికటికలు తొలంగును. శొంఠి, పిప్పలి, మిరియమును, వేపాకు, పసుపు నూరి పైనలేపనము చేసిన బోదకాలు రోగం శమించును.

త్రికర్షికము :— ఇదియు నొక సంజ్ఞా పదమైయున్నది. ఇందు శొంఠి, అతివస, తుంగదుంపలు కూడిక త్రికర్షికమని చెప్పబడును. దీనిని కషాయముగను చూర్ణముగను వాడుదురు. ఇది జ్వరములు, వాత దోషం, నజ్జురోగం శమింపజేయును పిత్తమును నశింపుచేయును. ఆమ దోషమును, భ్రమను గ్రహణి రోగమును హరించును. అతిసారము శూలలుకూడ హరించును.

త్రిజాతకము :— లవంగములు, ఏలకులు, ఆకుపత్రికము ఈ మూడు కలిసిన త్రిజాతక మనబడును. ఇది వేడిచేయక చలువ

చేయక సమముగా నుండును. ఆకలి గలిగించును. నోటి అరుచిని పోగొట్టును. పైత్య శ్లేష్మహరం. మేహనాశనకరం.

త్రిఫలములు :— కరక్కాయ, తాడికాయ, ఉసిరికాయ మూడు చేరిన త్రిఫలములని పేరు గలదు. కొందరి అభిప్రాయమున కరక్కాయ పాలు, తాడికాయ రెండు పాళ్ళు, ఉసిరికాయ 4 పాళ్ళు చేరిన త్రిఫల సంజ్ఞ వర్తించునందురు. ఈ కూడిక పురాతన సాంప్రదాయ సిద్ధమై అనేక రోగ నిర్మూలన హేతువగుచున్నది. వీనియం దుప్పురుచి గాక తక్కిన అయిదు రుచులు గలిగియుండుటచేతను బహు రోగములు నయమగుచున్నవి. కంటిజబ్బులయందును, దంతరోగములయందును, దగ్గు ఒగర్పు రోగములందును ఇది బాగుగ పనిచేయును. ఆకలిని గలిగించును. మృదువిరేచనకారి. శూలహారి. క్రిమిరోగ సంహారకారి. వీర్యవృద్ధిని గలిగించును. ధాతుస్తంభనకారియని చెప్పబడును. కాయసిద్ధిని గలిగించును. మరియు దీనియందు వ్రణముల శోధించి నార్చు శక్తి మిక్కిలి గలిగియున్నది. సవాయి దోషమున జనించిన పుండ్లు దీనికషాయముతో గడిగిన వెంటనే మానిపోవును. త్రిఫలములు, త్రికటికములు, కాంతికాశీసం చేర్చి తేనెతో నిచ్చిన మృత్పాండువు హరించును. త్రిఫలాఘృతం సేవించిన పాండువు హరించును. నేత్రరోగములయందు త్రిఫలాఘృతం చాల ప్రశస్తమైనది. త్రిఫలా కషాయంతో పుండ్లు కడిగిన వ్రణములు మానును. లేదా గుగ్గులు చూర్ణం, త్రిఫల చూర్ణం పైనరాసినను ప్రయోజనం కలదు. మరియు త్రిఫలచూర్ణంతో ప్రతిదినం పండ్లుతోముకొనిన పంటిబాధలన్నియు శమించును. కొందరు యిందు యష్టిమధుక చూర్ణమును చేర్చుదురు. కొందరు పటిక చూర్ణం కూడ చేర్చుదురు.

త్రిసమము :— కరక్కాయ, శొంఠి, బెల్లం మూడును సమముగ గలిసిన త్రిసమమని చెప్పబడును. ఇది కంటిజబ్బులయందు చాల మేలుచూపును. వాతమును హరించి విరేచనం చేయును.

త్రిసుగంధము :—ఏలకులు, జాపత్రి, దాల్చినచెక్క యీ మూడును చేరిన త్రిసుగంధమని చెప్పబడును. ఇది వాత శ్లేష్మముల విషమును హరించును. ఆకలిని బుట్టించును. ధాతువృద్ధిని గలుగ జేయును. దీనియందు సువాసన హెచ్చుగ నుండును. పిల్లల అజీర్ణ విరేచనములకు పనిచేయును. దగ్గులను ఖండించును. చాలవరకు దీనిని లేహ్యములయందు వాడు నాచారము కలదు.

తొ

తొగరుచెట్టు :—ఇది ఆంధ్రదేశమందు ప్రతిచోటను కనుపించు ప్రసిద్ధ వృక్షం. దీనికి సంస్కృత నామ మున్నట్లు గనిపించదు. దీని ఆకులు నునుపుదనం గలిగి అడ్డసరపు ఆకులవలె కోలగ నుండును. ఆకు నందు ఒకవిధమగు వాసన గలదు. దీని పువ్వులు తెల్లగ నుండును. పువ్వునందొక విధమైన సువాసన గలదు. అయిదు రేకలుగాని, నాలుగు రేకలుగాని యుండును. పువ్వు కాడ కొంచెం పొడవుగ నుండును. పువ్వు మధ్య కేసరము లుండును. తొగర పువ్వులు గుత్తులు గుత్తులుగ పూయును. ఆకు కొన సన్నగ నుండును. దీనికాయ ఒకే పువ్వునుండి పుట్టదు. పువ్వుల సమూహంనుండి పుట్టుచున్నది. గావుననే కాయ కొక ముఖంగాక బహుముఖం లేర్పడుచున్నవి. చెట్టుయొక్క మ్రానుపై బెరడుండును. లోపలి మ్రాను గట్టిగ నుండును. ఎరుపు పసుపు రంగు గలిగి యుండును, దీని వేరుపై పట్ట పసుపు ఎరుపు గలిసిన రంగు గలిగి యుండును. ఈ పట్టతో బట్టలకు రంగు వేయుదురు. నూలుకు కూడ రంగు వేయుదురు. దీని మ్రాను గట్టిదగుటచేతను వ్యవసాయపు పనిముట్లకును, గృహోపకరణములకును ఉపయోగించును దీని సర్వాంగములు ఉపయోగించును. ఇది వగరును చేదును గలసిన రుచి గలిగి యుండును. కొద్దిగ కాకచేయును. విపాకమున కారపు

రుచిగ మారును. శ్లేష్మ వాతముల హరించును. గజ్జి, తామర, విస్ఫో వ్రణములు, కుష్ఠం మొదలగు చర్మరోగములు హరించును. బంక విరేచనములు, అజీర్ణములు కట్టును. రక్తగ్రహణికి దీనివేరు అరుగా లించును. కుసుమ రోగములకు సెగరోగములకు మంచి పనిచేయును. దీనియందు మలబద్ధంచేయు గుణమున్నది. మూత్రమును జారీచేయును. దీనికాయ పసరువాటిగను, పండ్లు నల్లగ నుండును. పక్షులు ఈ పండ్లు తినును.

తో

తోటకూర :—ఇందనేక జాతులు గలవు. తోటకూర, కొయ్య తోటకూర, పెరుగుతోటకూర, ఎర్రతోటకూర మొదలగునవి. తోట కూర జాతి అంతయు మొక్కలవలె భూమికి మూరయెత్తువరకు పెరుగును. గాని కొయ్యతోటకూర భూమిపై ప్రాకును. ఎర్రతోట కూర ఆకులు చెట్టు అంతయు ఎర్రగ నుండును. పెరుగుతోటకూర తెల్లగ నుండును. కొన్ని తోటకూర స్తంభములు రెండు గజముల ఎత్తు వరకు పెరుగును. కొయ్యతోటకూర వేడిచేయు స్వభావం గలది. తోటకూరలో విరవాడ తోటకూర చాల రుచిగలిగి కమ్మదనం గలిగి యుండును. మలబద్ధం చేయును. ఇందు లోహం (Iron కలదు. ఈ కూరతో పులుసు. పచ్చడి, కూర తయారు చేయుదురు. కూరలో అల్లం పచ్చిమిర్చి చేర్చి వండిన చాల రుచి నిచ్చును. పులుసులో ఆవ పెట్టిన బాగుండును. కాండం కూడ కూర కుపయోగించును. ఈ కూర త్వరగ జీర్ణంకాదు తోటకూర ఆకులు సన్నగ తరిగి ఉడకబెట్టి వార్చి పప్పులో వేసికొని కూర వండిన మనోహరముగ నుండును. గోంగూర పచ్చడివలెనే తోటకూర పచ్చడికూడ చేయుదురు. కొయ్యతోట కూరనుగూర్చి వెనుక వ్రాయబడియున్నది. చూడనగును.

ద

దబ్బచెట్టు :— ఈచెట్లు ప్రతియింటియందును పెరుగును. యీచెట్లు నిమ్మజాతికి చెందివున్నవి. ఆకులు, కాయలు, పువ్వులు, తుదకు ముండ్లుకూడ నిమ్మపోలికనే వహించును. నిమ్మకంటె పెద్దవిగ నుండును. ఈచెట్టు రమారమి రెండు నిలువులు ఎత్తువరకు పెరుగును. ప్రాను, కొమ్మలు, రెమ్మలు, ముండ్లతోగూడి వుండును. యీముండ్లు గట్టిగనుండును. ప్రానుగూడ గట్టిగనే యుండును. పువ్వు తెల్లగ నుండును. పువ్వునకు నాలుగురేకలు మాత్రముండి పువ్వంతయు కేసరములతో నిండియుండును. దీనియందొక విధమైన సువాసన గలదు. యీపువ్వులనుండి కాయలు గుత్తులుగను విడిగను బయలుదేరును. పచ్చికాయ పసరువాటిగను పండినపండు బంగారువర్ణముగ నుండి చూచుటకు ముచ్చట గొలుపుచు చిన్న నూర్యగుమ్మడి పండంత యుండును. పండులోపల తొనలుగలవు పెద్దగింజలు తొనలయందుండును. వీనియాకులు వేరుగూడ నుపయుక్తములై యున్నవి. దబ్బపండులోని రసం పులుపురుచిగలిగి యుండును. చర్మం వెగటుగ నుండును. వేడిచేయును. విపాకమున పులుపురుచికి మారును. తేలికనిచ్చును. చిక్కదనం గలిగియుండును. పైత్యమును పెంచును వాతమును పోగొట్టును. రుచిని గలిగించును. జీర్ణశక్తిని గలిగించును. మూత్రమును జారీచేయును. ఆకులు సువాసనగలిగి యుండును. చేదు, వగరు రుచిగలిగి యుండును. ఈయాకులు తరవాణిలోను, మజ్జిగలోను వేయుదురు. యీసంయోగమున ఒకవిధమైన రుచియుత్పన్నమగును. అరోచకమును, ఆమమును అతివేడిమిని తగ్గించును. కొందరు ఆకులను వేయించి పచ్చడి చేయుదురు, సువాసనగలిగి రుచిగనుండును. ఆకులు గుండకొట్టి ఆగుండ తలకుకట్టిన శిరశ్శూలల హరించును. మరియు తలతిరుగుటకట్టును.

దబ్బాకులో మినపనూకవేసి చుట్టచుట్టి పొగపీల్చిన ఎక్కిళ్లు శమించును దబ్బపండ్లు ముక్కలుతరిగి ఉప్పుచేర్చి ఊరవేసి ఎండించి కారం కలిపి పచ్చడివలె పెట్టిన సంవత్సరం పొడుగున నిల్వయుండును. సంవత్సరముదాటిన పిమ్మట నిది పథ్యమున కుపయోగించును. దీనియందు అరుచిని తగ్గించి జీర్ణశక్తిని వృద్ధిపరచు గుణం కలదు. పైపిచ్చలు జీర్ణంకావు. దబ్బపండ్లరసం పులిహోరలోను, ఔషధముల మర్ధన చేయుటకును, కొలదికూరలలోను, పచ్చడులయందును నిమ్మరసమునకు బదులుగ వాడుదురు. దబ్బపండు పొక్కించి పచ్చడిచేసిన వెంటనే వాడుకొనుట కుపయోగించును. ఇంటి ఆవరణలో దబ్బచెట్టు పెంచరాదని కొందరందురు. సంస్కృతమున బృహజ్జంబీర అందురు.

దర్భ :— దర్భయందు రెండు రకము లున్నవి. 1 మృదుదర్భ, 2 ఖరదర్భ. మృదుదర్భకు 'కుశ' యని నామం గలదు. ఇది పొట్టిగను, నునుపుగను, మృదువుగ నుండును. కొనలు సూదులవలె నుండును. ఖరదర్భ రేకు మిక్కిలి పొడవుగను, గరుకుగ నుండును. ఈ రెండు జాతులు రేవడి భూములయందును, మరియు నదీతీరములందును పెరుగును. దీని ఆకుల మధ్యనుండి ఒక వెన్ను బయలుదేరును. ఆ వెన్ను చామర తెల్లని రేకలతో విలసిల్లును. ఆ రేకులు చాల మృదువుగ నుండును. ఖరదర్భ 'దీర్ఘపత్ర' మని చెప్పుదురు. దీని దుబ్బు కాండముకూడ లావుగ నుండును. దీని మొదటను వ్రేళ్ళు విస్తారంగ పొడవుగ నుండును. ఖరదర్భయొక్క కాండమును చిన్న చిన్న ముక్కలుగ కొట్టి పాతిన కణుపులనుండి వ్రేళ్లుపారి మొలకలెత్తును. కుశదర్భలు రెండును యజ్ఞయాగాదులకును, శుభాశుభ కర్మలకును ఉపయోగించుదురు. దీని సర్వాంగములు మందుల కుపయోగించును. ఇది చలువచేయును. మధురం, వగరు రుచులు గలది. జిగురు గుణం గలది. విపాకమున మధురరుచికి మారును. మూత్రాన్ని,

మూత్రకృచ్ఛ్రదాహ రక్తదోష ప్రదర వస్తిదోషముల శమించును. పిత్తతాపం నడంచును. స్త్రీల రజోదోషమును పోగొట్టును. శ్వాస రోగమును నశింపుచేయును. మరియు దీనిమూలం సకల దోషముల హరించుటయందు ప్రశస్తి వహించినది. కుశదర్భవేళ్ళ కషాయముచే వ్రణములు కడిగిన వ్రణములు అచిరకాలమునందే మానునని చ..కమున గలదు కుశవేళ్ళను, బలామూలమును, బియ్యపు కడుగుతో నూరి సేవించిన మూలశంఖలో గలుగు రక్తస్రావం కట్టును. మరియు కుసుమ రోగములు కూడ కట్టునని వంగసేనలో కలదు. కుశవేళ్ళ రసం త్రాగిన కోకిల, పావురం, కపింజలము మొదలగు పక్షుల మాంసము తినుటవలన కలిగిన అజీర్ణం కట్టునని భావప్రకాశికలో గలదు. కుశదర్భ యొక్క వేళ్ళను బియ్యపు కడుగుతో మెత్తగనూరి స్త్రీలు త్రాగిన కుసుమరోగమునుండి విముక్తి చెందుదురని చక్రదత్తమునగలదు. మూడు రోజులు సేవించవలెను కుశలకుల రసం నరుకులకును, గాయములకును పూసిన త్వరలో మానిపోవును ఇది అనుభవము. చరక సుశ్రుతులు లిరువురు వీనిని తృణపంచ మూలములలో చేర్చి స్తన్యశోధన గణమందును, మూత్రకృచ్ఛ్రహరణ గణమందును, రక్తపిత్తహరము గను వాడియున్నారు. గాన వైద్యవరులు తమ బుద్ధివిశేషమునుబట్టి వినియోగించుట శ్రేష్టమని తోచుచున్నది.

సంస్కృతమున కుశ దర్భ, యజ్ఞభూషణ, సూచ్యగ్ర హిందీన కుశా, దాభ్, డాభ్. బంగాలీన కుశా. మరాటీన దర్భ. గుజరాతీన దరభ అందురు.

☞ దవనము:—మంచి సువాసనగల ద్రవ్యం. ఇందు మూడు జాతులుగలవు. 1 దమనము, 2 అడవిదమనము, 3 అగ్నిదమనము. ఇవి భూమికి జానెడు ఎత్తుకన్న పెరుగదు. ఇది మొక్కజాతికి చెందినది. ఈ చెట్టంతయు తెల్లగనుండును. స్త్రీలకు మిక్కిలి ప్రియమైన దగుట

చేతను, దీని సదా శిరస్సున ధరించుటకు మిక్కిలి యిష్టపడెదరు. ఇంపైన సువాసనగల దగుటచేతను దీనిని తలనూనెలలో వేసి కాయుదురు. మొక్క ముదిరిన వెన్ను బయలుదేరును. దీనికాయలు చిన్నవిగనుండి నల్లనితోటకూర గింజలవంటి గింజలు కలిగియుండును. దీనికి కాండం, గింజలుకూడ విత్తనములై యున్నవి. దీని యుత్పత్తి విస్తారముగా దక్షిణ దేశ[illegible]మై యున్నది. ఇది మందులకుగూడ యుపయోగించును. ఇది వగరు చేదు రుచులు గలిగియున్నది. చలువచేయు స్వభావం గలది. విపాకమున కారపురుచిగ మారును. పైత్యమును హరించును. శ్లేష్మదోషమును కూడ హరించు శక్తికలదు. గుండెకు మేలుకూర్చును. ధాతు వృద్ధికరమైనది. దవనము వాతపైత్య శ్లేష్మముల మూటిని హరించుటలో సమర్థమైనది. చర్మరోగములు హరించును. అడవి దమనమునుగూర్చి ఇదివరలో వర్ణింపబడియున్నది చూడనగును. అగ్నిదమనముకూడ అడవులయందుండునది యగుటచే నటను దానిగుణములు వర్ణింపబడినవి. దవనరసంతో తుత్తుకుబెండ చూర్ణంకలిపి త్రాగుచుండిన ధాతువృద్ధి కలుగును మరియు జీడినూనెలో దవనం స్వరసము వేసి కాచినది తలకు రాయుచున్న పేనుకొరుకు రోగం (ఇంద్రలుప్తము) పేలు, యీళ్ళు మొదలగునవి హరించును సంస్కృతమున దమనక. ఇంగ్లీషున Artemeffa Indica Worm Wood అందురు.

☞ దశమూలములు:—ఇదియొక సంజ్ఞాపదము. ఇందు అయిదు అయిదు గలసి, పదిగ ఆయా వృక్షముల వేళ్లు చేరియున్నవి. మొదటి అయిదింటికి బృహత్పంచమూలములనియు తక్కిన అయిదింటికి లఘుపంచ మూలములనియు యీరెండును గలిసి దశమూలములనియు పేరులుగలవు. ప్రథమ పంచకమున 1 మారేడు, 2 తుండిలము, 3 గుమ్మడి, 4 కలిగొట్టు, 5 తక్కెడ లేక నెల్లి. ద్వితీయపంచకమున 1 ముయ్యాకుపొన్న, 2 కోలపొన్న, 3 వాకుడు, 4 పెద్దములక,

కపల్లేరు కలవు. ఇది వాతపైత్య శ్లేష్మ హరమైనది. దగ్గు, ఒగర్పుల ఖండించును. తలబాధల నడంచును. అలసట, జ్వరం, కడుపుపొంగరింపు, పక్కలయందలి పోట్లు, నోటికి హితవులేకపోవుట మొదలగు రోగములు హరించును. దశమూలవర్గం ఒగర్పును హరించును, త్రిదోషశామకమైనది. ఆమమును పక్వమునకు దెచ్చును. సమస్తజ్వరములు నశించునని భావప్రకాశికయందు గలదు. దశమూలములు సూతికా వాతమును హరించును. చవనప్రాశావలేహమున దశమూల ఘృతం గుల్మరోగములయందు సేవింపతగ్గది. దీనిసేవవలన గుల్మరోగములు, ఉదరములుకూడ హరించును. చెవిరోగములకు దశమూలతైలం ముఖ్యమైనది. దీనిసేవవలన చెవిసంబంధములగు రోగములన్నియు హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. దశమూలముల గుణమిట్లుగలదు. త్రిదోషహరం, తంద్ర, కాస, జ్వరపార్శ్వశూల, అగ్నిమాంద్య, ప్రతిశ్యాయ రోగముల హరించునని వైద్యనిఘంటువునందు గలదు.

దంతధావనము :—ఆరోగ్య చర్యలలోనొకటి దంతధావనము. సూర్యోదయమునకుపూర్వమే దంతధావనము చేయవలెను. "ప్రభాతే దంతధావనం" అనిగలదు. దంతధావనమనగ పండ్లుతోముకొనుట. ఇందువలన రాత్రి భోజనానంతరం పండ్లయందు చిక్కుకొనిన పదార్థశేషముల పండ్లనుండి వెడలించుటచే జీర్ణశక్తి వృద్ధిచేయునది దంతధావనమె యున్నది. "ముఖదుర్గంధ నాశాయ దంతానాంచ విశుద్ధయేత్ ష్ఠీవనార్థాయ గాత్రాణాం, కార్యేహిం దంతధావనమ్" అనియు గలదు. దంతధావనమునకు పాలుగారునట్టి వృక్షముల పుల్లలు, చేదు రుచిగల కానుగ, వేప పుల్లలు, కారపు రుచిగల చండ్ర పుల్లలు మంచివి. ఉత్తరేణి బుద్ధిని వికశింపజేయును. ఈ పుడకలు మెత్తని కుంచె గలుగునట్లు నమలి పండ్లమాంసమునకు బాధకలుగకుండునట్లు పండ్లు తోముకొనవలెను. మధ్యాహ్నం భోజనానంతరంగూడ నీవిధియున్నట్లు

గ పడుచున్నది. దీనివలన దంతముల చిక్కుకొన్న పదార్థములు వెలువడును. సన్యాసులకు మూడు కాలములయందు దంతధావనం చేయవలెనని నియమమున్నది. అజీర్ణరోగులు, వాంతిరోగం గలవారు, శ్వాసకాసలచే పీడింపబడువారు. జ్వరితులు దంతధావనం చేయరాదు.

దంతి :—ఇది నేపాళపుచెట్టు జాతికి సంబంధించినది. అడవులలో పెరుగును. ఇది పెద్దదిగాక చిన్నదిగాక మధ్యాకారముగ నుండును. ఆకులు నేపాళపు ఆకులవలెనుండి దీనికి వాడిగల ముండ్లుండును. ఆకు నమలిన వగరురుచిగ నుండును. దీనివేరు విరేచనములు చేయుటలో చాలముఖ్యమైనది. గుల్మములకును ప్లీహరోగములకును దీనివేరు లేపన క్రియకు మిక్కిలి ఉపయోగకరముగ నుండును. నోటిపూతకు దీనిఆకు వాడుదురు. సెగరోగములకు దీనిచిగుళ్లు తులం పంచదార రెండుతులములు నూరి ఐదుమాత్రలుచేసి ప్రతిరోజు ఉదయముననే వాడిన సెగరోగములు దీనిసంబంధములగు బాధలు కట్టును.

దా

దానిమ్మ :—ఇందు రెండు రకములు గలవు. 1 తియ్యదానిమ్మ, 2 పుల్లదానిమ్మ. ఈ రెండునుగాక మిశ్రమ దానిమ్మ యొకటి గలదు. తీపి పులుపు గలిగిన రుచిగల దానిమ్మ. దానిమ్మచెట్లు ప్రతిచోటను పెరుగును. సుమారు రెండు మూడు గజముల ఎత్తు వరకు పెరుగును. దీని యాకులు కొంచెం కోలదనంగలిగి నలుపు రంగుగ నుండును. దీనికి వాడిగల ముండ్లుండును. ఇది పిందెతో పూయు పువ్వులను, పిందె లేని పువ్వులను బూయును. పిందెలేని పువ్వు కాయదు. దీనిపువ్వు ఎర్రగ నుండును. అయిదు మెత్తని రేకలుండి లోన దట్టమైన పుప్పొడి గలిగియుండును. మ్రానుపై బెరడు దళసరిగ. పెళుసుగ నుండును. దీని పండ్లు గుండ్రగనుండి అడుగుభాగమున పుష్పపత్ర మేర్పడియుండును.

కాయ పండిన పచ్చన, ఆకుపచ్చ, ఎరుపు రంగులు మిశ్రితమై వుండును పండుపై చర్మం దళసరిగ నుండును. దానిమ్మపండ్లు బాగుగ పండిన పగులును. లోనిగింజలు కెంపుల వరసవలె ఎర్రగ నుండును. ఇది పులుపు వగరు మధుర రుచులు గలది. వాతం హరించును. కఫం, పిత్తం చేయదు. అగ్నిదీప్తి నిచ్చును. చిక్కని గుణం గలది. వేడి చేయునని కొందరు, చలువ చేయునని కొందరు చెప్పెదరు. గుండెకు చాల మంచిది. బుద్ధిని వికసింపచేయును. కంఠ ముఖ రోగముల దూరం చేయును. పుల్లదానిమ్మ రక్తపిత్తమును పెంచును. విశేషముగ పులుపు రుచి గలిగి యుండును. తియ్యదానిమ్మ మూడు దోషముల హరించును. తీపి పులుపుగల దానిమ్మ వాతపిత్తహరమైనది. దానిమ్మ, సాధారణంగా విరేచనబద్ధమును చేయును. దాహమును శాంతింప జేయును. జ్వరహరం. పుల్లదానిమ్మ రూక్షామ్ల మనియును, స్నిగ్ధామ్ల మనియు రెండు విధములు. రూక్షామ్ల దానిమ్మ వాతపిత్తమును ప్రకోపింపజేయును. స్నిగ్ధామ్ల దానిమ్మ పిత్తవిరోధికాదు. మిక్కిలి వేడి చేయదు. వాత కఫముల నశింపు చేయును. దానిమ్మ పువ్వు రసం నస్యం చేసిన ముక్కునుండి కారు రక్తం కట్టును. దానిమ్మ చెట్టు యొక్క చెక్క రసం త్రాగిన రక్తమూలం హరించును. అనగ మూలశంఖలో విరేచనము వెంబడిపడు రక్తం కట్టునని చరకమున గలదు. దానిమ్మచెక్క రసమును కొడిశపాల గింజల రసం తేనెతో కూర్చి త్రాగిన రక్తవిరేచనములు హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. దానిమ్మపళ్ళరసంలో తేనెకలిపి సేవించిన అసాధ్యమగు అరోచకము హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. దానిమ్మచెక్క రసమందు బెల్లం కలిపి త్రాగినను పైకిలేపన చేసినను సవాయిరోగములు హరించునని చక్రదత్తమున గలదు. అయిదవమాసమునందు గర్భం చలించిన దానిమ్మ ఆకులను, మంచిగంధమును, పెరుగును, తేనెయు కలిపి సేవించిన చలిత గర్భం (అనగ గర్భచలనం) కట్టునని హారీత సంహితమున గలదు. జ్వర

ములలో దానిమ్మగింజలు పంచదారగాని, దానిమ్మగింజలు ద్రాక్ష పండుగాని నోటిలో వేసుకొని చప్పరించిన నోటి ఇగురుకట్టునని వంగసేనలో గలదు. కొడిశపాలగింజలను కషాయంపెట్టి నాలుగవవంతు మిగులునట్లు కాచి వడకట్టి కషాయం సమముగ దానిమ్మపండ్ల రసం పోసి చిక్కనగుపర్యంతం కాచి జాగ్రత్తపరచి ఆ కషాయం అరకర్షము మజ్జిగలో కలిపి సేవించిన దుస్సాధ్యమగు రక్తవిరేచనములు కట్టునని వంగసేనలో గలదు. మరియు కొడిశపాల చెక్కయు, దానిమ్మపండు బెరడును ఫల ప్రమాణముగ గ్రహించి ఎనిమిదిఫలముల నీళ్ళుపోసి ఫల ప్రమాణముగ కాచివడకట్టి అందు తేనెచేర్చి సేవించిన రక్తవిరేచనములు కట్టునని భావప్రకాశికయందు కలదు. మరియు దాడిమాష్టక చూర్ణం, దానిమ్మకాయ బెరడు 2 ఫలములు దాల్చినచెక్క, ఏలకులు జాపత్రి, శొంఠి, పిప్పళ్లు, మిరియములు దినుసు ఒక్కంటికి ఫలము చొప్పున, పంచదార 8 ఫలములు. ఈ ప్రకారం తూకనిర్ణయం చేసి కలిపిన చూర్ణం దాడిమాష్టక చూర్ణమని చెప్పబడును. ఈ చూర్ణమును తేనెతో సేవించిన గ్రహణులు అతిసారములు, జ్వరములు హరించును. మరియు కంఠస్వరం బాగుపడును. నోటి అరుచి హరించును. ఆకలి వృద్ధిఅగును. మరియు దానిమ్మకాయల బెరడు, పంచదార దినుసు ఒక్కంటికి 8 ఫలములు చొప్పున పిప్పళ్ళు, మోడి, వాము, మిరియములు, ధనియాలు, జీలకఱ్ఱ, శొంఠి యీ ఏడుదినుసులు దినుసు ఒక్కంటికి ఫలము చొప్పున తవాక్షీరి ఒక కర్షప్రమాణం, దాల్చిన చెక్క, ఏలక్కాయలలోని గింజలు, జాపత్రి, నాగకేసరములు ఇవి దినుసు ఒక్కంటికి కోలప్రమాణం ఈ ప్రకారం సమకూర్చి చూర్ణం చేయవలెను. ఇది వృద్ధదాడిమాష్టక చూర్ణమని చెప్పబడును. దీనిసేవ వలన గుల్మం, క్షయ, అతిసారములు, గ్రహణీరోగములు కట్టును. మరియు పచ్చిదానిమ్మకాయ దొలిచి అందు జీలకఱ్ఱ కూరి ఆపెచ్చు పైన మూసి గుడ్డచుట్టి మన్నుమేకి కుమ్ములో ఉడికించితీసి కాయపాటున

మెత్తగనూరి శనగగింజలవలె మాత్రలుచేసి అనుపాన విశేషమున వాడిన సర్వగ్రహణులు కట్టును. అవసరమునుబట్టి అభిని చేర్చవలెను. దానిమ్మపండ్లరసం గ్రహణియందును. జ్వరములయందును వాడతగి యున్నది. దానిమ్మపువ్వుల గరికవేళ్ళ రసంతో నూరి నస్యముచేసిన ముక్కునుండి కారు రక్తముకట్టును.

సంస్కృతమున దాడిమ, రక్తబీజ, ఫలషాడభ, దంతబీజః, కుచోతమఫలః. హిందీన అనార్. బంగాలీన దాడిమ, దాలిమ. మరాటీన దాలిబ. ఇంగ్లీషున Puniea granatum the Pomegranate అందురు.

☞ దాల్చిన చక్క:—దాల్చినచెక్క ఒకానొక చెట్టుయొక్క బెరడు. సువాసన గలది. చాతుర్జాతకములలో నొకటి. ఈ చెట్లు సింహళం, మలబారు దేశములలో చల్లనిచోట్ల బాగుగా పెరుగును. దీని ఆకులు చీకటిమ్రాను ఆకులను బోలియుండును. దీని పువ్వులు తెలుపు ఈ పువ్వునకు గులాబీపువ్వు వాసన గలిగి యుండును. ఆకులు ఎండిన లవంగములవలె సువాసన కలిగి యుండును. ఈ చెట్టునందలి బెరడునే దాల్చిన చెక్క అందురు. ఈ చెక్కనుండి తీసిన అరఖు దాల్చిన అరఖు అనబడును. చెక్కయు, అరఖును ఉపయోగకరములై యున్నవి. ఇది వేడిచేయును. నమలిన కొంచెం కారం, కొంచెం తియ్యగ నుండును. తీక్ష్ణగుణం గలది. శ్లేష్మ వాతముల హరించును. విపాకమున కారపు రుచిగ మారును. కొందరి మతమున పైత్యమును శాంతిపరచునని గలదు. విషమును హరించును. కంఠరోగములను ముఖరోగములను నశింపుచేయును. తలను వస్తిని శోధించును. నోటికి రుచిని బుట్టించును. అగ్నిమాంద్యమును నశింపుచేయును. దంతరోగమును నశింపుచేయును. త్వచా రోక్ గారిట్లన్నారు:—"ఇది ఒక చెట్టుయొక్క బెరడు. ఇది మూడు విధములు గలది. 1 భారతీయము

Indian Cinnamon (C. Iners). 2 సైంహల్ లేక లంకేయ Ceglon Cinnamon (C. Zeylanicum), 3 చీనదేశీయ Chinese Cinnamon. ఇందులో రెండు మూడు నెంబర్లు దాల్చిన చెక్క ఉత్తమమైనది. ఇందులో చీనాదేశపు దాల్చినచెక్క పలచగను, చిన్నవిగను. మంచి వాసనగలదిగను తీపిరుచిగ నుండును. "త్వక్ స్వాదీ తనుత్వక్–స్యాత్తథా దారుసితామతా" అని భావప్రకాశిక చెప్పినది. చీనాదేశపు దాల్చిన చెక్కను గూర్చి చెప్పినదై యున్నది. సైంహక్ లేక లంకాదారు సింహళమునుండి వచ్చుచున్నది. ఆ వృక్షములు అచ్చట విశేషంగ గలవు. ఈ చెక్కను చిన్న కొమ్మలనుండి సంగ్రహింతురు. వృక్షం సుగంధపూరితమైనది. భారతీయ దాల్చిన చెక్క అధమమైనది. బజారులో దొరకు దాల్చినచెక్క భారతీయమైనదే. దక్షిణ దేశమున లాటదేశమున పుట్టిన దాల్చినచెక్క "లాటపర్ణ" అని చెప్పబడును. అది చాల పొడుగును, తీపియు, పిచ్చలమును, కొద్ది కారం సుగంధం కలిగి యుండును. మధుర రుచి గలిగి యుండుటచే దీనికి "గుడత్వక్" అని గూడ పేరు గలదు. గుణములు, ప్రయోగము జాజికాయ, లవంగములవలెనే యుండును. దాల్చిన అరఖు చిక్కన అయినది. తీపిరుచి గలది. గురుత్వం, ఎర్రనికాంతి గలిగి యుండును. "వహ్నిమాంద్యానిలహర మాధ్మానాక్షత నాశనం। వాంత్యుత్క్లేశ ప్రశమనం సంగ్రాహి దశనార్తి హృత్। త్వచంస్తైలం రజఃప్రాలితో యేషు ప్రసిద్ధతి" అని అత్రిసంహితలో గలదు. జాజికాయ, లవంగములు, దాల్చిన చెక్కల అరఖులు విదేశములనుండి రాబడి మనదేశమునందు బజారులలో దొరకుచున్నవి. ఆత్రేయ సంహిత వచనము ననుసరించి ఈ అరఖుల ప్రయోగమును గురించి సంకోచపడనవసరంలేదు. ఇట్లు వైదేశ నిఘంటువునందు గలదు. దాల్చినచెక్క రసం జిగటవిరేచనములు, రక్తవిరేచనములుకు అనుపానముగ నుపయోగించిన గుణమును గలిగించును. దాల్చినచెక్క

రసం నిచ్చిన నీళ్ళవిరేచనములుకూడ కట్టును. మరియు రక్తవాంతులు, రక్తవిరేచనములకు దీని రసంలో ఏలకు గింజలు పొడికూడ చేర్చవలెను. దాల్చినచెక్క కషాయంలో కరకచూర్ణం చేర్చిగాని, కరక్కాయ పెచ్చులు దాల్చినచెక్క కషాయంపెట్టిగాని సేవించిన తేలికగ విరేచనమగును. మోతాదు ఒక ఔన్సు వుండవలెను. దాల్చిన అరఖును చెక్కనుండి తీయుదురు. ఈ తైలం 1-6 చుక్కలు నీళ్ళలో వేసి పుచ్చుకొన్నను, పంచదారలో కలిపి పుచ్చుకొన్నను, తమలపాకునకు రాసి నమలినను అజీర్ణం, శూలలు, దగ్గు ఒగర్పులు నెమ్మదించును. దాల్చిన అరఖు తీయువిధి:—దాల్చిన చెక్కను మెత్తగ దంచి నీళ్ళలో వైచి నానబెట్టి నానిన వెనుక దానిని రుబ్బురోటికో వైచి మెత్తగ రుబ్బవలెను. ఆ రుబ్బిన ముద్దలో కొద్దిగ నీళ్లు కలిపి అర్కయంత్రమున వండవలయును. ఇట్లు తయారు చేసిన అరఖు లేక అర్కం గ్రహణి, అతిసార రోగములను, శూలలు హరించుటలో సమర్థమైనది.

సంస్కృతమున వరాంగ, గుడత్వక్, హిందీన మనుగుజ, దాల్చీనీ. తజ్, బంగాలీన దారుచీనీ, ఇంగ్లీషున Cinnamon, పరిచయపదమున సురభి వల్కల, బల్యం, హృద్యం, ముఖశోధనం అందురు.

☞ దాసానిచెట్టు:—మందారచెట్టు చూడుము.

ది

☞ దింతెనచెట్టు:—గంటెన చూడుము.

☞ దిరిశనచెట్టు:—ఇది యొక పెద్ద చెట్టు. దీనికి పలువిధములగు శాఖోపశాఖలు గలవు. దీని మ్రాను గట్టిదనం గలిగి లోన దృఢమైన చేవతో నొప్పారును. దీని కర్రతో వ్యవసాయపు పనిముట్లు చేయుదురు. దీని ఆకులు రెమ్మలు నిద్రగన్నేరును పోలియుండును. దీనిపుష్పాంతయు కింజల్కపూరితమై రక్తవర్ణ మిశ్రితమై సువాసనాయుక్తమై వుండును.

ఈ వాసనకు తుమ్మెదలు, ఈగలు ముసరుకొని యుండును. శిరీష కుసుమ కోమలమని దేహమృదుత్వమున కుపమానముగ కవులు వర్ణింతురు. దీనికాయలు పొడవుగనుండి గట్టిబీజములతో గూడియుండును. దీనిపువ్వులు కాయలుకూడ గుత్తులుగుత్తులుగ నుండును. ఇది వేడిచేయునని ధన్వంతర నిఘంటువునందును, చలువచేయునని రాజనిఘంటుకారుడును వ్రాసిరి. చలువచేయునా, వేడిచేయునా అను విషయమై యోజించిన గుణశోధనమునుబట్టి చలువచేయుననియే తేలుచున్నది. దీనిరుచి చేదురుచి. కొంచెం కారపురుచియుగూడ గలిగియుండును. ఇందు ముఖ్యంగా విషమును హరించుశక్తి కలదు. మరియు వాత పైత్య శ్లేష్మ హరణశక్తియు గలదు. తేలికనిచ్చును. విపాకమున కారపురుచికి మారును. ఇది చర్మరోగముల నన్నిటిని హరించుటలో శ్రేష్ఠమైనది. కఫవిసర్పులకు దిరిశనపువ్వుల మెత్తగనూరి అందు నెయ్యి కలిపి రాసిన విసర్పులు నశించునని చరకమున గలదు. దిరిశనపువ్వుల స్వరసమందు పిప్పలిచూర్ణం తేనె కలిపి సేవించిన ఒగర్పురోగం హరించునని చరకమున గలదు. దిరిశనపుష్పముల రసంలో తెల్లమిరియములు ఏడురోజులు భావనచేసి ఆ మిరియముల చూర్ణం నస్యముగను, అంజనముగను లోనికిని యిచ్చిన తప్పక పాము విషం హరించునని చరకమున గలదు. దిరిశనపువ్వుల రసంలో పసుపు, మ్రానిపసుపు వీనిచూర్ణం చేర్చి అందు నేతినిగలిపి నస్యముచేసిన చాతుర్థిక జ్వరం పలాయనమగునని చక్రదత్తమున గలదు. ఈ చెట్టుయొక్క పంచాంగములు చూర్ణంచేసి సేవించిన కుష్టురోగం హరించునని చెప్పుదురు.

సంస్కృతమున శిరీష మృదుపుష్ప, శుకప్రియ, వృత్తపుష్పక, లోమశపుష్పకః, మృదుపుష్పకః, విషహంత. హిందీన శిరిస్. కర్ణాటమున బాగేమర, శిర్సలగిడ, శిరీషమద. అరవమున కాట్టువాగై. ఇంగ్లీషున Mimosa Sirissa అందురు.

దీ

దీర్ఘరోహిషము :— ఇది తృణజాతికి చెందినది. రాజపుటానా మాళవదేశముయొక్క అడవులలో పెరుగును. దీనియందు మంచి సువాసన గలదు. ఇది పొదవుగా పెరుగును. ఆకుపచ్చరంగుగల చిన్న ఆకులతో చూచుటకు చాల యింపుగలిగించును. దీనినుండి తైలం తీయుదురు. ఇది చేదు కారం రుచులుగలిగి వేడిచేయును. విపాకమున కారపురుచికి మారును. ఇది తేలికగుణముగల గడ్డి. శ్లేష్మవాతముల హరించును. నరములు, గాయములు, వ్రణములు మొదలగువానికి దీని యుపయోగం హెచ్చు. మరియు భూతబాధలను, విషబాధలను గూడ దీనిని వాడుదురు. సంస్కృతమున దీర్ఘరోహిష, దృఢకాండి అందురు.

దు

దుందిలము :— ఇది బృహత్పంచమూలములలో చేరిన నొక జాతి పెద్దవృక్షము. ఇది హిందూదేశమందంతటను పెరుగును. పొడుగు జంటకాయలు కాయును. ఇందు దుందిలం, నాగదుందిలం అని రెండు జాతులుగలవు. రూపం రెంటికి సమానమే అయినను గుణమందు నాగదుందిలం శ్రేష్ఠమైనది. ఈ రెంటిగుణములు రుచి చేదు. చలువచేయును. మూడుదోషముల హరించును. వస్తిదోషముల శమింపచేయును. ఆమవాతమును, గ్రహణీరోగములను, దగ్గులను, నోటి అరోచకమును పోగొట్టును. సన్నిపాతజ్వరమును హరించును. కటువిపాకము కలది. ఆకలిని కలుగజేయును. దుందిముయొక్క లేతకాయ వేగంకలది. శ్లేష్మవాతముల హరించును. పండినపండు కొంచెం వేడిచేయును. మలబద్ధమును విప్పును. వాతశ్లేష్మహరమైనది. తేలికనిచ్చును. ఆకలిని గలిగించును. పచనం చేయును. గుండెను మేలుచేయును. అరుచిని పోగొ

ట్టును. గుల్మములను అర్శోరోగములను క్రిమిరోగములను పోగొట్టును. ముదిరినదానికన్న లేతదియే గుణకారి అనిభావప్రకాశికారుడు నుడివియున్నాడు. వగరు, చేదు, కారం రుచులుంగలది. చలువచేయు స్వభావం గలది. ఈ చెట్టు 30–40 అడుగుల ఎత్తువరకు పెరుగును. కటారులవలెన కాయలు కాయును. దీని వేరుపట్ట ముద్దగానూరి పద్మకేసరములను గూడ కలిపి పెద్దముద్దగ తామర ఆకులను చుట్టి దారంకట్టి మట్టిమెత్తి కుమ్ములో ఉడికించి తీసి రసంపిండి తేనెకలిపి సేవించిన అతిసారం కట్టునని సుశ్రుతమున గలదు. ఇది పంటిచిగుళ్లనువచ్చు నొకానొకరోగం. ఇందు అనగ మెత్తబడి పుండగును. ఈ రోగమునందు దుందిలంవేరు కషాయం పెట్టి దానితో కడుగుచున్న బాలుర పూతనారోగం హరించును. ఆధునిక వైద్యమతమున దీనివేరు మంచినూనెలో వేసి కాచి చెవిలో పోయుచున్న కర్ణరోగములు చీముకారుట క్రిములతోగూడిన చెవిపోటు మొదలగు బాధలు శమించునని గలదు. దుందిలంపట్ట కషాయంపెట్టి అందు కొంచెం నల్లమందుచేర్చి వాడిన అమోఘంగా గ్రహణులు కట్టును.

సంస్కృతమున శ్యోనాక, శుకనాస, దీర్ఘవృంతకః, పీతవృక్షః, వాతారిః. హిందీన శోనాపాఠా, అరలు, టేంటు. బంగాలీన శోనా. మరాఠీన టేటు. గుజరాతీన అరడూసో. పంజాబీన తలవార్ ఫలీ. ఇంగ్లీషున Oroxylum Indicum అందురు.

దుంపరాష్ట్రము :— దుంపరాష్ట్రం పసుపుచెట్టువలె నుండును. ఇందు మూడుజాతులుకలవు. దుంపరాష్ట్రం, పత్రరాష్ట్రం, తృణరాష్ట్రం. ఆకులు సువాసనగలిగి పసుపుఆకులవలె నుండును. ఇది కందసారమైనది. ఈ చెట్లు రమారమీ రెండడుగుల ఎత్తువరకు పెరుగును. చెట్టు మొదట అల్లం, పసుపు దుంపలవలె నొకదుంప చిలవపలవలతో నిండియుండును. దుంపయందు సువాసనగలదు. పత్రరాష్ట్రమునకు

దుంపలేదు. ఆకులుమాత్రమే వాసన గలిగియుండును. తృణరాష్ట్రం గడ్డిజాతిది. దీనికి కొద్దిపాటి సువాసనయుండును. ఇందు దుంపరాష్ట్రం ఎక్కువ వాడికలో గలదు. దుంపరాష్ట్రములో సన్నని దుంపలుగల దానిని కళింగరాస్నమని చెప్పుదురు. ఈ రెంటికిని గుణములు కొద్ది తేడాగా సరిపోవుచున్నవి. ఇది చేదును కారమును గల రుచులుగలది. కాకచేయును. గురుగుణం గలది. విపాకమున కటిరసముగ మారును. శ్లేష్మ హారమైనది. వాతనాశకమైనది. ఆమమును పచనము చేయును. మరియు వాపులు, దగ్గు, ఒగర్పులు, ఆమవాతం నల్లనిశూల, ఉదర రోగం, విషం, జ్వరం మొదలగు రోగములు హరించును. శ్వేతకుష్టమును (బొల్లిని) హరించును. అగ్నిదగ్ధులకు, దుంపరాష్ట్రం గంధం తీసి పైన వేసిన శమించునని చరకమున గలదు. దుంపరాష్ట్రం ముద్ద ఉడికించి ఆసనముకాచిన మూలవ్యాధులు తగ్గునని చరకమున గలదు. దుంపరాష్ట్రముతో తయారుచేయబడిన తైలం మర్ధనాచేసిన వాతం హరించునని చరకమున గలదు. ఒకఫలం దుంపరాష్ట్రం అయిదుకర్ణముల రత్నాపురి, గుగ్గిలం కలిపి నేతితో నూరి మాత్రలుచేసి సేవించిన గ్రుధ్రసీవాతం నశించునని చక్రదత్తమున గలదు. దీనినే గాస్నాదిగుగ్గులు అందురు. దుంపరాష్ట్రం 5 ఫలములు, పెన్నేరు 5 ఫలములు, దూలగొండి 5 ఫలములు, నేలగుమ్మడు 5 ఫలములు, పల్లేరు 5 ఫలములు, శాలిపల్లి 5 ఫలములు, తిప్పతీగ 5 ఫలములు, ఆముదము వేళ్ళు 5 ఫలములు, ముత్తవపులగం 5 ఫలములు, పిల్లిపీచర 5 ఫలములు, తెల్లగలిజేరు 5 ఫలములు ఇవన్నియు గలియగొట్టి నీళ్ళయందు వైచి కషాయం నాలుగవవంతు మిగులునట్లు కాచవలెను. అందొక ప్రస్థ ప్రమాణం ఆవునేతిని, ప్రస్థప్రమాణం ఆముదమును కలిపి తైలం మిగులునట్లుకాచి అందు ఎనిమిదిఫలములు మహిసాక్షీ, గుగ్గిలం కూడ చేర్చియే కాచవలెను. ఇది రాస్నాదిఘృతమను పేర బరగును. దీని మర్ధనవలన ఎనుబడి వాతరోగములు హరించును.

సంస్కృతమున మహాబలీ, రాస్నా. ఇంగ్లీషున Inula Helenium Eng Elecampane అందురు.

దుప్పి :— ఇది లేడిజాతిలోని అడవి జంతువు. శరీరమందంతట తెల్లని చుక్కలుండును. అన్నివిధముల లేడివలెనే యుండును. గాని కొమ్ములు చిలవ పలవలు గలిగి యుండును. ఈ కొమ్ములు చాల గట్టిగ నుండును. దీని మాంసం, కొమ్ములు, చర్మం ఉపయోగకరములైనవి. మాంసం తీపి రుచి గలది. కొద్దిగ వగరు రుచి కూడ కలిగియుండును. వేడిచేయును. విపాకమున మధుర రుచిగ మారును. గురుగుణం కలది బలమును వృద్ధిపొందించును. ధాతుపుష్టిని కలుగ జేయును. వాతం, కఫం, శూలలు, గుల్మములు హరించును. దుప్పి కొమ్మును భస్మముగను, గంధముగను వాడుదురు. కొంచెం వేడి చేయును. ఇది అన్నివిధములగు శూలలను హరించును. కఫమును, హృదయ వేదనను, ఆమవాతమును, నొప్పులను నశింపు చేయును. ఈ కొమ్ము చిన్న చిన్న ముక్కలుగకొట్టి జిల్లేడు పాలతో నూరి పుటం పెట్టినను, మినపపిండిలో పెట్టి పుటంవేసినను భస్మమగును. ఈ భస్మం తెల్లగ నుండును. ఈ భస్మమును శృంగి భస్మ మందురు. దుప్పికొమ్ము భస్మం 1 గురివెంద గింజ యెత్తు మొదలు 5 గింజల యెత్తు వరకు వెన్న, సీనాపంచదార, ఆవునెయ్యి, తేనె మొదలగు అనుపాన విశేషముల వాడిన అన్నివిధములగు శూలలు హరించును. జీర్ణజ్వరములు, పొడిదగ్గులు, కుసుమవ్యాధులు, అన్నిరకముల సెగ వ్యాధులు, అతిమూత్రం మొదలుగాగల సకల రోగములు శమించును. మరియు దుప్పికొమ్ము గంధం తీసి పైన పట్టువేసిన నేహవాపులు, నొప్పులు హరించును. మంచిగంధం కూడ కలిపి పట్టువేసినను తగ్గును దుప్పి చర్మముపై గూర్చుండుట మిక్కిలి సంతోషకరముగ నుండును. చర్మం మెత్తగ నుండును. ఇంగ్లీషున Spatted Deer అందురు.

దుష్టపుచెట్టు :—ఇది ప్రాకెడు తీగజాతికి చెందినది. ఈ తీగ అంతయు పాలతో గూడియుండును. దీని ఏభాగం గిల్లినను పాలు గారును. దీనికి కొనలు తేలిన గుండ్రపాటి ఆకులుండును. పువ్వులు తెల్లగ నుండును. కాయలు జిల్లేడు కాయలవలె జంటగ నుండును. కాయ కంతకును నూగుండును. తీగకుకూడ కొద్దిపాటి నూగుండును. దుష్టపు పాలకు పొక్కెడు గుణం కలదు. దీని సర్వాంగములు కూడ ఉపయోగకారులై యున్నవి. ఇది వేడిచేయును. చిక్కని గుణం గలది. చేదు కారం గలిసిన రుచులు గలది. విపాకమున కారపురుచికి మారును. దీనియందు గాఢవిరేచనం చేయు శక్తిగలదు. తీవ్రమైన వాతరోగముల హరించును. ఆహికజ్వరములకు మిక్కిలి ఉపయోగించు మూలికగ నున్నది. మరియు గజ్జురోగములను, పాండురోగములను, దగ్గులకు, తేలు, పాము మొదలగు విషజంతువుల విషమును, శూలరోగములను హరించుటలో ముఖ్యమయినది. దుష్టపు చిగుళ్ళు, మిరియములు నూరి మాత్రలుచేసి జ్వరం వచ్చుటకుముందు రెండు గంటలు ఉండగ మ్రింగిన చలిజ్వరంరాదు. 5 చిగుళ్లు 3 మిరియములు కలిపి నూరవలెను. దీనివేరు చిదుగకొట్టి రసంతీసి నువ్వులకషాయంతో పుచ్చుకొనిన ఋతుబద్ధం హరించును. గర్భిణీస్త్రీలు త్రాగిన గర్భస్రావమగును. దుష్టపుపాలు పట్టించిన ముళ్లు పైకివచ్చును. మొదట నూనె రాయవలెను, దుష్టపాకు మెత్తగ నలిపి పసుపుపిండి బొడ్డుకు గట్టిన ఎట్టి కఠినస్థితియందైనను మూత్రం జారీయగును. దుష్టపువేరు గంధం తేలు కుట్టినచోట రాసిన విషబాధ యుండదు. పాముకాటుకు లోనికి పైన కూడ వాడవచ్చును. దీనియందు వాంతిచేయు స్వభావం కలదు. గాన జాగ్రత్తగ వాడవలసి యుండును. లేనియెడల ప్రాణాపాయం కూడ గలుగును. దీనితో కొన్ని లోహములు, ధాతువులు భస్మములగును. పాషాణములు కట్టును. వైక్రాంతం దుష్టపాకు పసరుతో పుటములు వేసిన భస్మమగును.

సంస్కృతమున అర్కపుష్పి, పయస్య, యుగ్మఫల, ఇంగ్లీషున Odine wodier అందురు.

దూ

దూలగొండి :—ఇది తీగజాతిలోనిది. ఇది డొంకలపైనను చెట్లపైనను ప్రాకును. ఇందు రెండు జాతులు గలవు. పెద్దదూలగొండి, చిన్నదూలగొండి. ఇది క్షుపజాతికి చెందినది. ఇది రెండడుగుల యెత్తువరకు పెరుగును. చెట్టంతయు తెల్లని నూగు కలిగియుండి తుమ్మపువ్వులవంటి పచ్చని పువ్వులు కలిగి కాయలు ఉలవకాయలవలె నుండును. దీని ఏభాగం దేహమునకు తగిలినను ఎర్రబడి కంది మంటలు దురద ఎత్తును. దీనివేరు చాల పొడవు. పెద్దదూలగొండి సర్వాంగములు నూగుగలిగి యుండును పువ్వు చిక్కుడు పువ్వువలె నుండును. కాయ మూడంగుళములు పొడవు గలిగి చిక్కుడుకాయవలెనుండి నూగుతో గూడియుండును. కాయలోని గింజలు చిక్కుడుగింజలవలె గట్టిగ నుండును. గింజలు తియ్యగ నుండును. ఇది మధురమును చేదునుగల రుచి గలది. చలువచేయును. వాతమును పోగొట్టును. పిత్తరక్తమును హరించును. విపాకమున తీపిరుచి గలిగి యుండును. దుష్టవ్రణముల శోధించును. ధాతువృద్ధిని గలిగించి బలం నిచ్చును. మిక్కిలి వీర్యవృద్ధిని చేయును. వాతమును హరించును. దూలగొండి వేరు గింజలు చాల ఉపయోగకరములుగ నున్నవి. పెద్దదూలగొండి గింజల పప్పును, మినపపప్పును కలిపి పప్పుగా వండి తినిన విశేషముగు వీర్యవృద్ధి గలిగించునని సుశ్రుతమున గలదు. దూలగొండి గింజలు కషాయముపెట్టి సేవించిన రక్తపిత్తవ్యాధి శమించునని వాగ్భటమున గలదు. దూలగొండి నిజరసం లోనికి సేవించిన వాతవ్యాధులు నశించి శరీరం దృఢవంతమగునని చక్రదత్తమున గలదు. దూలగొండి గింజలు, పల్లేరు

కాయలు, సీమగొబ్బిగింజలు, పిల్లితేగలు, బూరుగు గింజలు, నేల తాడిదుంప యివన్నియు సమభాగములు చూర్ణించి ఆవుపాలలోవేసి పాయసం కాచి త్రాగిన పిచ్చుకవలె వీర్యం గలుగును. సంభోగశక్తి హెచ్చును. వీర్యనష్టం కట్టును. నపుంసకత్వం పోవును.

శ్లో॥ ఇక్షు ద్రాక్షుర మర్కటిబీజం ముసలి శతావరి శాల్మలిసారం।
గోఘృత శర్కర యాసమేతం మండలసేవిత షండనివృత్తిం॥

ఆధునిక వైద్యమతమున దీనిగింజలు బలం కలిగించునవై యున్నవి. ఋతువును గలిగించును. వీర్యవృద్ధిని చేయును. కుసుమరోగముల కూలద్రోయును. దీనిపప్పుతో వండిన పాయసం వాతరోగములు, వీర్యనష్టముల గట్టును. దీనినూగు ఉపాయముగ లోనికిసేవించిన ఏటికపాములు చచ్చిపడును. ఈనూగు చాల ప్రమాదకరమైనదగుటచే జాలత్ పొడుముతోగాని, కేల్మన్‌తోగాని కలిపి సేవించవలెను. ప్రేగులలో చిక్కుకొనిన అపాయం కలుగును. మోతాదు 1 మొదలు 3 యవల ఎత్తువరకు వాడవచ్చును.

సంస్కృతమున ఆత్మగుప్త, కపికచ్ఛుః. వానరి. ఇంగ్లీషున Eng·Cowhage Plant అందురు.

దూలకోవిల :—ఇది సర్వాంగములు నూగుతో గూడిన క్షుపజాతిచెట్టు, కాయలు కాసరకాయలను బోలియుండును. ఆకులు చాల చిన్నవిగ గుండ్రముగ నుండును. దూలగొండవలెనే ఇదియు శరీరమునకు తగిలిన మంటలు దురదలు పుట్టును. ఇందు చిన్నదూలకోవిల అనియు, పెద్ద దూలకోవిల అనియు, రెండుజాతులు కలవు. ఇది మధురము వగరుగల రుచులుగలది. మరియు దీనియందు కొంచెం చేదురుచిగూడ కలదు. శీతవీర్యం విపాకమున కారపురుచిగ మారును. తేలికగుణం కలది. పైత్య శ్లేష్మముల హరించును. కుష్ఠురోగమును నశింపచేయును. విసర్పిని హరించును. రక్త వికృతిని శమింపజేయును. దగ్గును

తగ్గించును. వాంతిని కట్టును. దాహమును శమింపజేయును. జ్వరముల హరించును. తాపజ్వర శామకం, మదమును పోగొట్టును. భ్రమను నిరసించును. మేదోరోగభంజన మొనరించును. ఇంచుమించుగ చిన్నతీటకసివిందకుగూడ నివియే గుణములుకలవు. దూలకోవిలను తీటకలివెంకఅనియు చెప్పుదురు. దీనివేరు ఎఱ్ఱగనుండును. దీనివేరునుండి పంచదార చేయుదురు. ఇది మధురం, వగరు, చేదు అను మూడు రసములు కలిగి శ్లేష్మహరమైనదనియు, సారగుణం కలదనియు సుశ్రుతుడు వచించియున్నాడు. "యవాసక్వాథ ఘనభవాత్ శర్కరా కృతాయ వాస శర్కరా" అని జలహానుడన్నాడు. అనగా చిన్నదూలకోవెల వేరు రసం కాచినచో పంచదార ఏర్పడునని భావం. మరియొక గ్రంథమందు "దురాలభా క్వాథఘృతా యాసజాయాస శర్కరా యాసజాతు వరా తిక్తా మధురాక ఫనాశనీ" దూలకోవెల గుణమిట్లు వర్ణింపబడియున్నది. "ధన్వయాసో హిమస్తిక్తః కషాయో మధురోలఘుః సరో నిహంతి పిత్తాస్ర కఫమేదో మదభ్రమాన్" "విసర్పకుష్ఠవాతాస్రతృష్ణా కాసదమిజ్వరాన్ దురాలభాగుణైస్తుల్యోబుధైరుక్తో యవాసకః" దీనియుత్పత్తి కథనము. దురాలభా యవాస యీరెండును సమాన రూపములుగలవి. రెండును క్షుపజాతులే. దురాలభా అనునది పారశీకం, అరబ్బీదేశం, (అరేబియా) సిరియా మిశ్రాది సముద్రప్రాంతములయందు పుట్టి పెరుగుటచేతను సముద్రాంతమని నామం కలదు. భారతదేశమందు యీమూలిక దొరకుట దుర్లభమగుటచేత మునీశ్వరులు దీనికి "దురాలభా" అని పేరుపెట్టినారు. మరియు అరేబియా మొదలగు మరుభూములలో దీనికి యుత్పత్తి కలుగుటచేతను ధన్వవాన్ లేక ధమాసాధమాంహ అని చెప్పుచుండిరి. గంగాతీరమునందును పంజాబుదేశమందు ఇసుక భూములయందును, ములతాన్, హిసాదాది దేశములయందును, భరతదేశమందలి యిసుక భూములయందును

పుట్టి మనకు దొరుకునది (ముండ్లతో గూడిఅల్పపత్రములు గలది) యాస్, లేక యవాస్. (జవాసా, జవాంసా) అనునదే యున్నది. గాని దురాలభ గాదు. ఈ యాస్ అనబడు చిన్నదూలగొండెల గాంధారము దేశమందు (కాంధార్, లేక అఫగనిస్థానము) నందు ఎక్కువగదొరకును. గనుక దీనికి "గంధారికా" అనియు నామముంచిరి. యాస్‌నకు ధన్వవాస్ నామముంచినందున ఆక్షేపణమేమియు లేదు ఇవి రెండునుకూడ సర్వాంగములు మూత్రకృచ్ఛం, దాహం, రక్తపిత్తం, కాస, శ్వాస, మూలశంఖ, మదాత్యయం, భ్రమ మొదలగు రోగముల నశింపుచేయుట యందు సమర్థములగుచున్నవి. స్వరసం 1-2 తులములు మోతాదు. కషాయం 5-10 తులములు మోతాదు. వేరుచూర్ణం 1-2 మాషలు మోతాదు. ఎండిపోయిన చెట్టు ఉమ్మెత్త, అజమోదం మొదలగు వానితో గలిపి ధూమపానంచేసిన శ్వాసరోగం హరించును. స్వరసం నేత్ర శుక్లరోగమున Opacity of the Cornea ప్రయోగించిన గుణకారిగ నుండును. అర్థతలనొప్పియందు నస్యంచేయవలెను. యవాసీ పుష్పములను మూలశంఖ రోగమందు ఆసనమునకు కట్టిన లాభం కలదు. మనకు బజారులో దొరకునది చిన్నదూలగొండెలగాని దురాలభ కాదు. అరబ్బీదేశమందే దురాలభ దొరకును. అచ్చట బాగుగ ముదిరివుండిన పొదలను నరికి దానిని నీటియందు తడిపి వస్త్రమునందుంచి విడిచిపెట్టక రేణువులతో సమానమైన శియ్యనికణములు లభించును. లేదా క్షుపమునుండి ఇట్టివిధముగు నిర్యాసం (Tears Gum) వలె అంటిపెట్టుకొని లభ్యమగును. అది మధుర కషాయరుచులతో నొప్పుచుండును. అది 'యాసశర్కర' అని చెప్పబడును. దానిని వైద్యులు తురంజబీను అనియు, ఇంగ్లీషున Manno అనియు చెప్పెదరు. "కషాయమధురా సీతాసతిక్తా యాసశర్కరా" అని చరకమునను, "యాసశర్కరా మధురకషాయా తిక్తాను రసాశ్లేష్మ హరీసరాచేతి" అని సుశ్రుతమునను గలవు. ఈరెండు సంహితలయందును కుదారం చేయు లోకులవాదమును ఖండించుటకై వ్రాయబడినది. తురంజబీను

అను ద్రవ్యమున్నది లేనిదియు వారికి తెలియదు కాబోలు. తురంజబీను వైద్యద్రవ్యం. దానిని నస్యంకోచంగా ప్రయోగింపవచ్చును. మరియు సందేహనివృత్తికై చరకమునకు వ్యాఖ్యానము వ్రాసిన చక్రపాణి యాసశర్కరను దువాలభా మూలిక కషాయమునుండి శర్కర కలుగుచున్నదనియు సుశ్రుతటీకాకారుడు డల్హణుడు పైనవివరించిన దూలగొండెల కషాయం చిక్కగ కాచినది యవాసశర్కర అనియు వ్రాసియున్నారు. కాని కషాయం ఫలపుష్ప భరితమైన మొక్కయొక్క పైభాగం కాచుట ఉత్తమం. తురంజబీను (The Manna) మృదు విరేచనకారియై యున్నది మరియు దుర్బలులు, క్షయరోగులు, దీర్ఘ రోగులు మొదలగువారికి విరేచనం చేయించుటకై పాలయందుచేర్చి కాచియివ్వవలెను. ఇది రక్తశోధనచేయును. పైత్యమును నశింపుచేయును. మోతాదు 6 మాషములనుండి తులంవరకు వాడవచ్చును. అప్పుడప్పుడు దీనియందు ఇసుక గడ్డి మొదలగునవి కలియుచుండును. యాస్, లేక ధన్వవాస్ యీమూలికను ఒంటెలు భక్షించును. అందువలననే దీనికి "ఉష్ట్రభక్షా" అని పేరుగలదు. వైదేవనిఘంటువందు రాజనిఘంటువునను దూలగొండెల వేడిచేయునని వ్రాయబడియున్నది. పాదరసమును శుద్ధిచేయునని వ్రాయబడియున్నది. తక్కిన నిఘంటువులలో శతవీర్య మని వ్రాయబడియున్నది. పెద్దదూల కోవిలరసం నేతిలోచేర్చి త్రాగిన భ్రమశాంతి జెందునని చక్రదత్తమున గలదు పెద్దదూలగొండెలగాని సప్పాటకముగాని, తామతూండ్లుగాని వేరువేరుగనైనను అన్ని కలిపియైనను మంచిగంధంతో చేర్చి సేవించిన రక్తపిత్తం కట్టునని చరకమున గలదు. దీనివేరు రసం నస్యంచేసిన ముక్కునుండికారు రక్తం నశించునని చరకమున గలదు. దీనికషాయం లోనికిచ్చిన దాహంపుట్టినప్పుడు కూడ నీకషాయమే త్రాగుచున్న మదాత్యయరోగం హరించునని చరకమున గలదు. దీని వేరుకషాయంలో తేనెకలిపి సేవించిన శ్లేష్మం వల్ల పుట్టిన వాంతులు హరించునని చరకమున గలదు. ఆధునికవైద్య

మతమునందిట్లు చెప్పబడినది. దీనియందు మలమూత్రముల జారీచేయు శక్తికలదు. శ్లేష్మహారి. దీనినుండితీసిన పంచదార పైత్యాంశమును వృద్ధి పరచును. వీర్యమును వృద్ధిచేయును. దగ్గులను తగ్గించును మూత్ర బద్ధమునందు దీని నిజరసమును సుగంధద్రవ్యములతో చేర్చి త్రాగిన గుణమిచ్చును. 'ఓపసితా ఆప్‌కాసినా' అను కంటివ్యాధియందు దీని రసం మేలుచేయును. శ్వాసరోగి, ఉమ్మెత్త, దురాలభా, పుగాకుతోను వీని సంయోగ ధూమపానంచేసిన గుణమిచ్చును. దీని సమూలం ఆసనమునకు పొగవేసిన మూలవ్యాధులు శమించును.

సంస్కృతమున దురాలభా, యవాసయాస, త్రిపర్ణికా, సూక్ష్మపత్ర, బహుకంటక, దీర్ఘమూల, కుమాద్భవ, తామ్రమూలి, అజభక్ష్య హిందీన జవానా. పంజాబీన జవాంహా. ఇంగ్లీషున Alhagi Camelorum Alhagi Manrorum అందురు.

☞ దూసరితీగ:—దూసరి తీగజాతికి చెందినది చాలగట్టిగ నుండును. దీనిఆకులు కొంచెం కోలదనం గలిగి చిన్నవిగనుండును. ఆకులమధ్య సమరేఖలుండును. ఆకు ముదిరినచో ఆకుపచ్చ రంగుగలిగి యుండును. దీనికాయలు చిన్నవిగను విడివిడిగ నుండును. లేతకాయలు ఆకుపసరుగను ముదిరి పండినపండ్లు నల్లగ నుండును. దీనినే పాచితీగ యనియు నల్లతీగయనియు చెప్పుదురు. ఇది తీపి రుచిగలది. చలువ చేయును. విపాకమున తీపిరుచిగ మారును. గురుగుణం గలది. చక్కని ధాతుపుష్టి చేయును. శ్లేష్మమును హరించి పైత్యవాతమును పోగొట్టును. రక్తదోషమును నశింపుచేయును. పుష్టినిచ్చును. అరుచిని పోగొట్టును. విషదోషమును విరుచును. ఉన్మాదమునకు దీని సమూలరసములో ఆవు నేతినిచేర్చి ప్రతిదినం ఉదయముపూటను సేవించిన మతిభ్రమ నశించును. అందు పంచదారకూడ చేర్చిన మూత్రకృచ్ఛ్రం నశించును. మరియు దీనిపసరు నీళ్ళలోనైచి గిలకొట్టినచో నీళ్ళఅడుగున బిళ్ళకట్టును. ఆబిళ్ల

తీసి ఎండబెట్టి ఆచూర్ణములో పంచదారకలిపి పుచ్చుకొన్న సెగరోగములు, నరమామిడిచెక్క రసముతో తినిన కుసుమవ్యాధులు తగ్గును.

సంస్కృతమున చిలిహిండా, మహామూలా, పాతాళగరుడు. కొందరు పాతాళగరుడ, దూసరితీగ కాదని అందురు. ఇంగ్లీషున Gcrculus Villosus, Marsilea Quadrifolia అందురు.

దే

☞ దేవకాంచన:—కాంచనపు చెట్టు చూడుము.

☞ దేవదారు:—దీనిని మహావృక్ష వర్గములో చేర్చవచ్చును. ఈ చెట్లు సర్వాంగములు కొద్దిగ సువాసనా మిళితములై యున్నవి. (మానిక్రరయందు ఘాటుగల చమురు కలదు. దీని ఆకులు గుండ్రగ చిన్నవిగ నుండును. పండ్లు పగడపండ్లవలె నెఱ్ఱగ నుండును. దీని అంగములన్నియు ఉపయోగకరములుగ నున్నవి. ఇందు పలుజాతులు కలవు. స్నిగ్ధదారువు, కాష్టదారు, దేవదారు. ఈ వృక్షములు సింలా, చంబాది దేశములయందు విస్తారముగ నున్నవి. ఈ చెట్ల కర్ర నదీమార్గమున పంజాబు దేశమునకు విస్తారంగా వచ్చుచున్నవి. ఈవృక్షం యొక్క ఆకృతి ఆకులు, కాయలు కోలగానుండును. ఈచెట్లు చిల్కోజా ఆకులను కాయలను పోలియుండును. ఈ కర్రతో పంజాబు దేశమున యింటికి ఉపయోగింతురు. మరియు కర్రసామాగ్రులకు కూడ నుపయోగింతురు. దీనికి పురుగులు పట్టవు. ఈ కర్ర చిక్కన గలిగి దృఢమై తేలికయైనది. స్నిగ్ధ దేవదారునుండి తైలం (Twrpentine) సువాసనయుక్తమైనది తీయుదురు. ఈ తైలం చర్మరోగములయందు చాల ఉపయోగకారిగ నున్నది. డాక్టరు జోహాస్టన్‌గారు కుష్టురోగములయందు యీతైలమును (Deodar Oil) విస్తారంగ నుపయోగించుచు వచ్చిరి. యీతైలం మాత్రప్రమాణం ప్రతిరోజు ఒకసారిగాని, రెండు

సాములుగాని పాలయందుచేర్చి సేవించుచు వ్రణములయందు పూయుచున్న కుష్ఠురోగం బహుశీఘ్రకాలములో గుణమిచ్చును. ఔషధములయందు స్నిగ్ధదారు చూర్ణమును వాడుదురు. దేవదారు నీటియందు వైచిన స్రవించును. కట్టుమాత్రం దేవదారువలె శ్రేష్ఠమైనది కాదు. ఇది చేదురుచి గలది. వేడిచేయును. విపాకమున కారపు రుచిగ మార్చును. స్నిగ్ధగుణం, శ్లేష్మవాతముల హరించును. విరేచన బద్ధమును హరించును. ఆమదోషమును హరించును. ప్రమేహముల నశింపుచేయును. ఈ కర్రను చేతికర్రగ నుపయోగించిన భూతప్రేత పిశాచాది గ్రహబాధలు కలుగవు. దేవదారు తైలమును గూర్చి మొదట వ్రాయబడినది. ఈ తైలమును పాతాళ యంత్రమున వండి తీయుదురు. ఈ కర్ర కషాయం త్రాగిన ఎక్కిళ్ళు ఒగర్పు వ్యాధులు శమించునని చరకమున గలదు. దీని కషాయం త్రాగిన జ్వరం హరించునని సుశ్రుతమున గలదు. దేవదారు, శొంఠిచూర్ణం గోమూత్రంతో కలిపి లోనికి త్రాగినను, పైనపట్టు వేసినను సజ్జురోగం శమించునని సుశ్రుతమున గలదు. దేవదారు కర్ర వెలిగించిన అందు ఆ మంటనుండి చమురు బొట్లు బొట్లుగ పడును. ఆ చమురుతో శొంఠి, పిప్పలి, మిరియములు, యవక్షారం కలిపి చూర్ణించి సేవించిన శ్లేష్మజనిత వాతరోగం హరించునని వాగ్భటమున గలదు. దేవదారు గంధం గండమాలపై రాసిన గుణం కనిపించునని వంగసేనలో గలదు. దేవదారు చూర్ణం గాని తైలంగాని ఆవనూనెతో కలిపి సేవించిన బోదకాలురోగం నశించునని వంగసేనలో గలదు. దేవదారు చూర్ణం శొంఠిచూర్ణం కలిపి నీళ్ళతో సేవించిన హృద్వాతం శమించునని భావప్రకాశికలో కలదు. ఆధునిక వైద్యమతమున దేవదారుకర్ర వాతమును హరించును. స్వేదమును పుట్టించును. వేడిచేయును. ఆల్పాచమానమును జారీ చేయును. మరియు జ్వరములు, ఉదరములు, ఆధ్మానం, శోథ, అశ్మరి మొదలగు మూత్రసంబంధ వ్యాధులు హరించును. ఇతర ద్రవ్య

సమ్మేళనముతో ఉదర వ్యాధులయందు ప్రయోగింపబడుచున్నది. దేవదారు కషాయం గనేరియా రోగమునందును, ఫిరంగిరోగమునందును ఉపయోగింపబడుచున్నది. ఇది రసాయనమైనది. శ్లేష్మ ప్రకోపమునందు దేవదారుప్రయోగం చాలగుణకారి. గాయములను మాన్పుటలో దేవదారు శ్రేష్ఠమైనది.

సంస్కృతమున సురదారు, దేవదారు, భద్రదారు, పాదిభద్రికా, పూతికాష్ఠం. హిందీన దేవదార్. పంజాబీన దయార్. గుజరాతీన దేవదార్. మరాటీన బంగాలీన దేవదారు అందురు.

దేవనళము :—ఇది నీళ్ళసమీపమున పుట్టి పొడుగుగ పెరుగు నొకానొక మొక్కజాతి. ఇది ఆకృతికి వెదురు చెట్టును బోలియుండును. దీనిఆకులు చెరకుఆకులను బోలియుండును. దూరమునుండి చూచిన ఇది చెరకు అని భ్రమకలుగును. దీనికి ఆంధ్రదేశమందు 'బొంతు' అని పేరుకలదు. ఇది రెండు మూడు నిలువుల యెత్తువరకు పెరుగును. దీని ప్రమాను బోలుగ నుండును. దీనికి జానకొక కణుపుండును. ప్రతి కణుపును ఆకులు గలిగియుండును. యీ ప్రమానుతో గొట్టములు తయారుచేయుదురు. దీనినే 'బొంతగొట్టము' లనియెదరు. చెరకున కుండెడు వెన్నువంటి వెన్ను దీనికిని గలదు. ఇందులో రెండుభేదములున్నవి. 1 నలము, 2 దేవనలము. యీరెండును ఆకృతిలోను హెచ్చుతగ్గులులేవు. పెద్ద చిన్న అనుభేదం ఒక్కటియే. దీనియందు మూడు రుచులు గలవు. మధురం, తిక్తం, కషాయం కాకచేయును. విపాకమున తీపిరుచికి మారును. గురుగుణం గలది. శ్లేష్మకోపం, పిత్తదోషం, గుండెలయందలి బాధలు వస్తిరోగం యోనిరోగం నశింపుచేయును. రక్తదోషమును శమింపజేయును. పైత్యవిసర్పిని తాపమును పోగొట్టును. రసకర్మలయందు దీనియుపయోగము హెచ్చు. యీరెంటియందును దేవనలం ఉత్తమం. ధాతుపుష్టిచేయును. దీనిని కొందరు చలువచేయునని యు మూత్రశోధనకరమనియు వ్రాసియున్నారు. గమనింపతగినది.

సంస్కృతమున మహానళి, వన్య దేవనాళి. ఇంగ్లీషున Indian Robacoo Lobelia Nicotia Naeflia అందురు.

దేశవాళీ నేపాళము :—ఇది రమారమి రెండు నిలువులు ఎత్తు వరకు పెరుగును. దీని ఆకు 5—6 కొనలుదేరి అరచేతివలె గుండ్రంగ నుండును. ఆకునకు పొడవగు కాడయుండును. దీని మ్రాను తెల్లగ నుండును. మ్రానిపై చర్మం దళసరిగ నుండును. మ్రానుఅంతయు పాలవంటి తెల్లని ద్రవపదార్థముండును. ఇది గుత్తులు గుత్తులుగ పూయును. పువ్వులు తెల్లగ నుండును. కాయలు గుత్తులు గుత్తులుగ కాయును. దీనికాయలు ఆనికాయలవలె గుండ్రగ నుండును. కాయ పండిన పగిలి ఆముదపు గింజలవంటి గింజలుండును, ఇవి పెద్దవి, పచ్చి గింజలు ముక్కు కండ్లు పోలికగ నుండును. దీనికి విత్తనం గింజపాతినను కొమ్మపాతినను మొలక యెత్తును. ఇది కారపు రుచి గలది. కాక చేయును. విపాకమున కారపు రుచికి మారును. తేలిక గుణం. సామాన్యముగా ఇది జఠర రోగముల హరించును. వ్రణములు, అశ్మరులు, శూలలు, మూలశంఖలు, చర్మరోగములు వీనిని నశింపచేయును. దీని గింజలు మధురముగ నుండును. స్నిగ్ధగుణం. కాకచేయును. విపాకమున తీపిరుచికి మారును. చక్కని విరేచనం చేయును. వమనం కలిగించును. విషముతో సమానమైనది. ఈ గింజలు శుద్ధిచేయనిదే వాడరాదు. పెద్దనేపాళపు చిగుళ్ళను, హంసపాది చిగుళ్ళను, గాడిదగడపాకును కలిసి మెత్తగ నూరి అందు రసకర్పూరంగూడ చేర్చి వ్రణములపై కట్టుకట్టిన అసాధ్య వ్రణములు కూడ మానును. నేపాళపు పుల్లతో దంతధావనం చేసిన పంటిసలుపులు హరించును.

సంస్కృతమున బృహద్దంతి, గుచ్ఛఫల, ఇంగ్లీషున Jatropha curcasa anguler leaved physic nut or Country Croton Shrub అందురు.

దేశవాళీబాదం :—ఇది పెద్ద చెట్టుజాతిలోనిది. 20_30 అడుగుల ఎత్తువరకు పెరుగును. దీనిమ్రాను పెళుసు ఆకులు కోలగ పెద్దవిగ నుండును. ఆకులు పసుపుగా నుండును. సమరేఖలుగలిగి యుండును. ఈఆకులతో విస్తరులుకుట్టి అందు భుజింతురు. దీనిపువ్వు కాడగాబయలు దేరి దానినట్టును చిన్నపువ్వులుపూసి ఆపువ్వులనుండి కాయలు కాయును కాయలు కోలవాటును గుండ్రదనమును గలిగియుండును. కాయపై చర్మం నునుపుగనుండి లోపల నారగలిగి యుండును. దాని లోపల పెంకుగట్టిన గింజలుండును. ఆ గింజలోపల పొడుగుపాటి పప్పు యుండును. ఈ పప్పు కమ్మదనం గలిగి తినుటకు రుచిగనుండును. కాయ పండిన ఎర్రగ నుండును. కాయతినిన తీపి రుచిగ నుండును. ఇదిచక్కని నీడనిచ్చును. ఆంధ్రదేశమున ప్రతియింటిలో నీవృక్షములు గలవు ఇది మధురం, పులుపు, వగరు రుచులుగలిగి చలువచేయు ద్రవ్యం. విపాకమున పులుపురుచిగ మారును. శ్లేష్మవృద్ధిని చేయును. ధాతువృద్ధిని చేయును మలబద్ధమును చేయును. పిత్తహారం. బాదముపప్పు మిక్కిలి రుచిగలది. మిఠాయిలు, అల్వాలు మొదలగు భక్ష్యములలో నీ పప్పును కలుపుదురు. వేయించుకొనికూడ తిందురు. పప్పులో చమురుండును. బలముచేయును. సంస్కృతమున క్షుద్రబీజ, క్షుద్రబాదామా అందురు.

ద్రాక్ష :—ఇది సర్వజన విదితమైన ఒక లత. ఇది పంజాబునకు పశ్చిమభాగమందును, కాశ్మీర దేశమునందును, కాబూలు దేశమందును విశేషముగా పైరగుచున్నది. ఇది ప్రతిగృహమందును గూడ అభివృద్ధి చెందుచున్నది. విశేషముగా దేశమంతటను అచ్చటనుండియే పంపబడుచున్నది. నేడు ద్రాక్షయందు అనేక విధములు, వివిధ జాతులు గన్పించుచున్నవి. కాని చరక సుశ్రుతములందు ద్రాక్ష ఒక్క పెద్ద ఫలములు గలదనియే వర్ణింపబడియున్నది. నిర్జీవ ద్రాక్షను చిన్న అంగూరుగా వర్ణించియున్నారు, దానిని ఎండించిన కిసిమిస్ అనియు