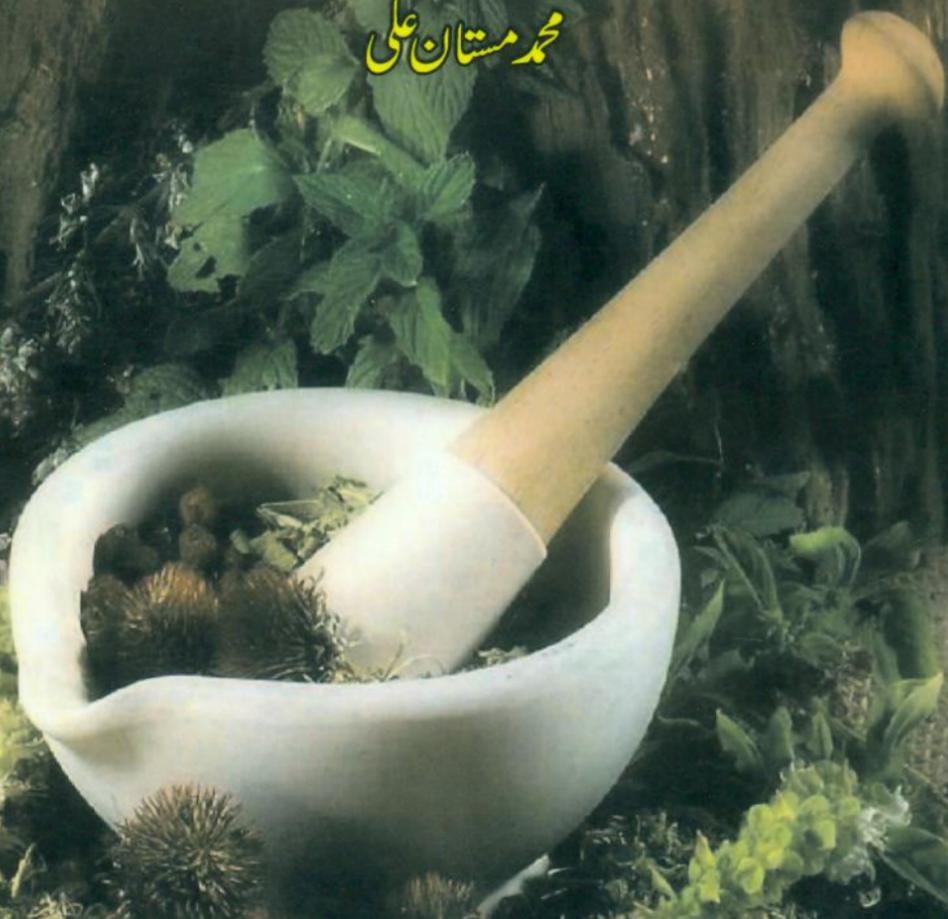


علم الادويه

# يونانی دواسازی

محمدستان علی



بوی کی دسبل لکڑ فروغ آبرو بن بانی علی

علم الادویہ  
یونانی دواسازی

محمدستان علی



قومی نسیبہ دار فروغ اور صحت اعلیٰ

وزارت ترقی انسانی وسائل، حکومت ہند

فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا، جسولہ، نئی دہلی۔ 110025

## © قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، نئی دہلی

1985	:	پہلی اشاعت
2010	:	چوتھی طباعت
1100	:	تعداد
49/- روپے	:	قیمت
491	:	سلسلہ مطبوعات

### Ilmul Adviya Unani Dawasazi

by

**Mohammad Mastan Ali**

**ISBN :978-81-7587-443-5**

ناشر: ڈائریکٹر، قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا،

جسولہ، نئی دہلی 110025، فون نمبر: 49539000، فیکس: 49539099

شعبہ فروخت: ویسٹ بلاک-8، آر. کے. پورم، نئی دہلی-110066 فون نمبر: 26109746

فیکس: 26108159

ای۔میل: [urducouncil@gmail.com](mailto:urducouncil@gmail.com)، ویب سائٹ: [www.urducouncil.nic.in](http://www.urducouncil.nic.in)

طالع: لاہوتی پرنٹ ایڈس، 1397، بازار میا محل، جامع مسجد، دہلی-110006

اس کتاب کی چھپائی میں 70GSM, TNPL Maplitho کاغذ استعمال کیا گیا ہے۔

## پیش لفظ

انسان اور حیوان میں بنیادی فرق نطق اور شعور کا ہے۔ ان دو خدا داد صلاحیتوں نے انسان کو نہ صرف اشرف المخلوقات کا درجہ دیا بلکہ اسے کائنات کے ان اسرار و رموز سے بھی آشنا کیا جو اسے ذہنی اور روحانی ترقی کی معراج تک لے جاسکتے تھے۔ حیات و کائنات کے مخفی عوامل سے آگہی کا نام ہی علم ہے۔ علم کی دو اساسی شاخیں ہیں باطنی علوم اور ظاہری علوم۔ باطنی علوم کا تعلق انسان کی داخلی دنیا اور اس دنیا کی تہذیب و تہذیب سے رہا ہے۔ مقدس پیغمبروں کے علاوہ، خدا رسیدہ بزرگوں، سچے صوفیوں اور سنتوں اور فکر رسا رکھنے والے شاعروں نے انسان کے باطن کو سنوارنے اور نکھارنے کے لیے جو کوششیں کی ہیں وہ سب اسی سلسلے کی مختلف کڑیاں ہیں۔ ظاہری علوم کا تعلق انسان کی خارجی دنیا اور اس کی تشکیل و تعمیر سے ہے۔ تاریخ اور فلسفہ، سیاست اور اقتصاد، سماج اور سائنس وغیرہ علم کے ایسے ہی شعبے ہیں۔ علوم داخلی ہوں یا خارجی ان کے تحفظ و ترویج میں بنیادی کردار لفظ نے ادا کیا ہے۔ بولا ہوا لفظ ہو یا لکھا ہوا لفظ، ایک نسل سے دوسری نسل تک علم کی منتقلی کا سب سے موثر وسیلہ رہا ہے۔ لکھے ہوئے لفظ کی عمر بولے ہوئے لفظ سے زیادہ ہوتی ہے۔ اسی لیے انسان نے تحریر کا فن ایجاد کیا اور جب آگے چل کر چھپائی کا فن ایجاد ہوا تو لفظ کی زندگی اور اس کے حلقہٴ اثر میں اور بھی اضافہ ہو گیا۔

کتابیں لفظوں کا ذخیرہ ہیں اور اسی نسبت سے مختلف علوم و فنون کا سرچشمہ۔ قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان کا بنیادی مقصد اردو میں اچھی کتابیں طبع کرنا اور انہیں کم سے کم قیمت پر علم و ادب کے شائقین تک پہنچانا ہے۔ اردو پورے ملک میں سمجھی جانے والی، بولی جانے والی اور

پڑھی جانے والی زبان ہے بلکہ اس کے سمجھنے، بولنے اور پڑھنے والے اب ساری دنیا میں پھیل گئے ہیں۔ کونسل کی کوشش ہے کہ عوام اور خواص میں یکساں مقبول اس ہر دلنیز زبان میں اچھی نصابی اور غیر نصابی کتابیں تیار کرائی جائیں اور انھیں بہتر سے بہتر انداز میں شائع کیا جائے۔ اس مقصد کے حصول کے لیے کونسل نے مختلف النوع موضوعات پر طبع زاد کتابوں کے ساتھ ساتھ تنقیدی اور دوسری زبانوں کی معیاری کتابوں کے تراجم کی اشاعت پر بھی پوری توجہ صرف کی ہے۔

یہ امر ہمارے لیے موجب اطمینان ہے کہ ترقی اردو بیورو نے اور اپنی تشکیل کے بعد قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان نے مختلف علوم و فنون کی جو کتابیں شائع کی ہیں، اردو قارئین نے ان کی بھرپور پذیرائی کی ہے۔ کونسل نے ایک مرتب پروگرام کے تحت بنیادی اہمیت کی کتابیں چھاپنے کا سلسلہ شروع کیا ہے، یہ کتاب اسی سلسلے کی ایک کڑی ہے جو امید ہے کہ ایک اہم علمی ضرورت کو پورا کرے گی۔

اہل علم سے میں یہ گزارش بھی کروں گا کہ اگر کتاب میں انھیں کوئی بات نادرست نظر آئے تو ہمیں لکھیں تاکہ جو خامی رہ گئی ہو وہ اگلی اشاعت میں دور کر دی جائے۔

ڈاکٹر محمد حمید اللہ بھٹ  
ڈائریکٹر

# فهرست

23	تخمیر		پیش لفظ
23	تدخین	11	تعارف
23	تدین	13	تاریخ علم الادویہ
23	تریب		باب اول
24	ترشح		اصطلاحات دواسازی
24	تصفیہ	15	إحراق
26	تصعید	17	إذابت
27	طبخ	17	إرغا
28	نقع	17	إزالة لون
29	سوط	18	إقلاء
29	سکوب	19	برد
30	سنون	19	بَصْرَة بستہ
30	شوم	20	تبلور
30	شیاف	20	تجفیف
30	حؤل	20	تجیب
31	فرزجہ	21	تحلیل
31	فیتہ	21	تبخیر
31	کبوس	21	تخمیس
31	ذرور	22	تشویہ

36	اطحار پھینک دینا	31	عطوس
36	سحق	32	غازہ
	باب دوم	32	نورہ
	آلات دواسازی	32	ذواء الملک
	قدیم و جدید مع شرح	32	مفرح
37	کھل	32	طلاء
38	ہاون دستہ (راہنی)	32	عصر
38	قرع ابنق	33	فواک
39	حام نارہ	33	زلان
39	عی بھبک	34	قطور
41	تقریق لوبی	34	کحل
43	پاتال جنتر	34	کبلی
43	دوسری ترکیب	34	مخلو
44	گربہ جنتر	34	عکب
44	جل جنتر	35	ضاد
45	تیزاب کشید کرنے کا آلہ	35	نیمکوفتہ
45	تیزاب کشید کرنے کا دوسرا طریقہ	35	مخوف
46	مارس گرانڈنگ مل	35	مقرص
46	گلوب نامشین	35	پاشیدہ
46	باریک سفوف ساز مشین	35	مغزبل
47	سفوف مخلوط کرنے کی مشین	36	بدرق
47	داند دار سفوف بنانے کی مشین	36	چهار تخم
47	ادویہ کو خشک کرنے کی مشین	36	چهار مغز
48	قرص سازی کی مشین	36	بندی
			سفوف چکی

57	کافور کا سفوف	48	غیر پازی کی مشین
	چند مشہور متفرقات	48	مناہ پازی کی مشین
59	سفوف برس	48	اقراص پرشکر چڑھانے کی مشین
59	سفوف چنگی	48	قرص کی سنی معلوم کرنے کی مشین
59	سفوف سرخ	49	قوام معلوم کرنے کا آلہ
60	سفوف سیلان الرمم	49	جدید آکسید
61	سفوف شورہ قلمی	50	جوہر اڑانے کا آلہ
62	سفوف طین		باب سوم
62	سفوف نمک شیخ الریس		ف۔ سفوفات کی طریقہ تیاری
63	سفوف حابس الدم	52	دق و سحق
64	(ب) تفصیل	52	سخت ادویہ کا سفوف
65	چونہ مفسول	52	آرد خرما
65	لک مفسول	53	اشق و متقل
65	صبر مفسول	53	افیون
67	غسل اطمیان	53	رسوت
67	روغن زرد مفسول	54	مصطلکی
67	موم مفسول	54	مغزیات
67	غسل شہرج	54	سسی دوائیں (رکلد)
68	(ج) تدبیر ادویہ	54	تخم املی
68	افیون اور رسوت	55	ابریشم
69	زیرہ سیاہ اور اجوائیں	55	قیمتی جواہرات کا سفوف
69	انزروت	56	سنگ سرمہ کا سفوف
69	بھلانوان (بلادر)	56	ایرک کا سفوف
70	جمال گوڈ (حب اسلاطین)	56	زعفران کا سفوف
70	چاکسو	57	مشک و چند بیدستر
70		57	عنبر کا سفوف

۹۰	قرص خراطین	۷۱	نچلہ
۹۱	حب ایارج	۷۱	گندھک آملہ سادہ
۹۱	حب کتھ	۷۲	سنگیہا رسم الفار
۹۲	حب پیٹہ	۷۲	شنگرف
۹۲	حب اذاراتی	۷۳	پارہ (سیماب)
۹۲	حب مسہل	۷۳	جنت الحدید (لوم)
	باب پنجم	۷۴	بیش دیمناک
	چند مشہور مرکبات کی طریقہ تیاری	۷۴	ہڑتال ورتی
	قوام کی تیاری	۷۴	سنگ سرد
	اطریفیل، اسٹو خوردس		باب چہارم
۱۰۱	اطریفیل زمانی		قدیم و جدید مشینوں سے جوہر
۱۰۲	اطریفیل کشنیزی		واقراص بنانے کا طریقہ
۱۰۳	اطریفیل شاہترہ		(الف) رابطات
۱۰۴	اطریفیل مقل		چند مشہور جوہر و اقراص
۱۰۵	اطریفیل دیدان	۸۵	حب شفا
۱۰۶	افوشد اروسانہ	۸۶	حب مبارک
۱۰۷	ایارج فیقرہ	۸۶	حب سورنجان
۱۰۸	بر شعشا	۸۷	حب کبید نوشادری
۱۱۰	تریاق نزلہ	۸۷	حب زہرہ مہرہ
۱۱۱	جوارش جالبینوس	۸۷	حب گل پستہ
۱۱۲	جوارش کونی	۸۸	قرص تنکار
۱۱۳	جوارش مصطلک	۸۹	قرص الکلی
۱۱۴	جوارش آملہ	۸۹	قرص بو: سیر
۱۱۵	جوارش زرعوئی سادہ	۹۰	قرص دیدان
۱۱۶	جوارش انارین	۹۰	قرص سلطان

	باب ہفتم	۱۱۷	جوارش شاہی
	الف۔ چند شربتوں کی طریقہ تیاری	۱۱۸	مہجون آرد خرما
		۱۱۹	مہجون دبیدالورد
۱۴۳	شربت عتاب	۱۲۰	مہجون فلاسفہ
۱۴۴	شربت نیلوفر	۱۲۱	مہجون سپاری پاک
۱۴۵	شربت بزوری معتدل	۱۲۲	مہجون چوب صینی
۱۴۶	شربت دنیا	۱۲۳	مہجون سوربجان
۱۴۶	شربت صدر	۱۲۴	مہجون اذارا قی
۱۴۷	شربت اعجاز	۱۲۵	مفروح بارد سادہ
۱۴۸	شربت بنفشہ	۱۲۵	مفروح شیخ الرئیس
	ب۔ چند مشہور مربہ جات	۱۲۷	لبوب سفیر
۱۵۱	مربہ سیب	۱۲۸	لبوب کبیر
۱۵۲	مربہ آملہ		باب ہشتم
۱۵۳	مربہ ہلیلہ		چند خمیر و لعوق کی طریقہ تیاری
۱۵۴	مربہ گدڑ	۱۳۰	خمیرہ گاؤ زباں عنبری جواہر والی
۱۵۵	مربہ بیگڑی (بیل)	۱۳۱	خمیرہ ابریشم ارشد والا
۱۵۶	مربہ پھیٹا	۱۳۳	خمیرہ بنفشہ
۱۵۸	چند غذائی مرکبات	۱۳۳	خمیرہ گاؤ زباں سادہ
۱۵۸	ماء البین	۱۳۴	خمیرہ مروارید
۱۵۸	دلیہ	۱۳۵	لعوق ہسپتال
۱۵۸	ماء العسل	۱۳۶	لعوق خیاب شہزاد
۱۵۹	ماء اللحم رگوشت کا پانی	۱۳۷	لعوق بادام
۱۵۹	بہنخی (آب گوشت)	۱۳۸	لعوق کتان
۱۵۹	ماء اشتر (جو کا پانی)	۱۳۹	لعوق ضیق النفس
۱۶۰	در بہرہ انخوری		
۱۶۰	نسرک (خینک)	۱۳۹	دواء المسک معتدل جواہر والی

179	کشتہ بیضہ مرغ	161	گچے کا سرکہ
179	کشتہ فولاد	161	سرکہ انگوری
180	کشتہ مرجان سادہ	162	سرکہ جامن
181	کشتہ قرن الاہل	162	کانچی (مری)
181	جوہر سین	163	سکنجین سادہ
182	جوہر منقش	164	سکنجین لیونی
183	(ج) مرہم کی تیاری	164	سکنجین نصابی
183	مرہم داخلون	165	گلقدن
184	مرہم خارش	166	لعاب اور شیرہ بنانا
184	مرہم دال سفید	(د) روغنیات کی تیاری	
185	(د) قیر وطنی	167	روغن بادام
185	قیر وطنی ارد کرپنہ	167	روغن سرخ
186	قیر وطنی سادہ	168	روغن بیضہ مرغ
186	(ہ) کلکل	169	روغن گندم
	کلکل صدف	169	روغن مصطلک
187 تا 193	باب نہم	169	روغن موم
	عطار کے فرائض	169	روغن طلاء
	دواخانہ کوٹا کشتہ طریقوں سے آراستہ کرنا	170	روغن ہفت برگ
194	باب دہم	171	روغن ارزند
	علم خصائص الادویہ	171	روغن مالکنگنی
195	ادویہ کی ترکیب	172	روغن ترب
202	ادویہ کا جمع کرنا اور ان کا تحفظ	172	روغن بلاد (بھلاوان)
205	ادویہ کی عمریں		باب ہشتم
	ادویہ کی فہرست جہاں سے ادویہ دستیاب ہوتے ہیں		(الف) گل حکمت و کپڑوں کی طرح کرنے کا طریقہ
202	انگریزی اصطلاحات		(ب) کشتہ جات کی طرح تیاری
221	تصاویر	178	کشتہ جہر الہد

# تعارف

نظامیہ طبی کالج کے مایہ ناز سپوت حکیم محمدستان علی صاحب کی ذاتِ گرامی طبی دنیا میں محتاجِ تعارف نہیں۔ نہ صرف حیدرآباد کے بلکہ ہندوستان کے گوشہ گوشہ میں یہ اپنی طبی صلاحیتوں خصوصاً فنِ دواسازی کے ماہر کی حیثیت سے جانے اور پہچانے جاتے ہیں۔ حکیم صاحب نے ۱۹۵۲ء میں نظامیہ طبی کالج میں داخلہ لیا اور ۱۹۵۸ء میں تعلیم سے فراغت حاصل کی۔ دورانِ تعلیم میں حکیم عبد العلی صاحب جو اپنے وقت کے ایک نامور طبیب اور ہندوستان کے مشہور حکیم اجمل خاں صاحب کے شاگرد تھے اور جن کا ماہر اساتذہ میں شمار ہوتا تھا۔ ان کی نظر جو ہر شناس نے حکیم محمدستان علی کا انتخاب کیا اور ان کی خصوصی تربیت کا اہتمام کیا حکیم محمدستان علی نہ صرف کالج میں پوری توجہ سے تحصیلِ علم کرتے بلکہ حکیم محمد علی صاحب کے خانگی مطب پر بھی بیٹھتے اور استفادہ کرتے۔ کچھ ہی عرصہ میں آپ نے حکیم صاحب کا اتنا اعتماد حاصل کر لیا کہ ان کے مطب میں استعمال ہونے والی ساری ادویہ ان ہی کی زیر نگرانی تیار ہونے لگیں۔ اس طرح یونانی دواسازی میں غیر معمولی مہارت اور تجربہ انہیں حاصل ہوا۔ اس طرح مہارت اور تجربہ کی بنا پر انہیں سنٹرل ریسرچ انسٹیٹیوٹ فار یونانی میڈیسن حیدرآباد میں کام کرنے اور اپنی نئی صلاحیتوں کے اظہار کا موقعہ دیا گیا جس کو یہ گذشتہ ۱۲ سال سے بحسن و خوبی نبھا رہے ہیں۔

حکیم صاحب کو تحصیلِ علم سے ہمیشہ دلچسپی رہی ہے۔ چنانچہ انھوں نے ۱۹۶۷-۱۹۶۸ء میں منعقد ہونے والے جی۔سی۔آئی۔ایم۔کورس (ماڈرن میڈیسن اور فارماکولوجی) میں داخلہ لیا اور ۱۹۶۸ء میں سند حاصل کی۔

حکیم صاحب کی یہ دیرینہ خواہش تھی کہ فنِ دواسازی پر ایک جامع کتاب تالیف کریں تاکہ یہ کتاب قاری کو بہت سی دوسری کتابوں کے مطالعہ سے بے نیاز کر دے اور یہ بھی کہ اس کتاب میں ادویہ سازی کے جدید طریقوں پر بھی روشنی ڈالیں نیز دواؤں کے مختلف نام معہ ان کے نیاقی نام اور خاندان بھی اس میں درج کریں۔ فارمیسی کی بے پناہ مصروفیت انہیں اس بات کی اجازت نہ

دیتی تھی۔ لیکن حکیم صاحب کے جذبہ و شوق نے آرام کے اوقات اس کام کے لیے وقف کرائے اور آج الحمد للہ ایک عرصہ کی محنت کے بعد یہ کتاب قارئین کے ہاتھوں تک پہنچ رہی ہے۔ کتاب کی خوبیوں کا اندازہ تو مطالعہ کے بعد ہی لگایا جاسکتا ہے۔ لیکن اس موقع پر بھی یہ ضرور کہوں گا کہ طب کے طالب علموں کیلئے یہ کتاب نہایت مفید ہوگی اور انہیں دوا سازی کی دوسری کتابوں کے مطالعہ سے مستثنیٰ کر دے گی۔

حکیم محمد اقبال علی

ڈائریکٹر سینٹرل ریسرچ انسٹیٹیوٹ فار یونانی میڈیسن  
حیدرآباد

## تاریخ علم الادویہ

یہ علم انسانی دماغ کی متواتر محنتوں کا ایک بہتر نمونہ اور قوت تفکر و تحقیق کا ایک قابل قدر کارنامہ ہے۔ تاریخ طب سے ظاہر ہے کہ قدیم تہذیب و تمدن کے مراکز مصر و ایران میں مختلف بیماریوں کا علاج کیا جاتا تھا اور اس کے لیے جو دوائیں استعمال کی جاتی تھیں وہ فراغہ مصر کے دستاویزوں کی شکل میں محفوظ ہیں جن کو گزشتہ صدی میں دریافت کر لیا گیا ہے۔ یہی قدیم ذخیرہ علم ادویہ ( *Materia Medica* ) یونان و روم میں پہنچا۔ بقرط کے دور ( 460 - 370 ) ق. م سے علم العلاج نے ایک نئی گروٹلی اور دیسکوریدوس ( *Dioscorides* ) (پہلی صدی عیسوی میں) نے کتاب الحشائش کے ذریعہ علم الادویہ کو باقاعدہ فن کی شکل دی اور اپنی تحقیقات کا ریکارڈ پیش کیا۔ دوسری صدی عیسوی میں حکیم جالینوس نے علم الادویہ اور خاص طور پر صیدلہ (دوا سازی) میں نمایاں کام کیا۔ دیسکوریدوس اور جالینوس کی کتابیں بعد کی صدیوں میں علم الادویہ کی بنیاد بنیں اور عربی دور میں ان پر ایک شاندار عمارت کھڑی کر دی گئی۔ دوائی تحقیقات کے ذریعہ بے شمار ادویہ کا اضافہ کیا گیا۔ اور اس کے بعد ایک خاص شعبہ دوا سازی کو نئے سانچے میں ڈھالا گیا اور مستقل فن کی شکل دے دی گئی۔ بغداد میں حکیم زکریا رازی، علی بن عباس نجوسی، ابن سینا اور البیرونی اندلس میں حکیم ابو القاسم زہراوی اور مصر میں ابن بیطار اور داؤد انطاکی نے علم الادویہ میں نمایاں کارنامے انجام دیے۔

### علم الادویہ ( *Materia Medica* )

علم الادویہ نہایت وسیع علم ہے جس میں ان تمام قدرتی یا مصنوعی مادوں یا اشیاء کو بیان کیا جاتا ہے جو بطور علاج یا مرض کے ازالہ کے لیے استعمال کی جاتی ہیں بہت بیان کی خاطر اس علم کو مزید چار حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے۔

### ۱. صفات الادویہ ( *Pharmacognosy* )

علم الادویہ کا وہ شعبہ ہے جس میں ادویہ مفردہ کی تاریخ طبعی (مثلاً ہر ایک دوا کا نام اس کا مقام پیدائش) کے طبعی صفات (ظاہری شکل و صورت) اور ان کے کیمیائی خواص (اجزائے ترکیبی) کو بیان کیا جاتا ہے۔

### 2. دوا سازی ( ترکیب الادویہ ) ( *PHARMACY* )

علم الادویہ کے اس شعبہ میں مفرد دواؤں کو باہم ملانے اور پھر مرکبات تیار کرنے کی ترکیبوں کا بیان ہوتا ہے۔ اس کی دو قسمیں ہیں۔

(الف) *Ex-Temporaneous Pharmacy* دوا سازی (ب) *Dispensing* (بھی شامل ہے) یعنی ادویہ شیشوں یا ڈبوں وغیرہ میں ڈال کر مریضوں کو دی جاتی ہیں۔

(ب) *Official Pharmacy* مستند قرا بادین (ب) اس میں سرکاری یا فنی سطح پر تسلیم شدہ نسخوں کے مطابق مرکب ادویہ سازی مع فارمولے درج ہوتے ہیں۔

### 3. ( *Pharmacology* ) ( افعال ادویہ )

فارما کالوجی علم الادویہ کی وہ شاخ ہے جس میں ادویہ کے ان افعال یا تاثرات کو بیان کیا جاتا ہے جو اس کو جسم انسانی یا حیوانی پر بحالت صحت یا مرض استعمال کرنے سے پیدا ہوتی ہیں اس کی دو قسمیں ہیں :

(الف) *Pharmacodynamics* قوی الادویہ (ب) *Toxicology* علم السہوم (جس میں دوا کی سخی تاثرات کا بیان ہوتا ہے۔)

### ( *Theapeutics* ) علم العلاج

اس میں ان تمام اعمال و تدابیر کا بیان ہوتا ہے جو تخفیف یا ازالہ مرض کے لیے کام میں لائی جاتی ہیں۔

## باب اول

# فن دواسادی کی اہم اصطلاحات مع تشریح

### احراق (جلانا۔ سوختہ کرنا)

دوا کو جلا کر رکھ یا کوئلہ جیسا بنا دینا احراق کہلاتا ہے۔ جو چیز عمل احراق کے بعد جلی ہوتی حاصل ہوتی ہے اسے محرق کہا جاتا ہے۔ جیسے سرطان محرق وغیرہ۔

### اسفنج سوختہ

اسفنج کو صابن سے دھو کر اور خوب چھوڑ کر خشک کر کے باریک کریں۔ اور مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر جلائیں کہ وہ سفوف بننے کے قابل ہو جائے۔ لیکن اس قدر نہ جلائیں کہ وہ جل کر رکھ ہو جائے۔

### ۲ کھربا سوختہ

کھربا کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں رکھ کر اس کا منہ بند کر کے کپڑوں کی کر کے خشک کریں۔ پھر ایک رات گرم تنور میں رکھیں۔ صبح کو نکال کر باریک کھل کر کے کام میں لائیں۔

### ۳ بُسند سوختہ

بُسنَدِ مِراجا کے نام سے بھی مشہور ہے۔ اس کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے مٹی کے کوزہ میں ڈالیں اور گل حکمت کر کے ایک رات تنور میں رکھ

دیں صبح کے وقت نکالیں اور باریک پیس کر کام میں لائیں۔ صرف کوئلہ کریں رکھ نہ ہونے پائے۔

#### ۴۔ مرجان سوختہ

مرجان کو سوختہ کرنے کی ترکیب بھی بد سوختہ کے مانند ہے۔

#### ۵۔ نمک سوختہ

نمک کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نمک کو گھیکوار کے عرق میں خوب حل کریں اور ماندھی میں رکھ کر گل حکمت کر کے 5 کلو آپٹوں میں پھونک دیں۔ اور استعمال میں لائیں۔

#### ۶۔ سرطان محرق

سرطان یعنی کیکڑے کو سوختہ کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ نہریا دریا کا بڑا کیکڑا لے کر اس کے پاؤں وغیرہ الگ کر کے پیٹ چاک کریں اور حکم کی اندرونی آلائش کو دور کر کے نمک کے پانی سے دھو کر مٹی کے کورے برتن میں رکھ کر گل حکمت کریں اور خوب گرم تنور میں 12 گھنٹے تک رکھیں اور تنور کا منہ بند کر دیں 12 گھنٹے کے بعد نکال کر باریک پیس کر کام میں لائیں۔

#### 7۔ احراق قرن الایل

بارہ سنسٹھا کی سینگ کو باریک باریک ورق کے مانند کتر کر کورے برتن میں ڈال کر گل حکمت کریں اور تیز آئینچ میں رکھ دیں۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ بارہ سنسٹھا کی سینگ کے ٹکڑوں کو ایک برتن میں ڈال کر اس میں آٹھ کا دودھ اتنا ڈالیں کہ دودھ میں ٹکڑے ڈوب جائیں بعد اس برتن کا منہ بند کر کے گل حکمت کر کے 5 کلو آپٹوں کی آگ دیں ۲-۳ دنوں اس عمل کو دہرانے سے بارہ سنسٹھا کی سینگ کا کشتہ تیار ہو گا۔ باریک پیس کر کام میں لائیں۔

## 8. خراطین سوختہ

کچھوے کا پیٹ چاک کر کے اندرونی آلائش کو دور کریں اور پانی سے خوب دھوئیں۔ پھر مٹی کے برتن میں بند کر کے گل حکمت کریں۔ سخت آچے کے تنور میں رکھیں۔ جل کر سفید رکھ ہو جائے گا۔ باریک پیس کر کام میں لائیں۔

نوٹ ! گل حکمت، پھرونی کرنے کو کہتے ہیں۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ معمولی مٹی یا ملتان مٹی میں پانی ملا کر خوب گھوٹا جاتا ہے۔ اس میں روئی ملا کر باون دستہ سے اچھی طرح کوٹا جاتا ہے۔ جب مٹی میں روئی بخوبی مل جاتی ہے تو اس مٹی کو مٹی کے برتن یا شیشی کے لطاف لگا کر خشک کر لیا جاتا ہے۔

## 2. اذابت رچھلانا،

کسی جامد چیز کو حرارت پہنچا کر پھلانا مثلاً موم۔ لاک۔ مرہم وغیرہ کو آخ دے کر پھلانا اذابت کہلاتا ہے۔

## 3. ارغاد جھاگ اتارنا،

اس عمل میں کسی باقی عصارہ یا شہد وغیرہ کو جوش دیتے ہیں جس سے اس کی لٹائیں بالائی سطح پر جھاگ کی صورت میں جمع ہو جاتی ہیں۔ اس جھاگ وغیرہ کو کنگیر وغیرہ سے اتار کر پھینک دیتے ہیں تند وغیرہ کے قوام اور سبز بوٹیوں سے بخور اسی طریقہ سے صاف کیے جاتے ہیں۔

## 4. ازالہ لون رنگ اتارنا،

اس عمل میں بعض ادویہ اور ان کے رنگیں جو اہر کے رنگ کو اڑا دیا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے بڑی کاکونڈہ جوانی کو تازہ خاص طور پر قابل ذکر ہے جس سے ادویہ کے علاوہ شکر کو بھی صاف کیا جاتا ہے۔ گڑھیل کے پھول کارنگ بھی اسی طرح اڑایا جاتا ہے۔

## 5 اقلاد (کھاریانک حاصل کرنا)

اقلاد اقلی تے مشتق ہے جس کے معنی کھار کے ہیں۔ اس عمل کے ذریعہ دو اڈوں کے نمکین اجزاء کو کسی جامد دوا سے الگ کر لیا جاتا ہے، جو اس میں پائے جاتے ہیں اس کی صورت یہ ہے کہ اس دوا یا راکھ کو جس کے اندر وہ نمکین اجزاء موجود ہوتے ہیں پہلے پانی میں گھول لیتے ہیں۔ تاکہ نمکین اجزاء جو پانی میں گھلنے کی صلاحیت رکھتے ہیں پانی میں گھل جائیں اور اجزاء ارضیدہ وغیرہ حل ہونے کے قابل نہ ہوں وہ تہ نشین ہو جائیں۔ پھر اس پانی کو نتھار کر الگ کر لیتے ہیں۔ جس کے ساتھ نمکین یا کھار اجزاء محلول کی صورت میں چلے آتے ہیں۔ اس پانی کو حرارت کے ذریعہ ردھو پ میں یا گرم کر کے، بصورت بخارات اڑاتے ہیں۔ جب پانی اڑ جاتا ہے تو اس برتن میں نمک باقی رہ جاتا ہے۔ جس کو کھار (قل) کہا جاتا ہے۔ کیونکہ نمک میں اڑنے کی صلاحیت نہیں پائی جاتی۔ پسند رکھے شور پانی یا نمکین جمیلوں کے پانی سے نمک اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔

آگہ - پتھر چٹہ - مولی - جَو

مولی جو وغیرہ سے نمک یا کھار اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔ پہلے ان بوٹیوں کو کاٹ کر خشک کر لیں اس کے بعد جلا کر راکھ بنا لیں۔ اگر یہ راکھ ایک کیلو ہو تو اس کو آٹھ کیلو پانی میں گھولیں اور تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد کئی بار ہلا کر رکھ چھوڑیں۔ صبح کو اوپر کا صاف پانی نتھار کر صاف برتن میں ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے پانی کے جلنے کے بعد برتن میں جو چیز باقی رہ جائے گی وہی کھار ہے۔

1. آگہ کا کھار (مدار)

آگہ کے پودوں کو کاٹ کر خشک کر لیا جاتا ہے اور مندرجہ بالا طریقہ سے آگہ کا کھار حاصل کیا جاتا ہے۔

## 2. نمک جرحہ (چرچہ کانک)

چرچہ کے پودے کو خشک کر کے ایک صاف مٹی کے برتن میں بھائیں۔ بعد ازاں حاصل شدہ راکھ کو آٹھ منا پانی میں گھولیں اور ہاتھوں سے کئی مرتبہ خوب حرکت دیں بعد اُچت رکھنوں تک سکون سے رکھ دیں۔ اور آہستہ آہستہ اوپر کے صاف پانی کو مٹل کے صاف کپڑے سے کسی برتن میں چھان کر جو خش دیں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے اور نیچے کھار باقی رہ جاتے۔

## 3۔ نمک ترب (مولی کانک)

اس کے بنانے کا طریقہ وہی ہے جو کھار جرحہ بنانے کا ہے مولی سے کھار زیادہ مقدار میں نکلتا ہے۔ چنانچہ اگر مولی کی راکھ ۵ گرام ہو تو اس سے ۴ گرام کھار نکلتا ہے اور اگر مولی کے بتوں کی راکھ ہو تو ۶ گرام راکھ میں سے ۶ گرام کھار نکلتا ہے۔

## 4۔ جو اکھار

جو کے مسلم پودوں کو خشک کر کے جلا یا جاتا ہے۔ اور اس کی راکھ حاصل کر کے چرچہ مولی وغیرہ کے مانند کھار حاصل کیا جاتا ہے۔

## 5۔ بکرہ (برادہ کرنا)

بعض اوقات کپلہ اور دندان نیل (ہاتھی کے دانت) جیسی سخت دواؤں کو جن کا باریک سفوف کرنا دشوار ہوتا ہے۔ سو بان سے برادہ کر لیا جاتا ہے اور برادہ کی شکل میں ایسی دواؤں مرکبات وغیرہ میں شامل کی جاتی ہیں۔ یا ان کو بھگو کر جو شاندر یا فیساندہ بنایا جاتا ہے۔ مثلاً ”برادہ“ برادہ آتوک۔ برادہ مندل۔ برادہ دندان نیل۔ وغیرہ۔

## 6۔ بصرہ بستہ

جس کے معنی میں یہ ہونٹلی باندھ کر ”یہ صفت اکثر آفتیمون اور تخم کوشٹ کے ساتھ لکھی جاتی

ہے جس سے مراد ہے کہ جو شاندر یا فینا ندرہ میں یہ دوادوسری دواؤں سے الگ باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر ڈالی جاتے۔ ایسی صورت میں عطاریا دوا ساز کا فرض ہے کہ ایسی دوا کونسنہ کے دیگر اجزاء کے ساتھ نہ ملائیں بلکہ اسے علیحدہ پوٹریہ میں باندھ کر دوسری ادویہ کے ساتھ رکھ دیں۔ اور سنہ لینے والے کو سمجھائیں کہ اس پوٹریہ کی دوا کو ملل کے ایک ٹکڑے میں باندھ کر جو شاندرہ یا فینا ندرہ میں ڈالیں۔

### 8۔ تیلور قلمیں بنانا

بلور کی قلمیں قدرتی طور پر از خود پہاڑوں میں بن جاتی ہیں۔ خالص شورے کو اگر پانی میں حل کر کے بندریہ تجربہ اس پانی کو سکھایا جائے تو پھر قلمی شکل اختیار کر لیتے ہیں۔ گندھک کو اگر گچھلا کر چھوڑ دیا جائے تو یہ قلمدار ہو جاتی ہیں۔ اسی طرح بعض چیزیں تصیدد جو ہراڑنے سے اور بعض چیزیں ترسیب (ہندشیں کرنے) سے قلمی صورت میں آجاتی ہیں۔ یہ دراصل مواد کے طبعی خواص ہیں۔ اور اس میں انسانی دستکاری کی کوئی دخل نہیں۔

### 9۔ تجفیف (سکھانا)

تراورگیل ادویہ کو سکھانا تاکہ وہ رطوبت (MOISTURE) کی وجہ سے جلد خراب نہ ہو جائیں۔ اس مقصد کے لیے حرارت پہنچائی جاتی ہے۔ خواہ یہ حرارت آفتاب کی ہویا آگ سے کرہ کو گرم کر لیا جائے۔ گرم تنور جس کی حرارت اتنی تیز ہو کہ وہ چیز جل جائے۔ اس مقصد کے لیے آج کل (Dry Day) بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ (شکل ۱۸)

### 10۔ تجفیب دوانہ دار سفوف بنانا (Granulation)

بعض دوائیں اس قسم کی ہوتی ہیں کہ ان کو کوٹ یا پیرکرسفوف بنا نا دشوار ہوتا ہے۔ ایسی حالت میں ایک مخصوص ترکیب سے اس کا دوانہ دار سفوف بنا یا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ مثلاً شورہ یا نوٹ اور جیسی قلمی دواؤں وغیرہ میں پانی ملا کر اسے آئخ پر اتنی دیر تک رکھتے ہیں کہ اس کا پانی ہمارات بن کر اڑ جاتے اور اس حالت میں برابر کسی چیز سے ہلاتے رہتے ہیں۔ جس سے وہ دوا آخر میں دوانہ دار سفوف میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ (شکل ۱۹)

بعض وقت قرض بنانے کے لیے بھی داند دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ باریک سفوف (۱۰۰ نمبر کی چمینی سے چھتا ہوا) لے کر اس کو ایک برتن میں ڈال کر اس پر آہستہ آہستہ شکر کا شربت یا کوئی جو شامہ وغیرہ ڈال کر ہاتھ سے اچھی طرح ملا یا جاتاہے اور اس کو ۲۰ نمبر کی چمینی سے چھان کر سوکھایا جاتا ہے یہ داند دار سفوف قرض بنانے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

### ۱۱۔ تجلیل (دل کرنا)

کسی منجمد دو کو جو جس میں حل ہونے کی صلاحیت ہو کسی دوسری چیز میں ملا دینا۔ جس سے منجمد چیز دقیق و سیال صورت اختیار کرنے سے محلول (Solution) کہتے ہیں اس عمل کے لیے دو چیزوں کی ضرورت ہے

- ۱، قابل انحلال مادہ ( SOLUABLE )
- ۲، حل کرنے والی چیز (محل) ( SOLVENT )

### ۱۲۔ تبخیر (Evaporation)

جس کے لغوی معنی ہیں بخارات بنا کر اڑانا۔ کسی سیال دو کو آگ پر رکھ کر اڑا کر غلیظ کرنے کو کہتے ہیں۔ اس عمل کے لیے محلول دو کو کسی برتن میں ڈال کر آگ پر رکھ دیا جاتا ہے حرارت پاکر دو کے سیال اجزاء بخارات بن کر اڑ جاتے ہیں اور غلیظ اجزاء باقی رہ جاتے ہیں فوٹ۔ غلامات یا عصارات (Extracts) اسی طرح تیار کئے جاتے ہیں

### ۱۳۔ تجمیع (بریان کرنا، بھوننا) (Torrification)

کسی دو کو آگ پر رکھ کر خشک کرنا یا بھوننا مراد لیا جاتا ہے طریقہ یہ ہے کہ کسی برتن کو آگ پر رکھیں اور جب خوب گرم ہو جائے۔ نیچے انار لیں جس چیز کو بھوننا منظور ہو اس کو اس میں ڈال دیں اور تیزی سے گھومنے سے حرکت دیتے رہیں جب سخت یا سرخ ہو جائے یا اس میں بوانے لگے انار لیں مگر جلنے نہ پائے۔ اس کے لئے مٹی کا کور ر برتن زیادہ بہتر ہے۔

(الف) محمض آبریشم  
 آبریشم کو پاک، صاف کر کے باریک تراشیں اور مذکورہ بالا طریقہ پر محض کر لیں جب  
 سخت ہو کر پیسے جانے کے قابل ہو جائے تو اتار لیں۔

(ب) افیون محمص  
 افیون کو چھوننے کی ترکیب یہ ہے کہ اس کے چھونے چھونے ٹکڑے کر کے کسی  
 برتن میں ڈال کر آگ دیں اور جلد جلد حرکت دیتے رہیں۔ یہاں تک کہ افیون سخت ہو کر  
 پیسے کے قابل ہو جائے۔

(ج) پھٹکری بریان (دشہ بھانی بریان)  
 پھٹکری کو کسی برتن میں رکھ کر یا فوسے پر رکھ کر آگ پر اس قدر گرم کرتے ہیں کہ وہ پھٹنے  
 کے بعد تاشے کی شکل اختیار کر لیتی ہے اور اس میں کی رطوبت غائب ہو جاتی ہے۔  
 اس کا سفون بنایا جاتا ہے۔

(د) نیلا توتیا بریان (Copper Sulphate)  
 نیلا توتیا کو بریان کرنے کی ترکیب بھی پھٹکری کے مانند ہے۔

(ه) تخم کنوچہ بریان  
 تخم کنوچہ کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر گرم کریں۔

14- تشویہ (بھبھلانا، مشوی کرنا) (Roasting)  
 تشویہ کے معنی بھبھلانے کے ہیں اور جو چیز بھبھلائی جاتی ہے اسے مشوی یا  
 مشوی کہا جاتا ہے۔ جیسے سقمونیا مشوی۔

سقمونیا کو مقوی کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ سقمونیا ولایتی حسب ضرورت لے کر اس کو سیپ کے اندر جو فہ بنا کر بھرا جاتا ہے اور اس سیپ کے حصہ سے جو فہ کو بند کر دیا جاتا ہے۔ اس پر کپڑا لپیٹ کر اس پر گہوں کے آنے کا لیپ چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس سیپ کو آگ کی تیز آگ میں رکھا جاتا ہے یہاں تک کہ وہ آٹا سرخ ہو جائے۔ سرد ہونے کے بعد آنے کو ہٹا کر سقمونیا حاصل کر لیا جاتا ہے۔ یہی سقمونیا مشوری کہلاتا ہے۔

### 15۔ تخمیر (خمیر بنانا) (Fermentation)

جس کے نتیجے میں مختلف قسم کی چیزیں پیدا ہوتی ہیں مثلاً جوہر شراب۔ سرکہ و مختلف انواع و اقسام کی ترشیاں وغیرہ

### 16۔ تدرخین (دھواں بنانا) (Fumigation)

کا جل لینے کے عمل کو تدرخین کہتے ہیں۔ اس میں دو اکو جو اسے محفوظ رکھ کر جلائیں۔ اور اس کے دھوئیں پر مٹی کا خام برتن رکھیں۔ اس برتن پر جس قدر دھواں لگے اس کو لے کر کام میں لائیں۔ یہی کا جل ہے۔

### 17۔ تدرین (چرب کرنا) (Oiling)

کسی خشک دو اکو روغن دار کرنا یا روغن سے چرب کرنا۔۔۔ یہ اصطلاح زیادہ تر بلیڈ جات کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ کیونکہ اطریفلا میں بلیڈ جات کو چرب کرنے کے لیے روغن بادام۔ یا روغن کنجد یا گھی استعمال کیا جاتا ہے۔ جس سے ان ادویہ کی اصلاح ہو جاتی ہے اور مروڑ وغیرہ پیدا کرنے کی شکایت جاتی رہتی ہے۔

### 18۔ ترسیب (تہہ نشین کرنا) (Precipitation)

یہ عمل تصفید کے مقابل ہے جس میں کسی محلول کے بعض ثقیل اجزاء تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ جس سے اس رسوب کو محلول سے علیحدہ کر لینا آسان ہو جاتا ہے۔

## ۱۹۔ ترکیب شیخ زینکمانار *Recalculation*

کسی رفیق سیال مادہ کو قیف جس میں روئی یا مسامدار کاغذ یعنی جاذب رکھ کر گزارا جاتا ہے۔ سیال مادہ قیف کے ذریعہ قطرہ بہ قطرہ دوسرے برتن میں جمع ہو جاتا ہے اور رسوب یا غیر متصل اجزاء کو علیحدہ کیا جاتا ہے جس سے گندہ سیال صاف و مخل شفاف ہو جاتا ہے۔ مانی کے ذریعہ جو چیز چھانی جاتی ہے اسے مروق کہا جاتا ہے۔ مثلاً آب کاسنی سبز مروق، آب برگ عنب، اغلب سبز مروق وغیرہ۔

## ۲۰۔ تصفیہ مصفی صاف کرنا، *Clearing*

جب کوئی دو افسد اجزاء اور آئرشوں سے صاف ہو جاتی ہے تو اسے مصفی کہا جاتا ہے۔ مثلاً سلاجیت مصفی، پارہ مصفی، شہد مصفی وغیرہ۔

## الف پارہ مصفی *Purified Marry*

پارہ کو کاٹھے کپڑے میں ۴۰ بار چھانیں۔ پھر اس کو سیہ چند سرکہ کے ہمراہ کڑا ہی میں آگ پر رکھیں۔ پارہ کی سیاہی اس میں آجائے گی۔ پھر پرانی اینٹ کے برادہ میں ایک روز کھول کریں بعد ازاں گھوڑار کے لعاب اور مغز امتاس کے جو شاندرہ میں دو روز کھول کر کے کپڑے سے چھان لیں۔ پارہ عمدہ صاف ہوگا۔

دوسرا طریقہ :- پارہ میں ہلدی کا سفوف ملا کر رگڑا جاتا ہے۔ جب سفوف سیاہ ہو جاتا ہے۔ دوسرا تازہ سفوف ملا کر رگڑا جاتا ہے اس وقت تک رگڑتے ہیں کہ ہلدی کا پاؤڈر سیاہ نہ ہونے پائے۔ اس طرح جو پارہ حاسن برہ وہ مصفی یا مدبر پارہ کہلائے گا۔

تیسرا طریقہ :- پارہ کو نیم پختہ اینٹ کے ٹکڑوں کے ساتھ ۱۲ گھنٹے تک رگڑا جاتا ہے بعد ازاں پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس طرح مصفی کیے ہوئے پارے کو دودا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔

### اب، بہروزہ مصفیٰ

ایک دہی میں  $\frac{3}{4}$  حصہ پانی رکھ کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ کر کپڑے پر بہروزہ پھیلائیں اور دہی کے نیچے ہلکی آگ جلائیں۔ بخارات کی گرمی سے بہروزہ پھل کر کپڑے میں سے گذر کر پانی میں چلا جائے گا۔ موٹے ذرات کپڑے پر رہ جائیں گے۔ اور صاف بہروزہ پانی کے تہ میں بیٹھ جائے گا پانی ٹھنڈا ہونے کے بعد نتہار کر اس بہروزہ کو سایہ میں خشک کر لیں۔ اسی کو بہروزہ مصفیٰ یا ست بہروزہ کہتے ہیں

### رج، پوست بیضہ مرغ

انڈے کے چھلکوں کو باریک باریک ٹکڑوں میں تقسیم کیا جاتا ہے اس میں نمک کا پانی ڈال کر اتنا دھوتے ہیں کہ انڈوں کے اندر کی جھلی ان چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں سے علاحدہ ہو جاتی ہے اس کے بعد ان ٹکڑوں کو صاف پانی سے دھویا جاتا ہے اس کے بعد خشک کر لیا جاتا ہے۔ یہی مصفیٰ پوست بیضہ مرغ ہے۔

### رد، شہد

جب تازہ شہد کو حاصل کیا جاتا ہے تو اس میں موم اور شہد کی مکھیاں وغیرہ لے ہوئے ہوتے ہیں۔ اس کو صاف کرنے کے لیے پہلے ملس کے کپڑے یا کپڑے وغیرہ سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں تھوڑا سا پانی ملا کر جوش دیا جاتا ہے ایک دو جوش کے بعد اس کو نیچے اتار کر اس کے اوپر کے کف کو علیحدہ کر لیا جاتا ہے اس قسم کے شہد کو کف گرفتہ جھاگ دور کیا ہوا، کہتے ہیں، آگ سے علاحدہ کر کے جھاگ اتار لیا جاتا ہے۔ درز چوبے پر رکھ کر جھاگ اتاریں تو کف نکلتا ہی رہتا ہے یہاں تک کہ پورا شہد ختم ہو جاتا ہے۔

### رس، خراطین مصفیٰ

زندہ کچھو کچھوں کو چھاچھ کے اندر جس میں نمک ملایا گیا ہو ڈالیں۔ کچھو سے تمام مٹی چھاچھ

کے اندر اگل دیں گے کچھوں کو نکال کر اور دھو کر خشک کریں اور سفوف بنا کر کام میں لائیں۔

### ۵۱ سلاجیت

سلاجیت کو پانی میں حل کر لیا جاتا ہے اور چند گھنٹے تک رکھ دیا جاتا ہے۔ اس اثناء میں کٹکر اور مٹی کے ذرات وغیرہ پانی کی تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ آہستہ سے اس پانی کو دوسرے برتن میں منتہار لیا جاتا ہے۔ اس عمل کو دو تین دفعہ دوہرایا جاتا ہے۔ آخر میں اس صاف پانی کو دھوپ میں رکھ کر اڑا لیا جاتا ہے جب گاڑھا سا حصہ بچ جاتا ہے یہی سلاجیت مصلیٰ یا سمت سلاجیت کہلاتا ہے۔

### تصفیہ (جوہر اڑانا) Sublimation

یہ اصطلاح خاص کسی چیز کے اجزاء لطیفہ کو کہتے ہیں، جو عمل تصفیہ کے ذریعہ اڑائے جاتے ہیں۔ اس عمل میں کسی جامد دوا کو پہلے حرارت پہنچا کر بخارات کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان بخارات کو برودت پہنچا کر اوپر کے برتن کی سطح پر منجمد کر دیا جاتا ہے۔ جیسے جوہر رسکپور جوہر لوبان وغیرہ

### ترکیب

جس دوا کا جوہر اڑانا ہو اس کو مٹی کے دو کوزوں میں رکھا جاتا ہے۔ پہلے دوا کو شراب میں حل کر لیتے ہیں پھر اس کی نگیر بنا کر نچلے کوزے میں رکھا جاتا ہے اوپر کے کوزے کے اندر رکھ پائی تیمر ڈاکر کھالیں۔ دونوں کوزوں کو بند کر کے اس کے کناروں کو گیہوں کے آنے سے بند کریں تاکہ دھواں نہ خارج ہو سکے پھر ۱۰۰ ڈولٹ کے الکرک چولہے پر کوزے کو رکھ کر گرم کریں۔ اوپر والے کوزے پر ۴-۵ جہہ کھڑا کر کے رکھیں۔ گرم ہونے پر کپڑا بدلتے جائیں۔ گھنٹے کے بعد برتن کو چولہے پر سے اتار کر سرد کر لیا جاتا ہے۔ جب برتن سرد ہو تو دونوں کوزوں کو ملاحظہ کیا جاتا ہے۔ اوپر کے کوزے پر سفید قلی سفوف جمع ہو جاتا ہے یہی جوہر ہے (شکل 26، قلمی)

## طبخ پکانا، بانا۔ جوشاندہ بناؤ، Decoction

ایک یا چند ادویہ جکو پانی یا کسی عرق میں جوش دینے سے جو سیال حاصل ہوتا ہے اس کو مطبوخ یا جوشاندہ کہا جاتا ہے۔ جیسے مغلی بھی کہتے ہیں، اگر دواؤں کو زیادہ موثر بنانا ہو تو انہیں رات بھر سرد پانی میں بھگوئے رکھیں۔ جس کا فائدہ یہ ہے کہ بعض الکلا ہیڈز ایسے ہیں جو سرد پانی میں حل ہو جاتے ہیں اور بعض الکلا ہیڈز ایسے ہیں جو گرم پانی میں حل ہوتے ہیں اس لیے صبح میں جوش دینے سے اجزائے موثر جوشاندہ میں آجاتے ہیں۔ عام طور پر جوشاندہ کے لیے یہی دستور رائج ہے۔ لیکن بعض وقت دوا کی لطافت کے پیش نظر یہ ایت کی جاتی ہے کہ "جوش خفیف دیا جائے۔ اس کا مطلب یہ ہو کہ دوا کو زیادہ دیر تک پکایا نہ جائے۔ جیسا کہ بہدان۔ عناب۔ سہتان کے نسخہ میں "جوش خفیف" دادہ، لکھا جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ میں گلقد ملانا ہو تو پیس کر ملائیں اور دوبارہ چھان کر استعمال کریں۔ مغز لہاس کو صرف گرم جوشاندہ میں ملا کر ہاتھوں سے مل کر چھان لیا جاتا ہے اور پلایا جاتا ہے۔ تیار جوشاندہ کو گرم کرنے سے تاثیر کم ہوتی ہے۔

اگر جوشاندہ میں کٹوٹ اور افتون جیسی دوائیں ہوں تو انہیں باریک کر کے کی پوٹلی میں باندھ کر دوسری دوا کے ساتھ گرم کیا جاتا ہے۔ اگر جوشاندہ میں جڑیں، ٹکڑیاں، تخم وغیرہ ہوں تو ان کو نیم کو فتنہ نیم کو ب کر کے ڈالنا چاہیے۔

جوشاندہ کا برتن فلٹی دار یا اسٹین لس اسٹیل (Stainless Steel) کا ہونا چاہیے اور جوش دیتے وقت برتن کو ڈھانک دینا چاہیے۔ کھٹی اور کسلی دواؤں سے اکثر دھات کے برتن خراب ہوتے ہیں۔ اس کا اثر جوشاندہ میں آتا

ہے۔ مطبوخ (جوشاندہ) چونکہ عموماً پڑے رہنے سے خراب ہوتا ہے۔ اس لیے بوقت ضرورت تیار کر لینا چاہیے۔ ۲۴ گھنٹے کے اندر اندر جوشاندہ کو استعمال کر لینا چاہیے۔ جوشاندہ ہمیشہ سرد امراض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ کیونکہ جوش دینے سے اس کا مزاج گرم ہو جاتا ہے۔ جیسے کھانسی نزلہ۔ زکام وغیرہ میں جوشاندہ ہی

استعمال کرتے ہیں۔ لیکن گرم نزلہ میں بارداجزار مثلاً بہداد سپستان کے اضافہ سے نزلہ کی رطوبت میں تبدیلی پیدا ہوتی ہے۔

23- لقع (بھگوننا، خیساندہ بنانا) *Lawsonia* ایک یا چند ادویہ کو گرم پانی یا عرق میں رات بھر بھگو کر رکھ دیتے ہیں۔ صبح کو بغیر گرم کیے ہاتھ سے مل کر چھان لیتے ہیں۔ یہی محلول نقوع یا خیساندہ *Infusion* کہلاتا ہے اس کا مزاج سردی کی طرف مائل ہوتا ہے۔ اس لیے اس کو عام طور پر گرم امراض میں بطور منفع کے پلایا جاتا ہے جیسے نقوع شاسترہ وغیرہ۔

### ضروری ہدایات

- 1- سخت دواؤں کو نیم کوب کر کے بھگوننا چاہیے۔ تم کتان اور بہدانہ کو کونٹے کی ضرورت نہیں۔ عناب اور سپستان کو نیم کوب کر لینا چاہیے۔
- 2- جس برتن میں ادویہ کو بھگو کر رکھا جاتا ہے وہ تھلی دار ہونا چاہیے۔ اور اس کو ڈھانک کر رکھنا چاہیے تاکہ گرد و غبار سے محفوظ رہے۔ اگر صینی یا تامپینی یا مٹی کا کورا ظرف ہو تو بہتر ہے۔
- 3- نسخہ خیساندہ میں شگنبین یا شربت وغیرہ ملانا ہو تو خیساندہ کو چھاننے کے بعد ملانا چاہیے اور پھر دوبارہ چھان کر استعمال میں لائیں۔ اگر خیساندہ میں ٹکھنڈ ملانا ہو تو چھاننے کے بعد ٹکھنڈ کو پیس کر ملانا چاہیے۔ پھر دوبارہ چھان کر استعمال میں لائیں
- 4- اگر ممکن ہو تو خیساندہ بنانے میں آب مقطر یا کوئی مناسب عرق استعمال کیا جائے۔
- 5- اگر ایک یا ساری دوا کو پوٹلی کی صورت میں باندھ کر خیساندہ بنانا ہو تو پوٹلی کے لیے مثل جیسا ہاریک اور سادانہ کپڑا استعمال کرنا چاہیے اور اس پوٹلی کو ظرف خیساندہ میں ڈورے سے باندھ کر درمیان میں معلق رکھنا چاہیے
- 6- بیرونی ہوا میں اگر سردی یا خشکی ہے تو خیساندہ دیر میں تیار ہوتا ہے۔ اور اگر ہوا گرم ہو تو دوا کے اجزاء پانی میں جلد مغل ہو جاتے ہیں۔ اس لیے خیساندہ کے بنانے

میں اس کا خیال رکھنا ضروری ہے

(7) تازہ بہ تازہ تیار کیا ہوا خیساندہ فوائد کے لحاظ سے بہت بہتر ہوتا ہے۔ خیساندہ یا جوشاندہ جب دیر تک رکھے جاتے ہیں تو آہستہ آہستہ ان میں تبدیلیاں ہوتی رہتی ہیں خواہ وہ بظاہر نمایاں نہ ہو۔

جوشاندہ اور خیساندہ کا تحفظ :- اگر یہ چاہیں کہ روز کا بنا ہوا جوشاندہ یا خیساندہ چند دن تک محفوظ رہے تو اس کی تدبیر یہ ہے کہ اسے تیز گرم کر کے پاکیزہ اور سکھانے ہوئے شیشوں میں بالاب منہ تک بھر کر مضبوطی کے ساتھ ڈاٹ اس طرح لگا دیں کہ اندر ہوا نہ باقی رہے اور نہ باہر سے جاسکے۔ اگر ڈاٹ لگانے کے بعد باہر سے گردن تک ربر کا یا جست سیسہ یا رنگ کے پرنٹ کی ٹوپی چڑھا دیں تو زیادہ مناسب ہے۔ اس طرح کا جوشاندہ سہ ہفتے تک محفوظ رہ سکتا ہے۔ بعض اوقات تھوڑے پانی میں دو آکی بہت بڑی مقدار شامل کر کے بہت ہی غلیظ دکاڑھا، جوشاندہ یا خیساندہ بشکل رب یا غلیظ عصارہ بنا کر رکھ لیتے ہیں۔ اور حسب ضرورت ہر روز پانی یا عرق میں اس کی مناسب مقدار حل کر کے استعمال کرتے رہتے ہیں۔ ایسا اس وقت کیا جاتا ہے جب کہ ہر روز تازہ بہ تازہ تیاری کرنا دقت طلب ہوتا ہے۔ لیکن اس کے فوائد تازہ خیساندہ اور جوشاندہ کے برابر نہیں ہو سکتے۔

24۔ سسوپٹرناک میں چپکانے کی دوا، *SNUFF* ،  
دوا کی ڈراپر *DROPER* ، میں ڈال کر قطرہ بہ قطرہ ناک میں چپکانی  
جانی ہے۔

25۔ سکوب رٹھنڈا یا گرم پانی گراتا،  
جوشاندہ یا خیساندہ جو کچھ بلندی سے تمام بدن یا کسی حصہ بدن پر گرایا جائے، اس عمل کو سکب رو دھانا کہا جاتا ہے۔ مثلاً سر سام اور جنون وغیرہ کی صورت میں ٹھنڈا پانی مریض کے سر پر دھا راجاتا ہے۔ جسے سکوب بار د کہا جاتا ہے اور پانی کے گرم چھنے کی صورت میں سکوب جار کہا جاتا ہے۔

26۔ سنون دانتوں کا پھن (Tooth Powder) اس غون کو کہتے ہیں جو خصوصیت کے ساتھ دانتوں پر ملنے کے لیے بنایا جاتا ہے۔

27۔ ششمووم (Shshmoom) اسوٹنگھنے کی دوا، خواہ خشک ہو یا تر جمع شموومات، اس عمل کو اشٹام رسوٹنگھنا کہا جاتا ہے۔ جس میں ادویہ کے لطیف اجزاء بصورت بخارات سعود کر کے ناک کے جوف اور ہوا کی نالیوں تک پہنچتے ہیں۔

28۔ ششیاف (Shshiyaf) یہ دوا برونی استعمال کیلئے اور بعض دہاؤں کو گولی کے بجائے بتی یا مخروطی شکل میں بنا کر رکھ لیتے ہیں اور ضرورت کے وقت استعمال کرتے ہیں۔ یہ دوا برونی استعمال کیلئے ہے۔ کھانے کیلئے نہیں آٹکیں مکان کی اکثر دوائیں اسی طرح تیار کر کے رکھی جاتی ہیں تاکہ باریک طرف سے گھسنے میں آسانی ہو۔ مثلاً ششیاف ابیض۔ ششیاف احمر وغیرہ۔ جب کسی زخم یا ناسور کے لیے ششیاف بنایا جائے تو اسے جو کی شکل میں باریک باریک بنانے میں۔ گاہے صابن کا ششیاف مخروطی شکل کا بنا کر مقعد کے اندر داخل کیا جاتا ہے۔ کبھی کپڑے کی بتی بنا کر کوئی دوا بیتھو کر ناک۔ کان۔ مقعد اور عورتوں کی اندام نہانی میں اندر رکھی جاتی ہے۔

29۔ جمول (Jamool) جب اس قسم کی بتی کپڑے وغیرہ سے بنا کر اور دوا بیتھو کر اندام نہانی یا مسرزمیں داخل کی جاتی ہے تو جمول کہتے ہیں۔ لیکن عام طور پر کسی دوا کے جو شانہ سے تمام نہانی کو دھونا بھی جمول کہلاتا ہے۔

### 30- فرزجہ ( Vaginal Suppository )

وہ جی جو دواؤں سے ملوث کر کے عورت اپنی اندام نہانی میں رکھتی ہے بعض وقت ایک صاف کپڑے میں دوا کی بوٹی، عذاب کے برابر باندھ کر فرج کے اندر رکھی جاتی ہے۔ اس طرح کی بوٹی رحم کے اندر پہنچنے اور بوٹی کا تھوڑا سا کپڑا یا اس کا دھاگہ اسلام نہانی سے باہر نکلے رہنا چاہیے تاکہ نکالتے وقت پکڑنے میں آسانی ہو۔

### 31- فٹیلہ (شافہ) ( Bougie )

کپڑے یا روئی وغیرہ کی جی بنا کر اس کو کسی غلیظ یا رقیق دوا میں تر کر کے بدن کے کسی سوراخ یا ناسور وغیرہ میں رکھتے ہیں یہی فٹیلہ کہلاتا ہے۔

### 32- کبوس ( Pressing )

تیریاخشک دوا کو پیس کر بڑی یا چھوٹی ٹکیہ بناتے ہیں اور اسے مقام مرض پر رکھ کر تازہ پتے سے باندھ دیتے ہیں تاکہ دوا کی رطوبت دیر تک قائم رہے۔ اسی طرح گلابے ماش کے آنے کی موٹی روئی پکا کر جسے ایک طرف کچا رکھا جاتا ہے اور کچی سطح پر تیل وغیرہ لگا کر گرم گرم مقام مافون پر باندھا جاتا ہے۔ اسی طرح مرغ یا گبوتر ذبح کر کے اس کے شکم کو آلائش سے صاف کر کے گرم گرم سر وغیرہ پر باندھ دیا جاتا ہے۔

### 33- ذرور (دھڑکنے کی دوا) ( Sprinkling Powder )

وہ پس ہوئی خشک دوا سفون، جو کسی سطح پر چھڑکی جاتی ہے۔ مثلاً قلاع کی صورت میں زبان پر۔

### 34- عطوس (چھینک کی دوا) ( Sneezing Powder )

وہ باریک سفون جس کے سونگھنے سے چھینک آتی ہے۔ مثلاً ناس۔ نسوار وغیرہ۔

## 35 غارہ

وہ باریک سفوف چوچہ سرہ وغیرہ پر رنگ بھھارنے کی غرض سے ملا جاتا ہے  
اس سے سفوف کی ایک باریک تہہ بشرہ پر قائم ہو جاتی ہے۔

## 36 نورہ ربال مونڈنے والی دوا

وہ دوا جس کے لگانے سے بال گر جاتے ہیں۔

## 37 دوا المشک

چند قیمتی۔ لذیذ۔ خوشبودار اجزاء سے بنائے ہوئے معجون کا نام ہے۔

38 مُفْرِح  
Exhilarant

چند قیمتی اجزاء سے بنائے ہوئے معجون کا نام ہے جو طبیعت میں فرحت  
پیدا کرتا ہے۔

## 39 طلام (Liniment)

بیرونی طور پر لگانے کی رقیق یا نلیظ دوا ہے۔

## 40 عصر رنجوزاد (Squeezing)

اس عمل کے ذریعہ ادویہ کو دبا کر ان کا پھوڑ دھارہ حاصل کیا جاتا ہے۔ مغزیات  
سے روغن اس عمل سے نکالا جاتا ہے۔

## 41 مام الفواکہہ دھلیوں کا پھوڑا ہوا پانی (Fruit juice)

میوہ جات کے پھوڑے ہوئے پانی کو فواکہہ کہتے ہیں۔ اس پانی کو گرم کر کے گاڑھا  
بنائیں تو اس کو عصارہ کہتے ہیں۔ عصارہ اقا قیا۔ عصارہ دار ہلدہ۔ عصارہ اقا قیا کے لیے،

درخت کی کڑھول، ہلکی کچی بھلیاں لے کر اس کو کوٹ کر رس بچوڑیے ہیں۔ اس رس کو آگ پر پکاتے ہیں یا دھوپ میں رکھتے ہیں۔ یہاں تک کہ وہ گاڑھا ہو جاتا ہے۔ اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں۔ اسی طرح عصارہ رسوت، عصارہ دارہلد، کونیا کر یا جاتا ہے۔ یعنی درخت دارہلد کی لکڑی اور جڑ کو ریزہ ریزہ کر کے پانی میں جوش دیتے ہیں یہاں تک کہ ان کی تمام قوت پانی میں آجاتی ہے۔ بعد میں چھان کر اس حد تک جوش دیتے ہیں کہ وہ غلیظ ہو جاتا ہے اس کے بعد خشک کر کے کام میں لاتے ہیں۔ اس کا زلال بوا سیر میں بے حد مفید ہے۔ اسی طرح عصارہ ریوند، جینی بھی بنایا جاتا ہے۔ عصارہ کدوب بھی کھا جاتا ہے۔ رب بنانے کے لیے کسی نباتی پھل، پھول، پتے، جڑ وغیرہ کا رس، عصارہ، نکال کر یا خیساندہ یا جو شاندر بنانے کے بعد یہ آگ پر گاڑھا کر لیتے ہیں۔ یہی رب کہلاتا ہے۔ لیکن آج کل چند رب تیار ملتے ہیں جیسے رب ہی۔ رب۔ سیب وغیرہ۔ یعنی ہنوں کا رس یا خیساندہ یا جو شاندر حاصل کر کے اس رس کی وزن سے نصف شکر ملا کر گاڑھا تو ام تیار کر لیتے ہیں۔ بعض دفعہ پھوڑے ہوئے میوؤں کے رس سے چوتھائی وزن شکر ملا کر گاڑھا تو ام حاصل کرتے ہیں یہی رب کہلاتا ہے۔

## ۴۲۔ زلال

دواؤں کو جب پانی میں بھگو دیا جاتا ہے تو اس کے اوپر کے پانی کو زلال کہتے ہیں جیسے زلال ترمندی۔ زلال آلو بخارا وغیرہ۔ زلال بنانے کے لیے مثلاً اعلیٰ ایک تول لے کر اس کو پانی سے صاف دھو کر رات بھر ایک پیالہ میں قدرے پانی میں بھگو دیا جاتا ہے۔ صبح کو اعلیٰ کو بغیر ملے آہستہ سے اس کے اوپر کے رنگین پانی کو حاصل کیا جاتا ہے یہی آب زلال ترمندی کہلاتا ہے۔ اسی طرح آلو بخارا کا زلال بنایا جاتا ہے جو صفروی امراض میں بے حد مفید ہے۔ ہمارے استعمال کرنے سے صفرا خارج ہوتا ہے۔

## ۴۳۔ قطور ٹپکانے کی دوا ( Drops )

آنکھ کان اور ناک میں ٹپکانے کو قطور کہتے ہیں۔ جیسے قطور اذن وغیرہ

44۔ کھیل (سرمہ) *Collyrium*  
باریک سفوف ہیں کر آنکھ میں لگایا جاتا ہے۔ بعض وقت پانی میں ہیں کر آنکھ میں لگاتے ہیں۔

45۔ کھلی  
پارہ مصفی اور گندھک آملا سار کو ملا کر ایک ساتھ اس قدر کھل کر لیا کہ کاجل کی طرح سیاہ رنگ کا سفوف بن جائیں۔ اسی کو کھلی کہتے ہیں۔

46۔ لہلہ سونگھنے کی دوا، *Inhalative liquid*  
وہ رقیق خوشبودار دوا جو کسی جوڑے منہ کے شیشے میں رکھ کر مریض کو سونگھائی جائے جیسے خوشبودار پھل، پھول وغیرہ عرق میں ڈال کر سنگھاتے ہیں۔

47۔ حلیب (شیرہ) *Emulsion*  
بعض مغزیات یا خشک دواؤں کو پانی سے دھونے کے بعد پتھر کے کھل میں ڈال کر یہاں تک پیسا جاتا ہے کہ وہ باریک ہو جائے۔ اس کے بعد اس میں تھوڑا سا پانی یا عرق ڈال کر پیسا جاتا ہے تو سفید دودھ حاصل ہوتا ہے اس کو شیرہ کہتے ہیں جیسے شیرہ مغز کدو۔ شیرہ خنکاش۔ شیرہ تخم فرزدغیرہ۔ خصوصاً گرم ہماروں میں شیرہ صحت استعمال کرنے سے بے حد فائدہ ہوتا ہے۔ مریض کی بے چینی اور گھبراہٹ دور ہوتی ہے۔

48۔ ضاد (لبپ) *Paste*  
خشک دوا کو پیس کر اس میں پانی ملا کر لبپ سا بنا کر بیرونی طور پر استعمال کرتے ہیں۔ جیسے ضاد محلل۔ ضاد السی وغیرہ۔

ہیم کو فنتہ (دفعہ کھلا ہوا)  
اکثر جو شانندہ وغیرہ میں دواؤں کو نیم کو فنتہ کرنا پڑتا ہے جیسے اصل  
اسوس۔ بیج کاسنی بیج بادیان۔ سہتان وغیرہ

### 50. مخوف خراشیدہ (صاف کیا ہوا)

یعنی تربد کے اندر سے کاڑھی نکال جلنے تو وہ مخوف (نالی دار) کہلائے گا۔ اگر اس  
تربد کو پاتھر سے ادپر کے سیاہ حصے کو چھلا جائے تو وہ خراشیدہ کہلائے گا۔ یعنی جب تربد  
جو فندار اور سرچھلا ہو اہو تو اس کو مخوف خراشیدہ کہتے ہیں۔ اصل اسوس کو بھی خراش  
کراستمال کیا جاتا ہے۔

### 51. مقرض

قیچی سے کترے ہوئے کو کہتے ہیں جیسے ابریشم مقرض وغیرہ۔

52. پاشیدہ (چھوک کر) *Sprinkled*  
جسے اسپنول۔ فاکسی۔ تخم ریحان وغیرہ جو شانندہ پر چھڑک کر مریض کو  
پلاتے ہیں۔

53. مغربل (چھلنی سے چھنا ہوا) *Sieved*  
اکثر فارقیوں کو پانی میں حل کر کے بالوں کی چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جاتا ہے۔  
چھنے ہوئے جز کو فارقیوں مغربل کہا جاتا ہے۔

### 54. بدرقہ (Bottle)

اس چیز کو کہتے ہیں جو سادہ ہوتی ہے۔ دوا کھا کر ادپر سے پلائی جاتی ہے۔ جیسے  
شربت۔ عرقیات۔ بدرقہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔

55 چہار تخم (*Four Seeds*)  
میں تخم کنوچہ، تخم ریحان، تخم بارتنگ تخم اسپغول شامل ہیں۔

56 چہار مغز (*Four Kernels*)  
مغز تخم خربوزہ، مغز تخم تربوزہ، مغز تخم گلکڑی، مغز تخم کدو کو کہا جاتا ہے

57 لبدی  
گوندی ہونی نیم مہرہ جس سے گول بنائی جاسکے۔

58 سفوف چنگی  
اس سفوف کو کہتے ہیں جو پھولوں کے واسطے بنایا جاتا ہے۔

59 اطعام دیکھاؤ دینا  
کسی دھات کو گرم کر کے جو شاندرہ یا رس میں ڈبو دیتے ہیں اس کو بھاؤ کہتے ہیں  
یا پٹ دینا بھی کہتے ہیں۔

60 سکتی رپینا، *Pounding*  
خشک ادویہ کو پیس کر سفوف بنانا سکتی کہلاتا ہے۔

## باب دوم

### آلات دواسازی (قدیم و جدید) اور ان کی تشریح و طریقہ استعمال

۱۔ کھل دیکھئے شکل نمبر (۱)

کھل کی قسمیں ۱۔ سنگ مرمر۔ سنگ سیاہ (سنگ موسیٰ) سنگ خارا۔ سنگ سُمّاق وغیرہ ان سب پتھروں کی کھل بنتی ہیں۔

ان میں سنگ سُمّاق کا کھل سب سے زیادہ سخت اور کم گھسنے والا ہوتا ہے۔ یہ کافی قیمتی ہو کرتے ہیں۔ اس میں جواہرات جیسے یا قوت۔ مروارید۔ زمرہ۔ یشب وغیرہ کو پیسا جاتا ہے۔ سنگ مرمر اور سنگ موسیٰ نرم پتھر کے ہوتے ہیں جن میں جواہرات و جھریات کو نہیں پیس سکتے۔ اگر بالفرض محال ان میں جواہرات و جھریات کو پیسا جائے تو کھل اس قدر گھس جاتے ہیں کہ سفوف کا وزن اصلی جواہرات کے وزن سے بہت زیادہ ہو جاتا ہے۔ چنانچہ ان کھلوں میں زعفران و مصطکی وغیرہ کو پیستے ہیں۔

کھل کرنے کی دو صورتیں ہیں (۱) خشک کھل کر نادر کھل کر نادر جس میں دوا کے ساتھ کسی بوٹی کارس۔ کوئی عرق یا کوئی سیال چیز شامل کر دی جاتی ہے کھل کی ہوئی چیز کو محلول بھی کہتے ہیں۔ جیسے محلول یا قوت۔ محلول مروارید۔ محلول صخر الیہود وغیرہ یعنی یا قوت۔ زمرہ۔ عقیق۔ یشب۔ مروارید۔ جھرا الیہود۔ صدف۔ مرجان وغیرہ کو سنگ سُمّاق کی کھل میں بہت ہی باریک پیس لیتے ہیں اور اس میں اس قدر عرق گلاب یا عرق بید مشک ڈالتے ہیں کہ دوا خوب تر ہو جائے اور رگڑنا شروع کر دیں۔ اگر خشک ہونے پر بخوبی باریک محسوس نہ ہو اور کھل دراپن محسوس ہو تو دوبارہ عرق ڈال کر کھل کر لیتے ہیں یہاں تک کہ بالکل نرم سفوف ہو جائے اور انگلیوں سے ملنے پر کھل دراپن محسوس نہ ہو۔

سرمر کو بھی اسی طرح پیسا جاتا ہے اور اس سفوف کو ریشم کے کپڑے سے چھانا جاتا ہے جو سمیت ہی باریک سفوف ہوتا ہے تاکہ آنکھوں میں خراش پیدا نہ ہو۔

## 2- ہاون دستہ (آہنی)

اس میں ایک لوہے کی اوکھلی ہوتی ہے اور ایک لوہے کا دستہ ہوتا ہے۔ دو یکھے شکل نمبر 2، اس میں سخت اور خشک جڑیں۔ لکڑیوں۔ چھانوں۔ پتوں۔ پھلوں وغیرہ کو کھلا جاتا ہے۔ بعض اوقات سخت تخم اور خشک دواؤں کو کوٹ کر باریک سفوف بھی بناتے ہیں۔ عام طور پر سموڑی مقدار میں دواؤں کا سفوف بنانے کے لیے لوہے کا ہاون ہی استعمال کیا جاتا ہے۔ بڑی مقدار میں پیسا ہو تو جدید مشین کو استعمال کیا جاتا ہے۔

## 3- قرع انبق

قرع حاصل کرنے کے لیے مختلف آلات میں سے یہ بھی ایک ہے۔ جس کے ذریعہ مختلف دواؤں کا قرع باسانی نکالا جاسکتا ہے جسے قرع بادیان، قرع گاؤزبان، قرع مصلیٰ خون، قرع کاسنی، قرع کاسنی وغیرہ وغیرہ۔ چونکہ مختلف ادویہ میں مختلف اجزائے موثرہ (Active Constituent) ہوتے ہیں جن کو عمل کشید (Distillation) کے ذریعہ ان کے اجزائے موثرہ کو دوا سے الگ کر کے قرع کی شکل میں حاصل کر لیا جاتا ہے۔

قرع انبق دو الفاظ قرع اور انبق سے مل کر بنا ہے۔ قرع کے لغوی معنی کدو کے ہیں اور چونکہ اس آد کا ایک جز تانبے کا گول دیگ ہے جو گول کدو سے مشابہ ہوتا ہے اس لیے اس کو قرع کہتے ہیں اور انبق اس مخصوص سرپوش حصہ کو کہا جاتا ہے جہاں بخارات پہنچ کر پانی میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ یہ سرپوش حصہ اس دیگ پر ڈھکن کا بھی کام دیتا ہے۔ اس کی بالائی اور زیرین سطحوں سے دو توشیاں لگی ہوتی ہیں جس کو بالترتیب بالائی دزیریں توشیاں کہتے ہیں۔ بالائی سطح پر جو ایک گھیرے سے گھرا ہوتا ہے۔ باہر سے ٹھنڈا پانی ڈالتے ہیں تاکہ ٹھنڈک کی وجہ سے بخارات یلانی کی شکل اختیار کرتے ہیں۔ اس طرح اس

گنبدِ ناچت میں بھارات گھنے سے جو پانی کے خطرات بنتے ہیں وہ زیرین سطح کے کانٹوں پر موجود گول نابندار گھیرے میں جمع ہو کر زیرین ٹوٹی کے ذریعہ باہر نکلنے لگتے ہیں۔

## عرق کشید کرنے کا طریقہ

عوام عرق کشید کرنے کے مختلف طریقے ہوا کرتے ہیں لیکن ایک عام اصول یہی ہے کہ دواؤں کو رات بھر بھگو دیا جاتا ہے اور پھر ان کو مختلف نکالت جیسے قرا انبق دیگ جھبکہ وغیرہ میں ڈال کر گرم کرتے ہیں اور ان کے بھارات دھو کر نکالتے ہیں۔

قرا انبق کے ذریعہ عرق کشید کرنے کے لیے پہلے دوا کو قرا دیگ میں ڈال کر اس پر انبق دسر پوش حصہ سے ڈھانک دیتے ہیں۔ اس کو آگ پر رکھتے ہیں۔ دونوں برتنوں کو گھل ملتانے سے بند کر دیا جاتا ہے۔ پھر دیگ کو چولہے پر رکھ کر آگ جلاتی جاتی ہے اور انبق کے اوپر کے حصے میں ٹھنڈا پانی بھر دیتے ہیں۔ جب یہ پانی گرم ہو جائے تو اس کو اسی ٹوٹی کے ذریعہ ڈال کھول کر نکال دیتے ہیں۔ اور پھر دوسرا ٹھنڈا پانی بھرا جاتا ہے۔ زیرین ٹوٹی کے نیچے چینی کا برتن یا کوئی تانبے کا تلسی شدہ برتن رکھ دیں۔ تاکہ اس میں عرق کو ٹپکا یا جاسکے۔ اس برتن کو قابلہ کہتے ہیں۔ جب سارا عرق قابلہ میں جمع ہو جائے تو دیگ کو چولہے سے ہٹالیں۔ اس بات کا خیال رہے کہ عرق کشید کرنے وقت دیگ کو چولہے پر اس ٹوٹی کی طرف جھکا ہوا رکھیں جس سے عرق نکلتا ہے۔ ورنہ عرق باہر نکل سکے گا۔ اگر عرق بہت کم اور دیر سے آئے اور پھر پانی کی آواز کم ہو جائے تو یہ جان لینا چاہیے کہ عرق ختم ہو چکا ہے۔ بعض اوقات عرق کی بو بھی بدل جاتی ہے۔ نیز دواؤں اور پانی کا تناسب یہ ہو کہ ایک حصہ دوا ہو تو اس میں 2 حصے پانی ڈال کر 12 گھنٹے تک بھگو دینا چاہیے اور عرق پانی کا نصف حاصل ہونا چاہیے۔

## ۱۔ حمام ناریہ

قرا انبق کے علاوہ عرق نکالنے کا ایک اور طریقہ بھی ہے جس کو حمام ناریہ کہاجاتا ہے۔ حقیقتاً یہ بھی قرا انبق کی ہی ایک قسم ہے۔ اس کے ذریعہ پھولوں، پھلوں، یا

گوشت وغیسرہ کا فاعل عرق یا روح کو نکالا جا سکتا ہے اور پھر دوا بھی جلنے سے محفوظ رہتی ہے۔

### طریقہ تیاری (دیکھیے شکل نمبر ۱)

جس پھل، پھول یا بوٹی کا عرق نکالنا مقصود ہو ان کو کھل کر ایک تنگ منہ ولے تانبے کے قلعی دار برتن میں ڈالتے ہیں اور پھر اس پر ابوق نگایا جاتا ہے۔ دونوں برتنوں کو گھیروں کے آٹے سے بند کر دیا جاتا ہے۔ تاکہ دھواں باہر نہ خارج ہو سکے۔ اب ایک بڑے لوبے کی کڑا ہی میں ایک لوبے کا اسٹانڈ (سہ پایہ) یا مین اینٹ رکھ کر ان پر دوا کا دیگچہ رکھا جاتا ہے۔ کڑا ہی میں پانی بھر دیا جاتا ہے اور نیچے سے آگ لگائی جاتی ہے۔ پانی کے کھنسنے سے دیگچہ بھی گرم ہو جائے گا جس کے باعث ادویہ کا پانی بخارات بن کر اڑنے لگے گا اور ابوق میں موجود سرد پانی سے یہ بھی پانی ہو کر ٹوشی کے ذریعہ بوتل میں گر جائے گا۔ اس طریقہ میں بھی قرعہ بنی کے اوپر کا پانی گرم ہونے پر تبدیل کر دیا جائے گا۔ جب کڑا ہی میں پانی کم ہو جائے تو اس میں بھی مزید سرد پانی ڈالا جاتا ہے۔

اس میں اور قرعہ بنی میں نمایاں فرق اتنا ہی ہوتا ہے کہ قرعہ بنی میں اس کے نیچے براہ راست آگ لگائی جاتی ہے لیکن اس طریقہ عمل میں قرعہ بنی کو جوش کھاتے ہوئے پانی کی کڑا ہی میں رکھا جاتا ہے جس کی وجہ سے ادویہ جلنے سے محفوظ رہتے ہیں اور اس کا خاص عرق بغیر پانی ملائے حاصل کیا جاتا ہے۔

### 5- نل بھسک (دیگ بھسک)

عرق زیادہ مقدار میں حاصل کرنے اور ادویہ کی خوشبو کی حفاظت کرنے کے لیے اس آلہ کو استعمال کیا جاتا ہے۔ یہی عرق نکالنے کا ایک بہترین طریقہ ہے۔ کیونکہ اس میں دوا کے بخارات بالکل بننا و محفوظ ہوتے ہیں اس لیے غلاب، کیورہ، بید مشک وغیسرہ جسی خوشبو دار چیزوں کے عرق اس ترکیب سے حاصل کیے جاتے ہیں بظرف کشید کرنے وقت بھی اس آلہ کا استعمال ہوتا ہے۔

یہ حسب ذیل اجزاء پر مشتمل ہوتا ہے۔ (دیکھیے شکل نمبر 5)

۱۱) دیگ - اس پر ایک گنبد نما سرپوش ہوتا ہے۔ دواؤں کو پانی کے ساتھ دیگ میں بھرا جاتا ہے۔

۱۲) گنبد نما سرپوش - اس میں ایک سو راج رہتا ہے جس کے ذریعہ دماغ کا بالائی سرا مضبوطی کے ساتھ داخل کر کے ملا دیتے ہیں۔

۱۳) نیچر دماغ - یہ بانس کے دو ٹکڑوں سے کہنی دار جیسا کہ تصویر سے ظاہر ہے بنا دیا جاتا ہے اور اس کو کپڑا اور رسی وغیرہ سے لپیٹ کر خوب مضبوط کر لیتے ہیں اس کا ایک بالائی سرا اگر سرپوش سے پیوستہ ہوتا ہے تو دوسرا تنگ مز کے تانبے کے قلعی شدہ برتن "قابلہ" میں رکھ کر خوب اچھی طرح سے مضبوط بند کر دیئے جاتے ہیں۔ تاکہ بھاپ نہ نکل سکے۔

۱۴) قابلہ - یہ ایک تنگ مز کا تانبے کا برتن ہے جس میں نل کا زیریں سرا ملتا ہے۔ قابلہ کو ایک ناندہر بکمیٹ میں رکھتے ہیں ناندہ میں ٹھنڈا پانی بھردیا جاتا ہے تاکہ قابلہ میں بخارات پہنچ کر سردی سے پانی کی شکل میں تبدیل ہوتے رہیں۔

اس ترکیب میں اکثر لوگ تانبے کے بجائے مٹی کا سرپوش بھی بناتے ہیں لیکن اکثر مین وقت پر اس کے ٹوٹے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اب یہ معلوم کرنے کے لیے کہ آیا عرق ختم ہو گیا یا نہیں۔ کچھ کوزیاں دیگ میں ڈال دی جاتی ہیں۔ جس وقت پانی ختم ہونے کے قریب ہو گا۔ کوزیوں کی آواز بنور سننے سے معلوم ہو گا۔ اس وقت فوراً آگ بند کر دینی چاہیے۔

## ۵۔ عرق لوبی

عرق نکالنے کا یہ بھی ایک طریقہ عرق لوبی نارڈی جنٹر کے نام سے مشہور ہے۔ اس کو لوبی کہنے کی وجہ یہ ہے کہ یہ ایک بیجدار نالی پر مشتمل ہوتا ہے۔ دلو لب یعنی پیچ دیکھنے شکل نمبر ۱۷

## عرق کشید کرنے کا طریقہ

اس کی ترکیب یہ ہے دوائی والی دیگ کے اوپر اپنی رکھنے کے بجائے ایک بیا

سرپوش دکھا جاتا ہے جس میں ایک سرپوچا برتنالی لگی رہتی ہے اس کو دیگ کے پاس سجدہ پانی سے بھرے ہوئے برتن میں ڈال کر اس کا آٹری سراقا بد میں رکھتے ہیں۔ دوا کے پانی کے بخارات سرپوچا اور اسے دلویجی نالیوں سے گزر کر سرپوش پانی کے برتن میں جاتے ہیں اور آٹری برتن یعنی قابد میں چکنے لگتے ہیں۔

## پانی اور دوا کی مقدار

اکثر بازاری عطار ۵۰ گرام یا اس سے کم دوا میں استعمال کر کے ۲ لیٹر تک عرق تیار کرتے ہیں جو نہایت ضعف افزا ہوتا ہے۔ لہذا کم از کم ۵۰ گرام ادویہ سے ایک لیٹر عرق نکالنا بہت بہتر ہے۔ جسے عرق بلویان وغیرہ۔

اگر ۵۰ گرام دوا اور ۲ لیٹر عرق نکالنا مقصود ہو تو تقریباً ۱/۲ لیٹر پانی میں دوا کو بھگو دیا کریں تب ۲ لیٹر عرق نکلے گا۔

## ضروری نوٹ ۱

اگر عرق میں دودھ کو بھی شامل کرنا ہو تو اس کو صبح عرق نکلنے کے وقت شامل کرنا چاہیے۔ اگر دودھ رات ہی کو ڈال دیا جائے تو وہ متعفن ہو جائے گا۔

۲۔ اگر عرق کے نسخہ میں مشک، عنبر، زعفران وغیرہ جیسی خوشبودار چیزیں ہوں تو ان کو ایک پوٹلی تھیلی میں باندھ کر ذراع اہنق سے عرق نکالنے کی صورت میں، ٹوٹلی کے نیچے اس طرح ٹکائیں کہ عرق اس پر قطرہ قطرہ ٹپکا کرے پھر اس سے ٹپک کر برتن میں جمع ہوتا رہے لیکن اگر بھسک کے ذریعہ سے نکالنا ہو تو نل کے زیرین منہ میں رکھنا چاہیے۔

۳۔ اگر عرق میں مغزیات بھی شامل کرنا ہو تو اس کا شیرہ نکال کر ملایا جاتا ہے۔

۴۔ برگ گاؤ زبان میں چونکہ لعاب کی مقدار زیادہ ہوتی ہے اور اس میں جوش و ابال بھی بہت زیادہ آیا کرتے ہیں اس لیے اس کے عرق کشید کرنے میں بڑی احتیاط کرنی پڑتی ہے اس پہلے میں بہت ہی ہلکی آنچ پر عرق کشید کرنا چاہیے۔ اسی طرح دوسری نکالنی چیزوں کے لیے بھی ایسا ہی کریں۔

5۔ اگر عرق میں پتوں کے رس و عیسر ملائے ہوں تو اس کو دیک میں بھر کر عرق نکالا کرے۔

## 7 پاتال جنتر (پتال جنتر)

روغن و طلاء کشید کرنے کے لیے اس آلہ کا استعمال ہوتا ہے۔ اس کی کئی صورتیں ہیں۔ جن میں ایک ترکیب یہ بھی ہے کہ درہقان شکل نمبر 7، پہلے ایک آتش شیشی میں اور اس پر کپڑوٹی کریں یعنی اس پر کپڑا اور مٹی لپیٹ کر خشک کر لیں۔ اس کے بعد جس چیز کا تیل نکالنا مقصود ہو اس کو نیم کوفتہ کر کے شیشی میں ڈال دیں اور اس کے منہ میں لوبے کے تار یا پھر گھوڑے کی دم کے بال لگا دیں تاکہ شیشی کے اوندھا کرنے پر اندر کی دوا باہر نہ نکل سکے۔ لیکن روغن رقیق بہہ کر نکل سکے۔

اب ایک مٹی کا گھڑا (مٹکہ) لے کر اس کا پیندا علاحدہ کر کے اور گھڑے کو اٹھ کر تھوپے پر رکھ دیں۔ شیشی کی گردن گھڑے کے منہ سے گزار کر اوندھا دیں۔ گھڑے میں ایلے بھر دیں اور آگ لگا دیں۔ شیشی کے منہ کے پاس کوئی برتن رکھ دیں تاکہ اس میں تیل (روغن) جمع ہو سکے۔ گرمی کے سہنے پر شیشی کی دوا سے روغن بہہ کر نیچے کے برتن میں چلے گا۔

دوسری ترکیب :- روغن کشید کرنے کی ایک اور ترکیب ہے اور اسی اصول سے روغن بلا در درہقانوں حاصل کیا جاتا ہے۔ اس ترکیب میں ایک مٹی کا مستند برتن (مٹکہ) لے کر اس میں تین چار باریک باریک سوراخ کر دیئے جاتے ہیں اور برتن میں دوا بھر کر اس کے منہ پر سرپوس رکھ کر اچھی طرح گل حکمت کر دیتے ہیں۔ اس کے بعد زمین میں ایسا گڑھا کر دیتے ہیں جس کے بالائی حلقہ پر یہ برتن اچھی طرح رہ سکے لیکن اس کے اندر نہ چلا جائے۔ اس گھڑے کے نیچے ایک چینی کا پیالہ رکھا جاتا ہے۔ اور اس کے اوپر اس برتن (مٹکہ) کو اس طرح رکھتے ہیں کہ برتن کے پیندے کے سوراخ میں پیالہ اوپر رہیں۔ تاکہ تیل ان سوراخوں سے نکلے اور سیدھے پیالے میں چلتا رہے۔ دیکھئے شکل نمبر 7، اب گھڑے کے درزوں کو اچھی طرح بند کر کے گھڑے کے چاروں طرف اور اوپر کی طرف اپنے رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے۔ آگ کی حرارت سے دواؤں کا تیل نکل کر مٹکہ میں موجود سوراخوں کے ذریعہ پیالہ میں چمکتا رہے گا۔

آگ کے سرد ہونے پر مٹی کو ملاحظہ کر کے برتن کو ملاحظہ کر لیتے ہیں اور نیچے کے پیالہ میں  
صبح شدہ تیل استعمال میں لاتے ہیں۔

### گرگبھ جنتر (دیکھئے شکل نمبر ۹)

روغن زیتل کو زیادہ مقدار میں حاصل کرنے کے لیے اس ترکیب پر عمل کیا جاتا ہے  
اگرچہ کہ اس سے عرق بھی حاصل کر سکتے ہیں۔ اس طریقہ میں ایک تانبے کا دیگچہ یا مٹی کی بانڈی  
نے کر اس کے اندر ایک اینٹ یا سہ پایہ رکھ کر اس کے اوپر مٹی کا پیالہ  
رکھا جاتا ہے۔ اینٹ کے چاروں طرف، جن ادویہ کا تیل نکالنا ہوا، انہیں نیم کوب کر کے  
ڈال دیتے ہیں۔ رات بھر مٹی کے پیالہ کو تاروں سے باندھ کر دیگچہ کے وسط میں مٹی لٹکا دیا  
جاتا ہے اور تار کا آخری سرا برتن کے گلے میں باندھ دیتے ہیں

دیگچہ کے منہ پر ایک برتن جس کا پیندا محذب ہو رکھ کر درزوں کو اچھی طرح بند کر دیا  
جاتا ہے۔ دیگچہ کو جو پلے پر رکھ کر آگ لگائی جاتی ہے۔ اور اوپر کے برتن میں سرد پانی بھر دیتے  
ہیں جس سے ادویہ کے بخارات اڑ کر اوپر کے برتن سے لگ کر تیل یا عرق کی صورت  
میں مٹی کے برتن میں گرنے لگتے ہیں۔

### ۱۰۔ جل جنتر (دیکھئے شکل نمبر ۱۰)

کسی دو اکائیل نکالنے یا کسی دو اوقاقیم النار کرنے کے لیے التراب کی کیا اسی اصل  
کو اپناتے ہیں اس طریقہ میں ایک ٹوہے کی کڑا ہی میں دو الے کر اس پر ایک کٹورہ اونچا  
کر کے رکھ دیتے ہیں۔ کٹورہ اور کڑا ہی کے مقام وصل کو ایک خاص مصالحہ جسے جلندرہ  
کہتے ہیں، اس سے خوب اچھی طرح مضبوط بنا دیتے ہیں۔ اس کے بعد کڑا ہی کو پانی سے  
بھر کر نیچے سے آگ لگا دیتے ہیں۔ ایک خاص وقت تک اس عمل سے دو اوقاقیم النار یا  
روغن ہو جاتی ہے۔ اب پانی کو کڑا ہی سے نکال کر کٹورے کو اکھاڑ لینے ہیں اور تیل یا  
قائم النار استعمال میں لاتے ہیں۔ جل جنتر کا زیادہ تر دار و مدار مصالحہ جلندرہ پر ہے۔ جو  
ایک خاص قسم کا مصالحہ ہے۔ جس کو جل جنتر کے ذریعہ کسی دو اکائیل نکالنے یا قائم النار کرنے  
کے عمل میں پیالہ اور کڑا ہی کے مقام وصل کو توڑنے کے لیے بنایا جاتا ہے۔ اسی کی وجہ سے

پانی دو ایک نہیں پہنچ سکتا۔ اسی بنا پر اس کو جلد نرہ یعنی پانی کو بند کرنے والا کہتے ہیں۔ اس مھال کو کئی ترکیبوں سے تیار کیا جاسکتا ہے۔ مگر آسان ترکیب یہ ہے کہ ماش کے آٹے اور سفیدی بیض مرغ کو ملا کر بھی نہایت عمدہ جلد نرہ بنا سکتے ہیں۔ اس سے پانی کٹورہ کے اندر نہیں داخل ہو سکتا۔

## ۱۱ تیزاب کشید کرنے کے طریقے

دودھ جب دہی ہو کر ترش ہو جاتا ہے تو اس سے یہ صاف ظاہر ہو جاتا ہے کہ ضرور اس کے اندر تیزاب رفاص یعنی تیزاب شیر پیدا ہو رہا ہے۔ کیونکہ تیزاب کا نام بھی اسی بنا پر رکھا گیا ہے ہر ترشی میں تیزابیت موجود ہے اور کوئی تیزاب ترشی سے خالی نہیں خواہ وہ نباتی ہو یا حیوانی یا جمادی تیزاب اور کھار (یعنی بوق، قلی، باہم ایک دوسرے کی ضد ہیں۔ اس طرح املی، انار ترش، سبب ترش، لیون کاغذی اور اسی طرح دوسرے کھٹے پھلوں میں ترشی اس لیے پائی جاتی ہے کہ ان کے جوہر میں ایک ترش مادہ ہوتا ہے جس کو تحلیل کے ذریعہ الگ بھی کیا جاسکتا ہے۔ چنانچہ دہی کا تیزاب حیوانی، پھلوں کا تیزاب نباتی اور گندھک کا تیزاب جمادی تیزاب کہلاتا ہے۔ بہت ساری چیزیں جب سر یا گل جاتی ہیں تو ان میں تغیر اور اسے مثال کے بعد تیزاب پیدا ہو جاتا ہے چنانچہ سرکہ بھی اس کی ایک مثال ہے۔ بعض تیزابیت کو انسان مصنوعی طریقے سے لیبارٹریز میں تیار کر سکتا ہے۔ اور بعض تیزابیات تصعید کے طور پر بنتے ہیں جس کی عموماً دو شکلیں ہیں۔

پہلے طریقے میں (بمطابق شکل نمبر ۱۱) دواؤں کو نیم کوب کر کے ایک گھروے میں رکھتے ہیں۔ ایک اور دوسرا گھروے جس کا منہ رگڑ کر اس گھروے کے منہ کے برابر کیا گیا ہو رکھ کر جوڑ کر آٹے سے خوب اچھی طرح وصل کر دیتے ہیں۔ دوا دالے گھروے کو چولہے پر تر چھا کر آگ لگائی جاتی ہے اور دوسرے گھروے کو ایسی چیز پر رکھتے ہیں جو چولہے کے مانند ہو۔ اس کے پہلو میں ایک سوراخ کر کے اس سوراخ سے ایک شیشی کا منہ ملا کر رکھ دیا جاتا ہے تاکہ اس میں تیزاب ٹپکتا رہے۔ گھروے پر سرد پانی سے بھگونے ہوئے کپڑے ڈالتے جاتے ہیں۔

دیکھیے شکل نمبر ۱۱، اس طریقے میں دو اعلیٰ شیشیاں لی جاتی ہیں ایک

میں دو اڈال کر اس کے مز میں دوسری شیشی کا منہ داخل کر دیتے ہیں۔ دوا کی شیشی کو چھپے پر رکھ کر اس کے نیچے سے آگ لگائی جاتی ہے۔ دوسری شیشی کو پانی سے بھرے ہوئے برتن میں لٹکا جاتا ہے۔ جب پانی گرم ہو جائے تو اس کو تبدیل کر دیا جاتا ہے۔

## جدید مشین

13۔ گرائنڈینگ مل (GRINDING MILL) (ذریعے شکل نمبر 13)  
اس مشین کے ذریعہ خصوصاً دانہ دار ادویہ کا سفوف حاصل کیا جا سکتا ہے۔ اس مشین کے ہوپر (Hopper) دقیق خاصہ کے ذریعہ دوا ڈالی جاتی ہے۔ ہیرس (Beaters) کے ذریعہ دوا پیسی جاتی ہے۔ اس کے اندر ایک پنکھا ہوتا ہے جو ہوا کے ذریعہ باریک سفوف کو ایک نالی کے ذریعہ تحصیل میں پہنچا دیتا ہے۔ اس میں مختلف نمبر کی چھلیاں لگی ہوتی ہوتی ہے۔ جس نمبر کا سفوف چاہیے اس نمبر کی چھلی لگا کر میسا جاتا ہے۔ زیادہ تر ۶، ۹، ۱۰، ۱۱، ۱۲، ۱۳ نمبروں کی چھلی استعمال کی جاتی ہے۔

14۔ گلوب نما ساخت کی (ادویہ کا سفوف بنانے کی مشین) مشین (Globe brand  
Mingpulverizers)  
اس مشین کے ذریعہ سخت ادویہ کا سفوف بنایا جاتا ہے۔ جیسے ریون نمبر ۱۔ ریجیمیل تمام قسم کی جڑوں، ہلدی، کچھ وغیرہ اس میں بھی مختلف نمبر کے چھلیاں لگے ہوئے ہوتے ہیں اس سے موٹا سفوف بنایا جاتا ہے۔

15۔ باریک سفوف سازی کی مشین (Micropulverizer)  
(شکل نمبر ۱۵ دیکھیے) اس مشین کے ذریعہ باریک سفوف یعنی ۱۰۰ نمبر اور اس سے زیادہ باریک سفوف حاصل کیا جا سکتا ہے۔ موٹے سفوف کو اس مشین میں ڈالنے سے باریک سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اس میں ۱۰۰ نمبر کی چھلی یا اس سے زیادہ 300 نمبر تک کی بھی چھلی لگی ہوتی ہے۔ لیکن جڑوں کی بوٹیوں کا سفوف ۱۰۰ نمبر سے زیادہ نہیں حاصل کیا جا سکتا ہے۔ بعض ادویہ میں تیل وغیرہ ہوتا ہے جس کی وجہ سے چھلی کے

سور میں بند ہو جاتی ہیں۔ اس لیے ۰۰ نمبر کا سفوف کافی ہے۔

## سفوف مخلوط کرنے کی مشین (MIXER) (شکل نمبر ۱۶ دیکھیں)

اس مشین میں سفوف اور پانی ڈال کر دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ جو قمر بنانے کے لیے ضروری ہے۔ بعض اوقات اس میں سفوف ڈال کر اس پر شکر کا قوام ڈالتے جاتے ہیں تو اس سے عجون بن جاتا ہے۔ یعنی عجون بنانے کے لیے بھی استعمال کر سکتے ہیں۔ یہ *Stainless Steel* کا ہوتا ہے۔ زنگ دغیرہ نہیں آتا۔ بعض وقت مختلف سفوف کو ملا نا بھی ہو تو اس کو استعمال کرتے ہیں۔

## دانہ دار سفوف بنانے کی مشین (GRANULATOR) (شکل نمبر ۱۷ دیکھیں)

اس مشین کے ذریعہ دو واؤں کو دانہ دار سفوف میں تبدیل کیا جاتا ہے۔ اس میں پہلے نمبر کی چھنی لگا کر سفوف ڈالا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سفوف کو سکھایا جاتا ہے۔ پھر اس کے بعد اس مشین میں ۲۰ نمبر کی چھنی لگا کر دوبارہ چھانا جاتا ہے۔ پھر اس کے بعد اس مشین میں 40 نمبر کی چھنی لگا کر دوبارہ باریک دانہ دار سفوف حاصل کیا جا سکتا جو قمر بنانے کے لیے ضروری ہے۔ پھر اس سفوف کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ اس سفوف کو سیال پیرافن سے چرہ کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس پر میگ کارب اور سنگ جراثیم کا سفوف ملا کر سفوف کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس سفوف کو قمر بنانے کے لیے قمر سازی کی مشین میں ڈالا جاتا ہے۔

## ادویہ کو خشک کرنے کی مشین (DRYER) (شکل نمبر ۱۸ دیکھیں)

عام طور پر دو واؤں کو دھوپ میں سکھایا جاتا ہے۔ لیکن جب موسم سرد ہو دھوپ نہ ہو یا فوری گرم کرنے کی ضرورت ہو تو دو واؤں کو اس مشین کے ذریعہ خشک کر لیا جاتا ہے۔ اس مشین میں 24 کشتیاں لگی ہوتی ہیں۔ ان کشتیوں میں تو سفوف کو ڈال کر مشین بند کر کے 50 درجہ سنٹی گریڈ سے کم درجہ پر دو واؤں کو گرم کیا جاتا ہے۔ اگر زیادہ گرمی پہنچتی ہے تو دو واؤں کے اجزائے موثرہ کے پلٹنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اس لیے اس کو 50 درجہ

سنی گریڈ پیش پر رکھ کر دواؤں کو خشک کر لیتے ہیں۔ خصوصاً داندار سفوف اسی مشین کے ذریعہ خشک کر لیا جاتا ہے۔

### 19- قرص سازی کی برقی مشین (TABLET MAKING MACHINE)

شکل نمبر 19 دیکھئے، اس مشین میں مختلف سائز کے ڈائی اور پنچیس، DIA & PUNCHES، لگے ہوئے ہوتے ہیں۔ یہ مختلف قسم کے ہوتے ہیں۔ اس میں داندار سفوف ڈال کر مختلف اوزان کے قرص تیار کر لیے جاتے ہیں 4 پنچیس والی مشین سے ایک گھنٹہ میں 12 ہزار گولیاں تیار کر لی جاتی ہیں۔

### 20- خمیرہ سازی کی مشین (PASTE LIQUID MIXER)

شکل نمبر 20 ملاحظہ ہو، اس مشین کے ذریعہ ضما د بھی بنایا جاتا ہے۔ زیادہ تر اس سے خمیرہ جات بنائے جاتے ہیں۔ اس میں ہیز اس (Beaters) لگے ہوئے ہوتے ہیں۔ جب خمیرہ کا قوام تیار ہو جاتا ہے تو اس میں نصف حصے تک اس قوام کو بھر کر مشین کو چلایا جاتا ہے۔ ایک گھنٹہ میں قوام سخت ہو جاتا ہے۔ پھر باقی قوام ڈال کر دوبارہ مشین کو چلایا جائے تو دو گھنٹہ میں بالکل سفید اور سخت خمیرہ حاصل ہوتا ہے۔ آج کل زیادہ مقدار میں خمیرہ جات یا سوئی بنا نے کے لیے یہی مشین استعمال کی جاتی ہے۔

### 21- ضما د سازی کی مشین (WET GRINDER) شکل نمبر 21 دیکھئے

اس مشین کے ذریعہ ضما د وغیرہ تیار کیے جاتے ہیں۔ بعض وقت کچے پتوں کا رس وغیرہ نکالا جاتا ہے۔ اس میں ایک پتھر کی اوکھلی ہوتی ہے جس میں دوا ڈالی جاتی ہے اس اوکھلی پر پتھر کا دستہ کرنٹ کے ذریعہ گھومنے لگتا ہے جس میں دوا پس جاتی ہے۔

### 22- اقراص پر شکر چڑھانے کی مشین (TABLET SUGAR COATING PAN)

ملاحظہ ہو شکل نمبر 22، اس مشین کے ذریعہ قرص پر شکر کی تہہ چڑھائی جاتی ہے۔ مشین کے دو حصے ہوتے ہیں پہلے حصے سے شکر کی تہہ چڑھائی جاتی ہے۔ اور

دوسرے حصہ میں ریشم کا کپڑا لگا ہوا ہوتا ہے اس پر روغن وغیرہ ڈال کر ان اقرص کو چکھدار بنایا جاتا ہے۔ جس کو *Polishing Pan* کہتے ہیں۔ اس کا مفصل بیان باب چہام میں کیا گیا ہے،

### 23. جبوب کی سختی معلوم کرنے کا آلہ (*Tablet Hardness Tester*)

شکل نمبر 23) دیکھئے۔ اس آلہ کے ذریعہ اقرص کی سختی کو دیکھا جاتا ہے۔ جب قرص تیار ہو تو اس قرص کو دو پیچ کے درمیان رکھ کر آہستہ آہستہ ہاتھ کے ذریعہ مشین کو دبا یا جاتا ہے۔ جس نمبر پر قرص میں شگاف پیدا ہو یا ٹوٹ جائے تو اتنے کیلو وزن کے دباؤ کے ظاہر کرتا ہے اقرص پر ہاکیلو بعض پر، اکیلو بعض پر، کیلو تک کا وزن پڑتا ہے۔ اس سے زیادہ دباؤ نہیں ڈالا جاسکتا۔ کم دباؤ پر قرص جلدی پانی میں حل ہو جائے گی۔ زیادہ دباؤ پر قرص پانی میں جلد حل نہ ہوگی۔ اس لیے اوسط دباؤ پر اقرص کو تیار کیا جاتا ہے (یعنی ہاکیلو

### 24. قوام معلوم کرنے کا آلہ (*Hand Refractometer Sacchrometer*)

(شکل نمبر 24) ملاحظہ ہو، پہلے زمانے میں اظہار شربت، میمون اور خمیرہ کے قوام اپنے تجربہ سے بتاتے تھے لیکن آج کل قوام معلوم کرنے کے لیے ایک جدید آرتیار کر لیا گیا ہے جس کو *Sacchrometer* یا *Refractometer* کہتے ہیں۔ اس آلہ کے ذریعہ مختلف فیصد کا قوام حاصل کر سکتے ہیں۔ اس آلہ کے ذریعہ کوئی غلطی کا امکان نہیں رہتا۔ اس آلہ میں 59 تا 90 درجہ تک نمبرات فیصد میں درج ہوتے ہیں جس نمبر تک سیاہ لکیر نظر آئے اتنے فیصد کو بتلاتا ہے۔ جیسے شربت کے لیے 70 میمون جوارش کے لیے 77 اور خمیرہ کے لیے 72 تک قوام تیار کیا جاتا ہے۔ یعنی شکر کے محلول میں کتنے گرام شکر اور کتنے گرام پانی ملایا گیا ہے بتایا جاتا ہے (اس کا مفصل بیان باب پنجم میں درج ہے)

### 25. جدید آلہ کشید (*MODERN DISTILATER*)

اس آلہ کے ذریعہ خوشبو دار ادویہ وغیرہ کا عرق نکالا جاتا ہے۔ جس سے خوشبو اڑنے نہیں پاتی یہ سائنٹفک طریقہ سے عرق کشید کرنے کا آلہ ہے (دیکھئے شکل نمبر 25)

## عرق کشید کرنے کا آلہ

حسب شکل اس میں ایک *Stainless Steel* کا بڑا استوانہ یا (برتن) ہوتا ہے۔ اس میں سپر بار برتی کا ٹیکس *COILS* ہوتے ہیں جن کے ذریعہ برتی روگزار می جاتی ہے۔ اور جس سے اس میں عرق کا پانی گرم ہونے لگتا ہے۔ یعنی کسی دو اکا عرق مکان مقصود ہو جیسے عرق گلاب وغیرہ تو گلاب کی تازہ پتیوں کو پہلے 2 گھنٹوں تک پانی میں جس کا تناسب 1:12 ہوتا ہے۔ جگھو دیا جاتا ہے۔ دوسرے دن اس پانی کو اس آلہ کے *JARR* میں ڈال دیا جاتا ہے۔ برتی روکی مد سے پانی کو گرم کیا جاتا ہے۔ اس *JARR* اسٹیل کے برتن کے درمیان سے ایک نئی گزاری ہوتی ہوتی ہے۔ جس کا تعلق اوپر کے استوانہ سنا آلہ سے ہوتا ہے پانی کے جوش کھانے کے باعث اس نئی کے ذریعہ سجاپ گذر کر استوانہ میں داخل ہوتی ہے۔ اس نئی کے اطراف نل کے ذریعہ سرد پانی گزارا جاتا ہے۔ جب پانی کے بخارات استوانہ سنا برتن کی نالی میں سے گزرتے ہیں تو وہاں سرد پانی سے گلاب کے بخارات عرق میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ اس نئی سے ایک اور نئی جڑی ہوتی ہے جس کے ذریعہ مطلوبہ عرق حاصل کر لیا جاتا ہے دو ڈون کی خوشبو وغیرہ خارج ہونے نہیں پاتی اور بہترین خوشبو دار عرق گلاب حاصل ہوتا ہے۔ اس استوانہ کی اوپر والی ٹی سے گرم پانی خارج ہوتا رہتا ہے۔

## جوہر اٹلانے کا آلہ

رد کیجئے شکل نمبر 12، اس کا مفصل بیان باب اول اصطلاح 2 میں کیا جا چکا ہے

## باب سوم

### سفوفات کی طریقہ تیاری POWDER

سفوفات "سوف" کی جمع ہے اور سفوف اس خشک دوا کو کہتے ہیں جو ایک یا کئی دواؤں کو کوٹ چھان کر یا پس چھان کر بنایا جاتا ہے۔ سفوف کا دوسرا نام چورن بھی ہے۔ لیکن خاص طور پر چورن اس سفوف کو کہتے ہیں جو ہضم غذا کے لیے بنایا جاتا ہے اور اس کا جزو اعظم نمکیات ہوتے ہیں جو سفوف دانتوں کو صاف کرنے کے لیے بنائے جاتے ہیں وہ سنون (منجن) کہلاتے ہیں۔ جو آنکھوں میں لگانے کے لیے باریک کھل کر کے تیار کیے جاتے ہیں ان کو کھل (سررم) کہتے ہیں۔

سفوف سب سے پہلا مرکب ہے ورنہ اس سے پہلے یا تو نباتات کی پتیوں، پھلوں وغیرہ کو بطور دوا دیے ہی چایا جاتا تھا یا ان کا رس نکال کر یا پانی میں پس کر چھان کر پیا جاتا تھا۔ قدیم حکماء میں سفوف کا موجودہ اسطور بیان کیا جاتا ہے۔

فن دوا سازی خواہ بڑے پیمانے پر ہو یا چھوٹے پیمانے پر اپنی جگہ بڑی اہمیت اور ذمہ داری کا کام ہے کیونکہ اگر دوا ساز قرابادین کے مطابق بہتر اور اصلی اجزاء سے پورے وزن کے ساتھ دوائیں تیار نہ کرے یا عطار طیب کے مطابق عمدہ و صاف اصلی دوائیں مریض کو نہ دے تو ظاہر ہے کہ ایسی دوا اور ایسے نسخہ سے مرض میں کمی کی بجائے اضافہ ہوگا۔ مریض کی جان ہلاکت میں پڑ جائے گی۔ اس لیے دوا ساز کو ایک خلیق دیانتدار آدمی ہونا چاہیے۔ جو انسان زندگی کی قیمت سمجھتا ہو، دل میں خوف خدا رکھتا ہو اور جو مریض سے حسن اخلاق کے ساتھ پیش آتا ہو۔

دوا ساز کو اثنائے دوا سازی میں عموماً مندرجہ ذیل اعمال سے واسطہ پڑتا

## ۱۔ دق و سختی (کوٹنا اور پینا) (Pounding & Grinding)

مرکب ادویہ کی تیاری میں سفوف استعمال کئے جاتے ہیں۔ مفرد دوا کو سفوف بنانے کے لیے کوٹنا اور پینا پڑتا ہے۔ جس کو دق و سختی کہتے ہیں۔ سفوف بنانے کے مختلف طریقے ہیں۔

بعض اوقات جو شاندر تیار کرنے کے لیے دواؤں کو موٹا موٹا کوٹنا پڑتا ہے تاکہ دوا کے اجزائے موثرہ پانی وغیرہ میں اچھی طرح حل ہو جائیں۔ اس عمل کو نیم کو فٹہ بھی کہی جاتا ہے۔ بعض دفعہ کچلہ اور دندان فیمل وغیرہ کو سوبان سے برادہ کر لیا جاتا ہے جس کو برد کرنا یعنی برادہ کرنا کہا جاتا ہے۔

عام طور پر دوائیں کھل میں بیسی جاتی ہیں جو پتھر، لوہا اور چینی کے بنے ہوئے ہوتے ہیں۔ بعض اوقات سہل باٹ پر بھی پیسے جاتے ہیں۔ لوہے کے ہاون میں سخت سے سخت دوائیں ہسی جاتی ہیں۔ لیکن آج کل جدید طریقے سے مشینوں کے ذریعہ سفوف بنایا جا رہا ہے۔ جن میں مختلف نمبر کے چھلیناں لگی رہتی ہیں مثلاً ۱۰۰-۵۰-۶۰ نمبر وغیرہ جن سے آسانی کے ساتھ باریک یا موٹا سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ مختلف دواؤں کا مختلف طریقوں سے سفوف بنایا جاتا ہے۔

## سخت ادویہ کا سفوف بنانا

سپاری۔ کھجور وغیرہ جیسے سخت دواؤں کو پہلے دھوپ میں یا ہلکی آگ پر گرم کر لیا جاتا ہے تاکہ رطوبت خارج ہو جائے۔ اس کے بعد اس کو لوہے کے ہاون میں ڈال کر کوٹنا جاتا ہے اور مختلف نمبروں کے چھلنیوں سے چھانا جاتا ہے۔ باقی حصہ کو پھر دوبارہ کوٹ کر چھانا جاتا ہے۔ اس طرح زیادہ سے زیادہ سفوف حاصل ہوتا ہے۔ ذیل میں ان چند مخصوص ادویہ کے کٹنے پیسے کی ہدایات درج کی جا رہی ہیں جن کا سفوف مشکل سے تیار ہوتا ہے۔

## ۱۔ آرد خرما (DRY DATES)

مچھوارہ یا کھجور خشک کا سفوف بنانا مشکل ہے۔ کیونکہ اس کے اندر لیسید یا شہد

جیسی رطوبت ہوتی ہے۔ اس کا سفوف بنانے کے لیے چھوہارہ میں سے غسل (تھک) نکال کر اور روہے کی کڑاہی میں ڈال کر آگ پر یہاں تک خشک کریں کہ وہ سوکھ کر کٹنے کے قابل ہو جائے۔ اگر موسم گرما ہو تو تیز دھوپ میں خشک کر لینا کافی ہو کرتا ہے۔ لیکن بعض وقت چھوہارہ کا سفوف بنانے کے بجائے اس کو پانی یا دودھ میں خوب جوش دے کر ہاتھ سے اچھی طرح مل کر چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ بعض مرکبات جیسے معجون ارد خرما۔ معجون سپاری پاک میں بعض اہبار اس کا سفوف حاصل کر کے قوام میں ملاتے ہیں۔

## 2- اشق و منقل (AMONONIA CUM & MUKUL)

یہ چکنے گوند ہوتے ہیں۔ گوندوں کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ تو سے یا کڑا ہی میں رکھ کر نرم آگ پر خشک کر لیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح گوند گل یا اشق سوکھ جاتا ہے تو بیس کر سفوف بنایا جاتا ہے۔

## 3- افیون (OPIUM)

افیون کے اندر کبھی رطوبت موجود ہوتی ہے۔ اس لیے اس کو بھی ہلکی آگ پر گرم (ریان) کر کے اس کی رطوبت کو اڑایا جاتا ہے لیکن احتیاط کے ساتھ کہ افیون جلنے نہ پائے۔ جب اچھی طرح خشک ہو جائے تو کھل میں پس کر سفوف بنایا جاتا ہے۔ بعض وقت اس کو دودھ میں جوش دے کر دودھ کو گرم قوام میں ملا دیا جاتا ہے۔ خصوصاً اگر معجون میں شامل کرنا ہو۔ ایسی جملہ دوائیں جن میں رطوبت ہوتی ہے جیسے افیون، اشق، گوگل، منقل، انار دانہ، ناریل۔ وغیرہ۔ بعض وقت ان دواؤں کو گھٹنے تک بھگوایا جاتا ہے۔ اس کے بعد جوش دے کر چھان لیا جاتا ہے۔ چھنے ہوئے محلول کو دوسری دواؤں میں ملا کر گولیاں بنا لیتے ہیں یا معجون میں شریک کرتے ہیں۔

## 4- رسوت (RASAUT)

اس کو بھی آگ پر گرم کر کے سفوف بنایا جاتا ہے اس سفوف کو معاجین یا گولیوں میں ملا دیا جاتا ہے۔ بعض وقت رسوت کا بھی محلول حاصل کر کے سفوف میں ملا کر گولیاں

باتے ہیں۔

### 5- مصطکی (MASTAGI)

مصطکی کو کھل میں ڈال کر نہایت ہلکے ہاتھ سے زمین زیادہ دباؤ نہ ڈالا جائے، پسا جاتا ہے۔ ورنہ کھل کی گرمی اور گرد کی حرارت سے مصطکی نرم ہو کر کھل اور دستے کے ساتھ چپک جاتی ہے۔ اس لیے اس کو تنہا پینا چاہیے۔ دوسری دواؤں کے ساتھ نہ ملا یا جائے۔ بعض وقت اس میں تھوڑی سی شکر ملا کر پینے سے باسانی سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اگر جوارش وغیرہ میں شریک کرنا ہو تو مہمون یا جوارش مکمل سرد ہونے کے بعد ملا کر گھوٹا جاتا ہے یا اس کو گھی میں ہلکی آگ پر گرم کر کے حل کر لیا جاتا ہے۔ اور اس محلول کو شکر کے قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جیسے جوارش مصطکی میں اس کو اسی طریقہ سے استعمال کیا جاتا ہے۔

### 6- مغزیات

مغزیات کو سفوف کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ ان کو باون دستے میں کوٹ کر یا سبیل بٹے پر پیس کر سفوف بنالیں۔ مغزیات کا سفوف ۵۰ نمبر کی چھانی سے چھاتا جاتا ہے بعض وقت اس کا شیره نکال کر دواؤں میں ملا یا جاتا ہے۔ یا قوام کے وقت ملا کر دوبارہ قوام حاصل کیا جاتا ہے۔

### 7- سمی دوائیں (TOXIC DRUGS)

جیسے کپک، Nuxvomica، وغیرہ پہلے ان ادویہ کو مدبر کر لیا جاتا ہے۔ اس عمل سے کچھ جیسے دوائیں نرم ہو جاتی ہیں تو ان کو کوٹ کر موٹا موٹا سفوف بنایا جاتا ہے۔ اس کے بعد انہیں مشینوں کے ذریعہ بالوہے کے باون میں کوٹ کر باریک سفوف بنالیتے ہیں اور پھر مہمون وغیرہ میں شامل کر لیتے ہیں۔

### 8- تخم املی (TAMARIND SEED)

اس کے سفوف کے لیے تخم املی کو تھوے بالوہے کی کٹانی میں مہمون کر اس کا چھکا

دور کیا جاتا ہے۔ مغز کو کوٹ کر سفوف بنایا جاتا ہے۔ یا پھر تخم املی کو 4-5 دن تک پانی میں بھگوئے رکھیں۔ جب وہ پھول جائے تو اس کا پھلکا دور کر کے کوٹ کر باریک کر لیں۔ دم حالت میں کوٹنے سے اچھی طرح سفوف بنے گا۔

## ۹۔ ابریشم (SLK)

ابریشم کو سفوف کرنے کے لیے سب سے پہلے ابریشم کو تھپی سے باریک کتر کر گرم ٹوے پر بریان کر لیا جاتا ہے اس کو پھر کھول میں باریک بیس کر سفوف بنایا جاتا ہے زیادہ تر اس کا جو شانندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ جو شانندہ کے لیے ابریشم کو مغزوں کر لیں پھر 2-3 پانی سے خوب دھوئیں اور مسلسل 8 روز تک صبح و شام جو شس دینے سے اس کے اجزائے موٹو جو شانندہ میں آجاتے ہیں۔ معمولی گرم کرنے سے کچھ فائدہ نہ ہوگا۔ آج کل جدید طریقہ سے اس کا محلول حاصل کیا جاتا ہے۔ یعنی ابریشم کو سوزیم بانڈرڈ آکسائیڈ (NaOH) کے ساتھ ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ تو یہ فوری محلول کی شکل میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ اس محلول کو دوسرے ادویات کے جو شانندے کے ساتھ شکر ملا کر خمیرہ بنایا جاتا ہے۔ جیسے خمیرہ گاؤزبان وغیرہ

## ۱۰۔ قیمتی جواہرات کا سفوف

جیسے یاقوت۔ مروارید۔ زمرہ۔ عقیق۔ لعل۔ ہیرا۔ یشب۔ صدف۔ مرجان۔  
سد وغیرہ۔

سب سے پہلے بن داؤں کو سنگ سیاہ کے کھول میں ڈال کر باریک پسیا جاتا ہے اور ۱۰۰ نمبر کی چمینی سے چھانا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سفوف کو سنگ سماق کے کھول میں ڈال کر کسی عرق جیسے گلاب یا عرق کیوڑہ کے ساتھ کھول کیا جاتا ہے یہاں تک کہ پورا عرق جذب ہو کر خشک سفوف حاصل ہو جائے۔ اس سفوف کو دنوں انگلیوں سے مل کر دیکھا جاتا ہے کہ سفوف میں گھروا پن تو نہیں ہے۔ اگر گھروا پن محسوس ہو تو زیادہ عرق ڈال کر پسیا جاتا ہے۔ جہاں تک کہ سفوف بالکل نرم و باریک ہو جائے اور سفوف پانی کی سطح پر تیرتا رہے۔ ڈوبے نہیں پائے۔ اس

طرح اس سفوف کی جانچ کی جاتی ہے کہ سفوف استعمال کے قابل ہے یا نہیں۔ اس قسم کے سفوف کو محلول کرنا بھی کہتے ہیں۔ کیونکہ اطباء نسخوں میں مراد یہ محلول۔ مرجان محلول۔ یا قوت محلول وغیرہ لکھا کرتے ہیں۔ اس سے مراد ہیں جو اہرات کا باریک سفوف ہے جو عقیقات میں پیسا گیا ہے۔

## 11۔ سنگ سرمہ (ANTIMONY)

سرمہ کو سفوف کرنے سے پہلے مدبر کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو اس وقت تک کھل کیا جاتا ہے کہ اس کے باریک ذرات کی دھجک، بالکل خائب ہو جائے اور انگلی سے ملنے پر قطعاً کرکڑاہٹ نہ محسوس ہو۔ اس کے بعد اس کے سفوف کو ریشم کے کپڑے میں چھانٹا جاتا ہے۔ تاکہ باریک ذرات آنکھ کو نقصان نہ پہنچا سکے۔ اس لیے سرمہ کو بہت باریک پیسا جاتا ہے۔

## ابرک (NICA)

ابرک کا سفوف بنانے کے لیے سب سے پہلے ابرک کو لوہے کے ہا دن دستہ میں ڈال کر خوب کوٹا جاتا ہے جس سے اس کے پرت علاحدہ علاحدہ ہوجاتے ہیں۔ اس سفوف کو ایک دبیز کپڑے میں پوٹنی باندھ کر گرم پانی میں بھگو دیا جاتا ہے۔ اور دونوں ہاتھوں سے ملا جاتا ہے جس سے ابرک کے باریک ذرات کپڑے سے خارج ہو کر گرم پانی میں جمع ہو جاتے ہیں۔ اس طرح اس عمل کو 2-3 دفعہ دہرایا جاتا ہے جس سے باریک سفوف پانی میں آجاتا ہے اور اس پانی کو چند گھنٹے تک کھجھڑنے سے ابرک کے ذرات پانی کی تہ میں بیٹھ جائیں گے۔ بعد ازاں پانی کو پھینک دیا جاتا ہے اور سفوف کو خشک کر کے دواؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اس سفوف کو ابرک محلوب کہا جاتا ہے۔

## زعفران (Saffron)

زعفران کو اگر کسی خشک مرکب (مثلاً سفوف) میں باریک شدہ ملا تا ہو تو خشک

کر کے باریک کھول کر کے ملا سکتے ہیں۔ بلکہ بہتر یہ ہے کہ باریک شدہ زعفران میں دیگر خشک ادویہ کا سفوف ملا کر کچھ دیر اور کھول کر میں تاکہ زعفران تمام اجزاء میں اچھی طرح شامل ہو جائے۔ لیکن اگر زعفران کسی معجون یا جوارش میں ملانا ہو تو اس کو پہلے باریک کھول کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں عرق گلاب یا عرق کیوڑہ ملا کر خوب پیسا جاتا ہے یہاں تک کہ زعفران اچھی طرح عرق میں حل ہو جائے۔ اس زعفران کو معجون و جوارش کے گرم قوام شہد کے قوام میں ملا کر اچھی طرح حل کر لیا جاتا ہے اس کے بعد دواؤں کا سفوف قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے تاکہ زعفران اچھی طرح معجون میں مل جائے۔ نیم گرم قوام میں زعفران کا سفوف ملانے سے عرق کے بخارات اڑ جائیں گے۔ اور رطوبت باقی نہ رہے گی۔ ورنہ معجون خراب ہوگا۔

14۔ مشک و جندہ میداستر (MUSK & JUND-E-BEDASTAR)  
اس کو کسی عرق میں کھول کر کے معجون یا خیرہ کے قوام میں ملایا جاتا ہے۔ یا اس کا سفوف ملا کر استمان کیا جاتا ہے۔

15۔ عنبر (AMBER)  
عنبر کو کسی عرق میں پیسا نہیں جاتا کیونکہ وہ چپک جاتا ہے۔ اس لیے اس کو خشک پیسا جاتا ہے یعنی اس میں تھوڑی سی شکر ملا کر پیسنے سے اس کا سفوف حاصل ہو جاتا ہے بعد ازاں خیرہ میں سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بہتر یہ ہے کہ اس کو گرم گھی میں حل کر لیا جائے اور اس گھی کو قوام میں ملا کر گھوٹ دیا جائے اس طرح عنبر پورے خیرہ میں مل جائے گا۔

کافور (CAMPHOR)  
اس کو سفوف بنانے کے لیے خشک کھول میں ڈال کر ہلکے ہاتھوں سے پیسا جاتا ہے۔ بعض وقت اس سفوف پر انگول کے چند قطرات پٹکا کر پیسا جاتا ہے جس سے کافور ص ہو جاتا ہے پھر اس محلول میں دیگر ادویہ کا سفوف ملا کر پیسا جاتا ہے۔ جس

سے کافر پرورے سفوف میں مل جائے۔

نوٹ ۱۔ اگر گولیاں بنانا یا قرص بنانا مقصود ہو تو سفوف باریک پسا جاتا ہے یعنی ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے یا ملل کے کپڑے سے بھی چھان سکتے ہیں۔ اگر سفوف کسی باضم دوا میں استعمال کرنا ہو تو زیادہ باریک نہ ہونا چاہیے اس کے لیے ۶۰ نمبر کی چھلنی استعمال کرنا چاہیے۔ اگر یہی دوائیں جو گردوں کے امراض میں استعمال ہو رہی ہوں تو ان کا سفوف باریک یعنی 80 نمبر کا ہونا چاہیے۔ اگر گولیاں بنانا ہو تو ۱۰۰ نمبر کی چھلنی استعمال کرنی چاہیے۔ اگر سفوف میں جو اہرات و جھریات ہوں تو ان کو ملاحظہ ملاحظہ کھل کر کے باقی ادویہ کے ساتھ ملانا چاہیے۔

اگر سفوف میں مغزیات شامل ہوں تو ان کو ملاحظہ باریک پس کر ۱۰۰ نمبر کی چھلنی میں چھان کر دیگر سفوف ادویہ کے ساتھ ملانا چاہیے۔

اگر سفوف کے اندر نوشادر، شورہ وغیرہ جیسی جاذب رطوبت چیزیں ہوں جن کے ساتھ موسم برسات میں نم ہو کر خراب ہونے کا اندیشہ ہو تو اس سفوف کو شیش میں ڈال کر اس کے اندر چونے کی پوٹی ایک دھاگہ کے ذریعہ ڈاٹ سے باندھ کر رکھیں تاکہ جو ناہوا کی نمی کو بخوبی جذب کرتا رہے اس ترکیب سے سفوف نم نہیں ہوگا۔

سفوف کو کاغذ کے برتنوں میں ڈال کر اچھی طرح ڈاٹ سے بند کر دیں تاکہ اندر ہوا نہ داخل ہو سکے۔ دواؤں کا سفوف بنا کر رکھنے سے خراب ہونے کا اندیشہ ہے لہذا 2 ماہ سے زیادہ مدت تک سفوف نہیں رکھنا چاہیے۔

مرکب دوائیں بناتے وقت ہر ایک دوا کا سفوف ملاحظہ ملاحظہ ناپ تول کر ملنا چاہیے تاکہ اوزان کی ترکیب میں فرق نہ آنے پائے۔ بر سفوف کے مرتبان پر سلیپ چسپاں کرنا ضروری ہے ورنہ شناخت میں دشواری پیش آسکتی ہے اور بسا اوقات نفع کے بجائے نقصان لازم آتا ہے۔ چند مشہور سفوفات مثلاً سفوف برص، سفوف چھٹکی، سفوف سرخ، سفوف سدن، سفوف شورہ قلمی، سفوف طین، سفوف نمک شیعہ الزمیس، سفوف نمک سیمانی، سفوف مابس اندم، کے نسخے معطابق تیار ہوں۔ فقہاء و خراجک اور علماء نے ان سفوفات کے لئے خاص

## طور سے درج کیے جا رہے ہیں۔ چند مشہور مرکبات ۱۔ سفوف برص

نسخہ۔ انجیر خشک۔ تخم پنواڑ ہر ایک ۵۰ گرام باجلی۔ چاکسو ہر ایک ۲۵ گرام۔

### ترکیب تیاری

جلد داؤں کو پاک و صاف کر کے کوٹ کر ۵۰ نمبر کی مچھنی سے چھان کر سفوف بنائیں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

### فوائد

برص و پھلجھری کے لیے مفید ہے۔

### مقدار خوراک

۱ تا ۵ گرام یہ سفوف رات کو ۲۰۰ ملی لیٹر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح کو صاف پانی زلال، نتھار کر پیئیں اور ثقل پیس کر دانتوں پر لگائیں غذا میں یسٹی روٹی دیں۔

### ۲۔ سفوف چنگی

نسخہ۔ ہیلہ سیاہ۔ پودینہ خشک۔ نفل سیاہ۔ نمک طعام۔ زرخور۔ سہاگر بیان (تنکار) ہر ایک ۷۰ گرام۔

### ترکیب تیاری

تمام داؤوں کو پاک و صاف کرنے کے بعد کوٹ کر ۵۰ نمبر مچھنی سے چھان کر سفوف بنائیں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ سفوف بچوں کے اکثر امراضِ معدہ میں مفید ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔  
قوتِ باہمہ کو بڑھاتا ہے۔ ریاح خارج کرتا ہے۔

## مقدارِ خوراک

500 ملی گرام سے ایک گرام تک پانی کے ساتھ کھلائیں۔

## 3۔ سفوفِ سرخ

نسخہ :- پھلکری بریان۔ گیرد۔ ہر ایک 20 گرام

## ترکیبِ تیاری

دونوں دواؤں کو کوٹ کی چھنی نمبر 80 سے چھان کر سفوف تیار کر لیں اور شیشے  
کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

## فوائد

سوزاک میں مفید ہے۔ پیشاب لاتا ہے اور پیپ کو بند کرتا ہے۔

## مقدارِ خوراک

2 گرام سفوف پھانک کر اوپر سے شربتِ بزوری 20 ملی لیٹر پانی میں ملا کر پلائیں۔  
صبح و شام استعمال کرنے سے چند دن کے اندر اندر نمایاں فائدہ نظر آئے گا۔

## 4۔ سفوفِ سیلان الرحم

نسخہ :- طاہ شیر املی بیج بند۔ تخمِ اوتنگسن۔ تخمِ خشکاش سفید۔ تخمِ سروال۔ تال  
مکھانہ ستارہ۔ کشنیز فٹک۔ کاکڑا سنگھی۔ گل سپاری۔ چنیا گوند دکر کس، صمغ عربی۔

رگنہ بول، تیلکمانہ ہر ایک 2۵ گرام قند سفید دھکر، ہم وزن سفوف (26۵) گرام۔

### ترکیب تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کر کے کوٹ کر چھلنی 8۵ نمبر سے چھان کر سفوف تیار کریں۔ پھر قند سفوف کو پیس کر ۹۰ نمبر چھلنی میں چھان کر اس سفوف میں ملا کر دوبارہ تمام سفوف کو ۹۰ نمبر کی چھلنی سے چھانیں اور شیشے کے مرتبان میں بھر کر رکھ دیں۔

### فوائد

خصوصاً عورتوں کے امراض سیلان الرحم رحم سے سفید رطوبت کا آنا میں مفید ہے

### مقدار خوراک

ایک گرام سفوف دودھ یا پانی کے ساتھ صبح و شام استعمال کریں۔

### 5- سفوف شورہ قلمی

نسخہ ۱- جو اکھار، زیرہ سفید، شورہ قلمی، کباب چینی، گیر و ہر ایک ۵ گرام۔

### ترکیب تیاری

سب دواؤں کو کوٹ کر 8۵ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف تیار کریں اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

### فوائد

سوزاک اور پیشاب کی جلن میں مفید ہے۔ پیشاب خوب لاتا ہے۔

### مقدار خوراک

ایک تا ۵ گرام سفوف روزانہ صبح و شام لیں، چھانچ یا شربت بزوری معتدل

کے ساتھ استعمال کرائیں۔

## 6۔ سفوف طین

نسخہ ۱۔ اسپنول مسلم، تخم ریحان، تخم کنوچہ، طباشیر، تخم حماض، گل ارغنی، صمغ عربی  
نشانستہ گندم ہر ایک ۵ گرام۔

### طریقہ تیاری

ابتدا کے تین دواؤں کو چھوڑ کر باقی دواؤں کو کوٹ کر ۵۰ نمبر کی چھلنی سے چھائیں  
ابتدا کے تین دواؤں اسپنول، تخم ریحان، تخم کنوچہ بغیر کوٹے سالم ہی سفوف میں ملا  
کر رکھیں۔

### فوائد

سفوف مفردی اور خونی دستوں کو روک دیتا ہے۔ جو پیش میں استعمال  
کیا جاتا ہے۔

### مقدار خوراک

5-5 گرام سفوف گمی سے چرب کر کے صبح و شام دیں اور اس کے ساتھ آنا  
گرام ریٹھ خلی کا لعاب نکال کر پلائیں۔ چند خوراک سے فائدہ ہو جائے گا۔

## 7۔ سفوف نمک شیخ الرئیس

نسخہ ۱۔ نمک طعام - 4 گرام - فلفل سفید - 9 گرام - نوشادر قلمی - زنجبیل  
دسونٹھ، فلفل سیاہ دکالی مرچ، پودینہ خشک - تخم کرنس - ہر ایک 6 گرام - تخم  
بالون زجر جرب، بادیان خورد - نانخواہ راجواتن دیس، سنبل الطیب دبا پھر دہر  
ایک 3 گرام -

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر وہ نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف کو چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھ لیں۔

### فوائد

معدہ کو قوی بنا دیتا ہے۔ بد متھی اور ریاح کو زائل کرتا ہے۔ غذا کو سہم کرتا اور بھوک لگاتا ہے۔

### مقدار خوراک

ایک تا ۲ گرام سفوف بعد غذا استعمال کریں۔

### سفوف حابس الدم

نسوز۔ سنگ جراثیم۔ گیر و طباشیر اصلی ہر ایک ۲۵ گرام۔

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنا میں شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

### فوائد

ہر عضو کے جریان خون کو روکتا ہے۔ نفث الدم۔ کثرت حیض میں بہت مفید ہے۔

### مقدار خوراک

ایک تا ۲ گرام سفوف صبح و شام پانی سے استعمال کریں ۲-۳ روزیں کافی فائدہ ہوگا۔

## تصویل ر SEIVING اچھانا غسل دینا

تصویل کو مختلف معنوں کے لحاظ سے استعمال کیا جاتا ہے۔ تصویل کو بعض وقت نخل رچھانا، کے طور پر استعمال کرتے ہیں اور بعض وقت غسل دھونا، کے طور پر بھی جیسے اگر سفوف کو چھانا ہو تو مختلف نمبروں کی چھلیاں استعمال کی جاتی ہیں۔ یعنی ایک مربع اونچ میں جتنے سوراخ ہوتے ہیں ان کا نمبر سوراخ کی تعداد دگنا ہوتا ہے مثلاً اگر کسی چھلی کے ایک مربع اونچ رقبہ میں 20 سوراخ ہیں تو اس کو 40 نمبر کی چھلی کہا جائے گا۔ اگر 8 سوراخ ہیں تو 60 نمبر کی چھلی۔ اگر 40 سوراخ ہوں تو 80 نمبر کی چھلی اور اگر 8 سوراخ ہوں تو 100 نمبر کی چھلی کہلائے گی یعنی 100 نمبر کا عمدہ باریک سفوف (Fine powder) کہلائے گا۔ ملاوہ یوس سفوف کو ملل کے کپڑے سے بھی چھانا جانا اس کو بھی تصویل کہتے ہیں، اس طرح جو شاندار درخربت کو دبیز کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ آنکھوں کی دوا تقطری کاغذ (Filter Paper) کے ذریعہ چھانا جاتا ہے۔ بعض دوائیں جیسے مویز منقہ۔ انجیر زرد۔ آلو بخارا وغیرہ پہلے پانی سے دھو کر صاف کر لی جاتی ہیں اور آگھنٹے تک ان کو پانی میں جھگو یا جاتا ہے۔ اس کے بعد جو شس دے کر ہاتھوں سے خوب ملا جاتا ہے۔ اچھی طرح پانی میں حل ہو جانے کے بعد تاروں کی چھلی یا ملل کے کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ یہ بھی عمل تصویل کہلاتا ہے۔ اس طرح تر بجن کو بھی چھاننے کے لیے رات بھر پانی میں جھگو یا جاتا ہے۔ صبح جو شس دے کر اچھی طرح ہاتھ سے مل کر ملل کے صاف کپڑے سے چھانا جاتا ہے۔ اس چھنے ہوئے پانی کو ایک گھنٹہ تک سکون کے ساتھ رکھا جاتا ہے۔ جس سے رسوب برتن کی تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ رسوب کو بغیر حرکت دینے اس کے اوپر کے پانی کو احتیاط سے دوسرے برتن میں حاصل کر لیا جاتا ہے اور اس پانی کو قوام بناتے وقت استعمال میں لایا جاتا ہے یا پھر اس میں شکر ملا کر قوام بنا لیتے ہیں۔

تصویل کو بعض وقت نتھارنا کے معنی کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے جس میں مٹی جو ناوغیرہ جیسی ادویہ کو جو پانی میں نمک کی طرح سے حل نہیں ہونیں کنکرہ تھر جیے جڑی سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ اس کی صورت یہ ہے کہ ایسے باریک پے ہوئے سفوف کو

پانی میں ملا کر تھوڑی دیر کے لیے چھوڑ دیتے ہیں۔ جس سے اس سفوف کے مہضرات نکھر پتھر ریت وغیرہ تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اور اس عمر میں اس سفوف کے باریک اجزاء پانی میں تیرتے رہتے ہیں اس کے بعد بہ آہستگی اور ہر کے پانی کو نتھاریتے ہیں جس کے ساتھ باریک اجزاء چلے جاتے ہیں اور تہہ میں بیٹھے ہوئے اجزاء کو پھینک دیتے ہیں۔ بشرطیکہ وہ نکھر۔ پتھر کی طرح بیرونی آمیزش ہوں۔ جن کا الگ کرنا مقصود ہے۔ اور اگر وہ اصل دوا کے موٹے اجزاء ہوں تو انہیں دوبارہ باریک پیکر اس طرح عمل کریں۔ یعنی تھمرے ہوئے پانی کو جس میں دوا کے باریک اجزاء ہوتے ہیں تھوڑی دیر ٹھہرا کر بار بار نتھارتے ہیں۔ پھر تہہ میں بیٹھی ہوئی چیز راسب کو ہر بار الگ کرتے جاتے ہیں۔ اس عمل کو اولیا بعض وقت غسل دھونا، بھی کہتے ہیں۔ جو چیز اس طرح حاصل ہوتی ہے۔ اسے منسول کہا جاتا ہے۔ جیسے شارنج منسول۔ لاجورد منسول وغیرہ۔ لیکن اسن کے علاوہ غسل کے اور بھی طریقے ہیں۔ یہاں پر تصویل کے عمل کو غسل کہا گیا ہے۔ جس کے مختلف طریقے ہیں۔

## غسل حجریات

اکثر پتھروں کے منسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ انہیں خوب باریک کھل کر کے پانی میں گھولیں۔ ایسا کرنے سے نہایت باریک اجزاء پانی میں مل کر پھیل جاتے ہیں اور موٹے اجزاء پانی کی تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں۔ اس کے بعد اس پانی کو معدہ باریک اجزاء کے کسی دوسرے برتن میں الگ کر لیں اور آرام و سکون کے ساتھ چھوڑ دیں۔ جس سے یہ اجزاء تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ یہی اجزاء قابل استعمال ہیں۔

## چونا منسول (LIME WASHED)

چونے کو منسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو بہت سے پانی میں اچھی طرح گھولیں۔ جو کچھ نکھر پتھر وغیرہ تہہ میں بیٹھ جائے اسے دور کر دے اور باقی کو جو پانی میں ملا ہوا ہے آرام و سکون سے چھوڑیں جس سے چونہ تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ اور پانی ادھر جا گا اس پانی کو آہستگی سے گرا دیں۔ اور پھر دوسرا پانی ڈال کر اس طرح گھولیں۔ اور تلچٹ

کو دور کریں۔ اس طرح سات بار کریں۔ اور اس کے پانی کو جس میں ہارک باریک ذرات لے ہوئے ہوں لکھ چھوڑیں۔ صاف چونا تہہ میں بیٹھ جائے گا۔ اس کو مغسول چونا کہتے ہیں۔

### ۲۔ لک مغسول (LUK WASHED)

لاکھ کو کلومی اور تنکوں سے پاک صاف کر کے پیسے 30 گرام لک کو جو شانہ ۵۰ گرام روئندہ مینی + 5 گرام آرزو مکی کے ساتھ پیسے اور پانی کو نتھاریں۔ باقی دوا میں اور جو شانہ ملا کر رگڑیں یہاں تک کہ پورا لک حل ہو جائے۔ اس محلول کو ملل کے کپڑے کے ذریعہ چھان لیں اور چھپے ہوئے پانی کو سکون سے رکھ دیں۔ چند گھنٹے کے بعد لک کے ذرات تہہ میں بیٹھ جائیں گے۔ اس کے اوپر کے پانی کو گرا دیا جاتا ہے پھر اس پر تازہ پانی ڈال کر اچھی طرح مل کر رکھ چھوڑیں اس عمل سے لک دھول جائے گا۔ گرد وغبار اور آجائے گا۔ دو تین گھنٹے کے بعد اس پانی کو گرا کر تہہ میں بیٹھے ہوئے لک کے ذرات کو خشک کر لیا جاتا ہے۔ یہی لک مغسول کہلاتا ہے۔

### ۳۔ صبر مغسول (ALOVES WASHED)

ایٹو نے کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ سنبل الطیب چربا تہہ بنگر۔ تیج۔ جاوتری۔ جاتفل۔ مرکی۔ دارہینی۔ عود بسان۔ جب بسان۔ انخر۔ مصطلی ہر ایک ۵ گرام کو نیم کو ب کے کے ایک لیٹر پانی میں جو شس دیں۔ یہاں تک کہ نصفہ جائے۔ پھر اس کو چھان لیں اور ایلاٹر و آدھا کیلو ہارک پسا ہوا اس میں ملا کر پانی نتھاریں اور نقل کو جد کر دیں۔ نترے ہوئے پانی ایک برتن میں سکون سے رکھ دیں اور تہہ نشیں، ذرات کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی صبر مغسول کہلاتا ہے۔

### ۴۔ مردار سنگ مغسول

اس کو مغسول کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ مردار سنگ کو اس کے ہم وزن تنک کے ہمراہ پیس کر اس پر اس قدر پانی گرائیں کہ 4 انچ پانی اوپر آجائے۔ ایک ہفتہ تک روزانہ

تین مرتبہ حرکت دیتے رہیں ایک ہفتہ کے بعد پانی تبدیل کر دیں۔ اس طرح 40 روز تک اس عمل کو دہراتے رہیں۔ بعد ازاں پانی کو گر کر تہہ میں جمع شدہ ذرات کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی مردار سنگ منسول کہلائے گا۔

### (5) غسلِ اطمینانِ رمبوں کا دھونا

جس مٹی کو دھونا چاہیں اس کو اس قدر پانی میں بھگوئیں کہ اچھی طرح مٹی گھل جائے۔ اس پانی کو کپڑے سے چھان لیں اور اس چھنے ہوئے پانی کو رکھ چھوڑیں۔ چند گھنٹوں کے بعد پانی کو گر کر تہہ میں جمع شدہ مٹی کو حاصل کر کے خشک کر لیں۔ یہی طین منسول یعنی منسول مٹی ہوگی۔

### 6۔ روغن زرد منسول

گھی کو کسی برتن میں ڈال کر اس پر پانی ڈالا جاتا ہے یہاں تک کہ گھی اچھی طرح ڈوب جائے۔ اس کے بعد دونوں ہاتھوں سے خوب ملا جاتا ہے۔ پھر پانی کو گر ایا جاتا ہے۔ دوسرا تازہ پانی ڈالا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو 2 دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس کے بعد آخر میں پانی گر کر گھی کو حاصل کیا جاتا ہے۔ یہی روغن زرد منسول کہلاتا ہے۔

### 7۔ موم منسول

موم جیسی پگھلنے والی چیز کو دھونے کا طریقہ یہ ہے کہ جس چیز کو دھونا چاہیں۔ اس کو آگ پر پگھلا کر چند مرتبہ صاف اور نیم گرم پانی میں گرائیں۔ تاکہ اس کی غیر محفل کدورتیں تہہ نشیں ہو جائیں۔ اور جو کچھ پانی کے اوپر ہو اس کو حاصل کر لیں یعنی موم پانی میں ڈالنے کے بعد جم جائے گا اور پانی کی سطح پر آجائے گا۔ یہی موم منسول کہلاتا ہے۔

### 8۔ غسلِ شیرج

تلوں کے تیل کا دھونا۔ تل کے تیل کو نمک کے پانی کے ہمراہ خوب اچھی طرح پھینٹ کر نرم آگ پر جو شش دیں۔ اس کے بعد نمک کا پانی نکال کر دوسرا صاف پانی ڈال

کے جو شویں دیں۔ پھر اس پانی کو علاحدہ کر کے تیل کو حاصل کر لیں یہی مغسول تیل کہلائے گا۔  
نوٹ ۱۔ نیلا تو تیا۔ حجار متی۔ شادنج۔ عقیق۔ لاجورد وغیرہ اسی اصول سے  
مغسول کیے جاتے ہیں یعنی اس کو باریک پیس کر سفون بنا کر پانی میں حل کر کے اس  
پانی کو جس میں ذرات ملے ہوئے ہیں۔ دوسرے برتن میں حاصل کر کے ان کے ذرات  
کو تہہ نشیں کرایا جاتا ہے۔ اس کے اوپر کے پانی کو پھینک دیا جاتا ہے۔ اور تہہ نشیں ذرات  
کو سکھا کر کام میں لایا جاتا ہے۔

### تدبیر ادویہ (Purification of drugs)

چند نباتی اور معدنی ادویہ جو طبعی طور پر پائے جاتے ہیں۔ ان میں اکثر سمیت موجود  
رہتی ہے۔ اگر ان ادویہ کو استعمال کرنا ہو تو پہلے ان کو مدبر کیا جاتا ہے۔ ان ادویہ کو مصفی  
کہا جاتا ہے۔ یعنی دوا میں کوئی ایسا عمل کرنا جس سے اس کی مخصوص نقصان دہ صفت دور  
ہو جائے اور قابل استعمال ہو جائے اس کو تدبیر و اصلاح کہتے ہیں۔ اور ایسی اصلاح شدہ  
چیز مدبر کہلاتی ہے۔ دوا سازی میں بہت سی دوائیں مدبر کر کے شامل کی جاتی ہیں اس  
لیے ذیل میں مختلف چیزوں کے مدبر کرنے کے طریقے درج کیے جاتے ہیں۔

### افیون اور رسوت

افیون اور رسوت کو مدبر کرنے کے لیے پہلے ان کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے  
پینچی سے کتر لیے جاتے ہیں اور ان کو عرق گلاب میں 24 گھنٹوں تک بھگو کر رکھا جاتا  
ہے۔ جس سے ٹکڑے نرم ہو جاتے ہیں ان کو ہاتھوں سے خوب مل کر دوسرے برتن  
میں دیز کر کے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس چھنے ہوئے محلول کو دو تین گھنٹے تک ساکن  
رکھا جاتا ہے۔ دو تین گھنٹے کے بعد افیون اور رسوت کے موٹے ذرات برتن کی تہہ  
میں بیٹھ جائیں گے پھر اس کے اوپر کے پانی کو دوسرے برتن میں آہستگی کے  
ساتھ منتقل کر لیا جاتا ہے تاکہ نیچے بیٹھ ہوئے ذرات ہلنے نہ پائے۔ اس حاصل شدہ  
محلول کو ہلکی آگ پر رکھ کر بنجر کے ذریعہ پانی کو اڑایا جاتا ہے۔ جو گاڑھا سا مایع حاصل  
ہوتا ہے اس کو مصفی افیون و رسوت کہتے ہیں۔

## 2- زیرہ سیاہ اور اجوائن

ان ادویات کو ایک برتن میں ڈال کر ان پر سرکہ اتا ڈالا جاتا ہے کہ وہ دو لٹے بناؤں پر رہے۔ ان ادویات کو 72 گھنٹے تک رکھا جاتا ہے۔ جس سے سرکہ دواؤں میں جذب ہوگا۔ ان دواؤں کو نکال کر سایہ میں خشک کر لیا جاتا ہے۔ بعد میں ان کا سفوف بنا کر دوا میں استعمال کرتے ہیں۔ جوارش کوئی بنانے کے لیے زیرہ سیاہ کو اسی طرح مدبر کے استعمال میں لاتے ہیں۔

## 3- انزروت

انزروت کو باریک پیس کر اس کے سفوف میں بکری کا دودھ یا گدھی کا دودھ ملا کر ضما د بنا لیتے ہیں۔ اس کا ٹھہرے ضما کو جھاڑ کی لکڑی پر لپیٹ دیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح جم جائے اس لکڑی کو کونکے کی آگ پر گرم کر کے رکھا یا جاتا ہے۔ یہی مدبر انزروت ہے۔

## 4- بھلانوان (بلا دور)

بھلانوان کو مدبر کرنے کے لیے پہلے اس کے سرخ ٹوپی والے حصے کو علامہ کر لیا جاتا ہے۔ جس کو بھلانوان کا پھول کہتے ہیں جس کو شوق سے کھایا جاتا ہے، اس علامہ کر دہ کالے بھلانوان کو گرم سرخ چمٹے سے دبایا جاتا ہے۔ جس سے بھلانوان کا تیل نکل جاتا ہے احتیاط رہے کہ تیل جسم کو لگنے نہ پائے ورنہ جھالا آجائے گا۔ تیل نکالے ہوئے بھلانوان کو پانی میں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس طرح تین دفعہ تازہ پانی بدل کر جوش دیتے ہیں اس کے بعد ان بھلانوان کو دودھ میں جوش دیا جاتا ہے پھر اس کو دودھ سے نکال کر تازہ پانی سے دھویا جاتا ہے۔ ان کو سوکھا کر دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔ مغز بھلانوان تل کے ساتھ یا مغز ناریل یا مغز اخروٹ کے ساتھ استعمال کر سکتے ہیں ورنہ چھال پیدا ہونے کا اندیشہ رہتا ہے۔



## 7- کچلہ

100 گرام کچلے کو زرد مٹی میں دفن کر دیا جاتا ہے یا کسی نل کے نیچے دفن کر دیتے ہیں تاکہ روزانہ اس پر پانی پڑتا رہے اور مٹی سوکھنے نہ پائے۔ آٹھ۔دس دن کے بعد کچلے کو زمین سے نکال کر پانی سے صاف دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد چاقو سے کچلہ پر کا پوست ملاحظہ کیا جاتا ہے اور اس کے بعد اس کے دو حصے، دو بچھ پتے، ملاحظہ کر کے اس کے درمیان سے پتی کو تیز ہریلی ہوتی ہے نکال دیا جاتا ہے۔ صاف کیے ہوئے کچلوں کو گرم پانی سے دھویا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان کو ایک ملل کے کپڑے کی یا مالیدار تھیلی میں باندھ کر ایک ایسے برتن میں لٹکایا جاتا ہے جس میں دو لیٹر دودھ بھر دیا گیا ہو تھیلی کو درمیان میں دھاگے کے ذریعہ لٹکایا جاتا ہے تاکہ تہہ میں نہ بیٹھ جائے۔ اس کے بعد دودھ کو جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ پورا دودھ سوکھ جائے۔ اس کے بعد اس تھیلی کو نکال کر گرم پانی سے کچلوں کو دھویا جاتا ہے۔ ہر ایک کچلہ کو جو نرم حالت میں ہوتا ہے کھل میں کوٹ لیا جاتا ہے اور اس کے پاؤڈر کو سکھایا جاتا ہے۔ اس سوکھے ہوئے سفوف کو گھی میں بھون لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد بھونے ہوئے پاؤڈر کو مزید کوٹ کر باریک سفوف میں تبدیل کر لیا جاتا ہے۔ یہی مدبر سفوف دوا کے طور پر استعمال میں لاتے ہیں۔ کچلہ سے تیار کردہ دوائیں احتیاط کے ساتھ استعمال کرنا چاہیے خصوصاً مقدار خوراک کا خیال رکھا جائے۔ کیونکہ غلطی سے مقدار خوراک بڑھ جائے تو فائدہ کے بجائے نقصان بھی ہوگا۔

## 8- گندھک آملہ سار

ایک بانڈی میں اس قدر دودھ ڈالیں کہ نصف بانڈی تک رہے۔ پھر اس کے منہ پر ملل کا کپڑا باندھ دیں اور گندھک نیم کوفتہ کر کے اس کپڑے پر بچھا دیں اور اس پر کوئی بڑا ظرف رکھ کر گرم کوئٹہ ڈال دیں تاکہ اس کی گرمی سے گندھک گپھل کر کپڑے سے نفوذ کر کے دودھ میں آجائے۔ اوپر کے ظرف کو اس طرح رکھیں کہ وہ گندھک سے نہ لٹکے بلکہ اس سے اونچا رہے۔ جب سب گندھک گپھل کر دودھ میں آجائے تو

نکال کر استعمال میں آئیں یہی مدبر گندھک ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ ایک حصہ گندھک آدھ سارہ حصہ گائے کا گھی کے کر ایک برتن میں ڈال کر تنگی آگ پر گرم کیا جائے۔ جب گندھک پگھل جائے اس میں چار حصہ سرد دودھ ملایا جائے۔ اس طرح اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جائے۔ بروقت تازہ گھی اور تازہ دودھ لیا جائے۔ اس طرح جو گندھک حاصل ہوگی وہ مدبر کھلانے لگی۔

### 9- سنکھیا (سُم الفار)

سفید سُم الفار کو لے کر کھول میں باریک سفوف بنالیں۔ اس سفوف پر لیوں کا رس ڈالا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پورا سفوف رس میں ڈوب جائے۔ پھر اس کو یہاں تک پیٹتے ہیں کہ پورا رس جذب ہو جائے۔ پھر اس میں لیوں کا رس ڈال کر دوبارہ جیسا جاتا ہے اس طرح اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ یہی مدبر سنکھیا کہلانے لگا۔ چونکہ کسی چیز ہے مقلد خوراک کا خاص خیال رکھا جائے۔

دوسری ترکیب یہ ہے کہ چرچہ کی راکھ کے مقطر پانی میں سنکھیا کا سفوف پس کر ڈال دیں۔ اور کسی ظرف میں اس قدر پکائیں کہ خشک ہو جائے۔ یہی مدبر سنکھیا ہوگا۔

### 10- شنگرف

پہلے شنگرف کو کھول میں باریک پس لیا جاتا ہے یہاں تک کہ اس کی چمک غائب ہو جائے۔ پھر اس میں لیوں کا رس ملا کر یہاں تک کھول کریں کہ رس جذب ہو جائے۔ پھر دوبارہ اس خشک پاؤڈر میں لیوں کا رس ڈال کر کھول کریں اس طرح اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ آخر میں جو سفوف حاصل ہوگا وہ مدبر شنگرف ہوگا۔ یہ کسی چیز ہے مقلد خوراک کا خاص خیال رکھا جائے۔

### نوٹ: شنگرف سے پارہ نکالنا

چونکہ یہ پارہ کام کب ہے۔ بعض وقت اس میں سے پارہ کو علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس ترکیب کے لیے پہلے شنگرف کو لیوں کے رس میں کھول کر کے باریک باریک ٹکیے

بنائیں کلیہ سوکھنے کے بعد ان کو ایک ہانڈی میں علاحدہ علاحدہ رکھ کر اس پر دوسری ہانڈی اوندھیا دیں دونوں کے کنارے ہوا کر کے ملائیں اور مضبوط گل حکمت کر دیں۔ پھر چوبلیے پر رکھ کر نیچے خوب تیز آنچ جلائیں اور اوپر کی ہانڈی پر کپڑے کی کئی تہہ کے پانی سے بھگو کر رکھ دیں۔ خشک ہو تو پھر تر کر دیں تاکہ جو پارہ اڑ کر اوپر پہنچے وہ سردی کی وجہ سے جھکر لگا ہے۔ لیکن اوپر والی ہانڈی کا اندر دلی حصہ کھردرا ہونا چاہئے تاکہ جو پارہ جھے وہ مرنے نہ پائے۔ تقریباً تین گھنٹے تک گرم کرنے سے پارہ اڑ کر اوپر جاگے گا۔ ٹھنڈا ہونے پر باسگی چوبلیے سے اتار کر دونوں ہانڈیوں کو علاحدہ کر کے اوپر کی ہانڈی سے پارہ اکٹھا کر لیں اور کپڑے سے چھان کر رکھ لیں۔ اس ترکیب سے نکلا ہوا پارہ مصفی ہوتا ہے دوبارہ تھینڈ کی ضرورت نہیں۔

### ۱۱- پارہ (سیماہ)

پارہ کو مدبر کرنے کے تین طریقے بتلائے گئے ہیں۔ کسی ایک طریقے سے مدبر کیا جاسکتا ہے۔

۱) پارہ کو اینٹ سفوف کے ساتھ ملا کر ۱۲ گھنٹے تک کھول کرتے ہیں۔ اس کے بعد اس کو پانی کو سے دھویا جاتا ہے اور پارہ علاحدہ کر لیا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جاتا ہے۔ اس طرح مدبر پارہ دو داؤں میں استعمال کیا جاتا ہے۔  
دوسرا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کو ۴ تہہ والے کپڑے میں ڈال کر ہاتھوں سے بچوڑا جاتا ہے۔ اس عمل کو ۴ چار دفعہ دہرایا جاتا ہے تاکہ اس کی سیاہی بالکل غائب ہو جائے۔

تیسرا طریقہ یہ ہے کہ پارہ کو ہندی کے سفوف میں ڈال کر بیسا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو کئی دفعہ دہرایا جاتا ہے جب تک کہ کھول کرنے سے سیاہی غائب نہ ہو جائے جب سیاہی ختم ہوگی اس وقت پارہ استعمال کے قابل ہے۔

### ۱۲- خبث الحدید (لوہا)

چھوٹے چھوٹے خبث الحدید کے ٹکڑوں کو کوئلہ کی آگ پر سرخ گرم کیا جاتا

ہے اور ان کے چمٹے کے ذریعہ کپڑے کو آب تر پھلایا سرکہ میں ڈبوایا جاتا ہے۔ اس عمل کو سات دفعہ دہرایا جاتا ہے۔

دوسرا طریقہ یہ ہے کہ غٹ الہدید کا سفوف بنا دیا جاتا ہے اور اس سفوف کو انگوٹے کے سرکہ SIRKA میں ڈبوایا جاتا ہے سرکہ اتنا ڈالا جاتا ہے کہ سفوف کی سطح سے 5 سنتی میٹر سرکہ اوپر رہے 14 دن کے بعد اس کو چھان کر اور سفوف کو سکھایا جاتا ہے اور روغن بادام میں بریان کر لیا جاتا ہے۔

### ۱۳۔ بیش یا پچھناک

30 گرام بیش کو لے کر باریک باریک ٹکڑے کر لیے جاتے ہیں۔ ان ٹکڑوں کو مہل کے کپڑے کی تھیلی میں باندھ کر دھاگے سے اس تھیلی کو دودھ کے برتن میں اس طرح ڈبوایا جاتا ہے کہ وہ تہ تک نہ پہنچنے پائے۔ اس کے بعد دودھ کو جوش دے کر خشک کر لیا جاتا ہے۔ پھر اس تھیلی سے بیش کے ٹکڑوں کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے یہی مدبر بیش ہے۔

نوٹ: دودھ ایک لیٹر لیا جائے

### ۱۴۔ ہڑتال ورتی

تقریباً 6 گرام ہڑتال ورتی لے کر اس کو ایک مہل کی تھیلی میں رکھ کر اس تھیلی کو ایسے برتن میں تھکاتے ہیں جس میں پیچھے کارس بھرا ہوا اور تھیلی برتن کی تہہ میں بیٹھنے نہ پائے بلکہ درمیان میں ہی لٹکی رہے اب اسے آہستہ آہستہ یہاں تک گرم کرتے ہیں کہ پورا پیچھے کارس جذب ہو جائے۔ اس کے بعد اسی تھیلی سے ہڑتال کو نکال کر پانی سے دھویا جاتا ہے۔ یہی مدبر ہڑتال ہے۔

### ۱۵۔ سنگ سرمہ

سرمہ کو مدبر کرنے کے لیے چار طریقے ہیں۔ کوئی ایک طریقہ لہنا یا جاسکتا

ہے۔

الف۔ سرمے کے ٹکڑوں کو بکری کی چربی میں پیسٹ کر کوئلہ پر چھپنے سے بکرا کر گرم کیا جائے جب تمام چربی پھل جائے تو ان ٹکڑوں کو عرق بادیان یا برف کے پانی میں ڈبو دیا جائے یہی عمل تین دفعہ دہرایا جائے۔

ب۔ سرمے کے ٹکڑوں کو عرق گلاب یا عرق بادیان میں ڈال کر اتنا گرم کریں کہ عرق جذب ہو جائے یہ عمل سات دفعہ دہرایا جائے۔

ج۔ سرمے کے ٹکڑوں کو آب تر پھلہ میں اگھٹنے تک جوش دے کر نکالیں۔

د۔ سرمے کے ٹکڑوں کو 21 دن تک بارش کے پانی میں ڈبو رکھیں اس کے بعد ان کو نکال کر باریک پیس کر استعمال میں لائیں۔ سرمے کو اس وقت تک پستہ چاہیے کہ اس کی چمک خائب ہو جائے۔ اور ریشم کے کپڑے سے چمان کر اس سفوف کو محفوظ کر لیں اور سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔ لیکن یہ بات بطور خاص ملحوظ رکھنی چاہیے کہ سرمے میں ذرا بھی کھردرا پن نہ رہنے پائے ورنہ آنکھ میں زخم پیدا ہو سکتا ہے۔

## باب چہارم

قدیم آلات و جدید مشینوں سے نیوب ( Pills ) و ڈاڑھس ( Tablets ) بنانے کا طریقہ تیار و چند مشہور ڈاڑھس کے اجزا و طریقہ تیاری و استعمال متعارف فرما کر۔

### ( الف )

جسب ( گولیاں ) *Tablets*۔ چھوٹی اور گول شکل کی ہوتے ہیں۔ گولیاں بنانے کے لئے دو اٹوں کو نہایت باریک پس کہہ۔ انہر کی چلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس سفوف میں کوئی مناسب سیال یا پانی ملا کر گوندھ لیا جاتا ہے جس کو لبدی کہتے ہیں۔ اگر او یہ بھر پھری ہوں تو گوند کا پانی یا کس لعاب دار دوا، کا لعاب ملا کر لبدی بنائی جاتی ہے۔ پانی یا لعاب دار سیج کو رابطہ ( Base ) کہا جاتا ہے رابطہ کے طور پر پانی، شہد، لعاب صغ عربی، اور لعاب اسپنوں وغیرہ کو استعمال کیا جاتا ہے۔ جب گولیاں بنانا مقصود ہو تو پہلے حسب نسخہ رابطات کے ذریعہ لبدی بنائی جاتی ہے جسے بعد میں گول پھری کے مانند بنالیا جاتا ہے اور پھری کو حسب مقدار چھوٹے چھوٹے ٹھوسوں میں تقسیم کیا جاتا ہے ہر ایک حصے کو انگلیوں کے درمیان گھمایا جاتا ہے جس سے گول شکل کی گولی بن جاتی ہے۔ اس کی مقدار خشخاش کے دانے سے لے کر عتاب کی مقدار تک ہوتی ہے اور اس کا وزن بھی مختلف ہوتا ہے۔ یعنی ۱۰ ملی گرام سے لے کر ایک گرام تک کی گولی ہوتی ہے۔ ۱۲.5 ملی گرام کی گولی کورت یا گونجی کے برابر کی گولی کہا جاتا ہے یا پختے کے برابر کی سائز بنائی جاتی ہے

### گولی بنانا

گولیاں تین طریقے سے بنائی جاتی ہیں۔

(۱) سادہ طریقہ یہ ہے کہ قدرتی ہاتھ سے کام لیا جاتا ہے اس طریقہ میں ہاتھ اور انگلیوں کی مدد

سے لہدی کو تہی کی شکل میں تبدیل کر کے اس سے گولی بناتے ہیں۔ بعض وقت ہتھیلی کی مدد سے گولیاں گولی کی جاتی ہیں۔

2۔ دوسرے طریقے میں ایک چھری اور ایک چمینی تختی استعمال کی جاتی ہے۔ اس تختی کو لوح منغلظ (منبر و اچھنی کی تختی) اس لئے کہا جاتا ہے کہ اس پر ایک طرف پیمائش کے لئے آڑی اور کھڑی لکڑی منقش ہوتی ہیں۔ یہ تختی عام طور پر چمینی کی ہوا کرتی ہے۔ اس طرح ہر لہدی کی ایک مناسب مقدار رکھی جاتی ہے جس سے گولی کی مقدار کے مطابق چھری کی مدد سے مناسب دباؤ کی تہی بنالی جاتی ہے اور اس تہی کی لہائی نوع کی آڑی لکیر کے برابر رکھی جاتی ہے اس طرح اس آڑی لکیر کے متوازی اس تہی کو رکھ کر چھری کی دھار سے اس کے برابر کٹے کاٹ لیے جاتے ہیں۔ ان کٹڑوں کے برابر کاٹنے میں وہ چھوٹی چھوٹی کھڑی لکیریں رہنمائی کرتی ہیں۔ جو آڑی بڑی لکیر کو برابر کے چند حصوں میں تقسیم کر دیتی ہیں۔ اب ان مساوی تقسیم شدہ حصوں کو انگلیوں کی مدد سے یا کسی اور طریقہ سے گولی کی شکل میں گول کر لیا جاتا ہے۔ جس سے یکساں گولیاں حاصل ہوتی ہیں

### تیسرا طریقہ بذریعہ مشین (دیکھئے شکل نمبر 23)

3۔ مختلف گولیاں بنانے کی خاص مشین بنائی گئی ہیں۔ لیکن بعض وقت ایک گول ڈرم یا (Coating Pan) میں سفوف ڈال کر مشین کو گھوما یا جاتا ہے اور اس سفوف پر ذریت اور گوند کا چھڑکا ڈالیا جاتا ہے۔ اور اس سے سفوف کو گھوما یا جاتا ہے۔ جس سے (Pan) میں باریک باریک دانہ دار سفوف بنا شروع ہوتا ہے۔ پھر اس شہوت کا چھڑکا ڈالتے ہیں اور سفوف ڈالتے جاتے ہیں اور Pan کو موٹر کے ذریعہ گھمایا جاتا ہے جس سے دانہ دار سفوف چھوٹے چھوٹے گولیوں میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ یکساں سائز کے بنانے کے لئے ان گولیوں کو ایک ایسی چمینی سے چمانا جاتا ہے جن کے سوراخ مطلوبہ گولیوں کے حجم کے برابر ہوتے ہیں باریک گولیاں سوراخ میں سے گزر جاتے ہیں اور ایک ہی حجم کی گولیاں چمینی پر بٹھہر جاتی ہے۔ ان کو حاصل کر کے سایہ میں خشک کر لیا جاتا ہے اس طرح ایک ہی حجم کی خوبصورت گولیاں حاصل کر لی جاتی ہیں۔

### چند ضروری ہدایات

1۔ گولی کے اجزاء جتنے زیادہ باریک ہوں گے۔ گولی اسی قدر خوبصورت اور آسانی کے ساتھ

بن سکے گی۔

2۔ گولی کے نسخہ میں جو دو اہم مقدار میں اور سخت ہو مثلاً مروارید۔ دیگر مجربات وغیرہ تو ان کو دوسری دواؤں سے پہلے باریک کھل کر لیا جائے اور بعد میں باقی دوائیں علیحدہ علیحدہ گولت چھان تول کر کے بعد دیگرے ملا کر کھل کر ناپا جائے اور آخر میں اس سفوف میں مروارید وغیرہ کا سفوف ملا کر دوبارہ تھوڑی دیر کھل کر میں تاکہ ایک دوسرے کے اجزا باہم اچھی طرح مل جائیں اس کے بعد اس کھل میں متذکرہ رابطہ ملا کر کھل کر میں اور لہدی بنا کر گولیاں تیار کریں۔

3۔ سنکھیا جیسی زہری دواؤں (جن کی مقدار فوراً ک انتہائی قلیل ہوتی ہے) کو پینے کے متعلق بعض وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ پہلے ان کے ساتھ کوئی سخت چیز مثلاً طباشیر اور چند وزن مازہ میں لیا جائے ان کے بعد دوسرے اجزا ملائے جائیں اور دیر تک کھل کرتے جائیں تاکہ سنکھیا جیسی زہری دوا کی مقدار بعض گولیوں میں زیادہ اور بعض میں کم ہونے کا احتمال نہ رہے 4۔ اگر نسخہ میں مصلیٰ شامل ہو تو اس کو علیحدہ حسب ہدایت سفوف بنا لیں اس کے بعد دوسری دواؤں کے ساتھ بیکے ہاتھ سے کھل کریں۔

5۔ اگر روغنی اجزا مثلاً مغز بادام، منڈکدو وغیرہ ہو تو ان کو علیحدہ باریک پیکر لانا چاہئے۔  
6۔ بھگولیوں کے اجزا میں گوگل۔ رسوت۔ انیون ہو تو اس کو پہلے پانی میں بھگو کر آگ پر گرم کر کے تل کریں۔ یا ٹوٹی دوسری قسم کی نہ پینے والی یا خشک زعفران وغیرہ خوشبودار اجزا ہوں تو ان کو عرق گلاب یا پانی وغیرہ میں خوب اچھی طرح مل کر کے اس میں دوسری باریک شدہ دوائیں ملا کر لہدی بنا کر گولیاں تیار کریں۔

7۔ اگر کافور۔ ست اجوائن۔ ست پودینہ۔ روغن قرنفل وغیرہ جیسی چیزیں نسخہ میں ہوں تو ان کو بھی دوسری دواؤں کے ساتھ بڑی احتیاط کے ساتھ دیر تک پینا اور ملا نا چاہئے۔  
8۔ اگر صوب کے نسخہ میں ایسے اجزا ہوں جو فولاد اور لوہے کے ٹنے سے بگڑ جاتے ہوں تو ان کو لوہے کے کھل میں نہ کوٹنا چاہئے اور نہ لہدی بنانی جائے جیسے پارہ۔ دارچینہ۔ رسکپور۔ حلیلہ جات  
آملہ۔ گل سرخ۔ پوست انار اور دوسرے کیلے اور ترش اجزا وغیرہ۔

9۔ بعض وقت چھوٹی گولیوں کو بڑا کرنے کے لئے کوئی دوسری اور بے ضرر چیز مثلاً کتیرا۔ صغ عربی۔ نشاستہ۔ طباشیر۔ رب اسکوس وغیرہ ملا کر لہدی کا حجم بڑھا لیا جاتا ہے۔

10۔ گولی باندھتے وقت لہدی ہاتھ سے تھیک جائے تو ہاتھ اور انگلیوں کو روغن بادام یا گھی

وغیرہ سے چمکانا کریں۔ علاوہ بریں۔ نشاستہ، کھرباسی دارچینی۔ اصل اسکوس وغیرہ کے سفوف کی مدد سے گولیاں باندھی جاسکتی ہیں۔

11۔ گولیاں بننے کے بعد ایک دوسرے سے چپک جانے کا اندیشہ رہتا ہے اس لئے ان پر نشاستہ یا کھرباسی کا سفوف چھڑک کر گولیوں کو خشک کر دیا جاتا ہے۔

12۔ جن گولیوں میں نمک، شورہ وغیرہ جیسے جاذب رطوبت اجزاء ہوں یا جن میں کافور۔ ست اجوائن۔ ست پودینہ جیسے لطیف اور اڑنے والے اجزاء ہوں ان پر سونے چاندی کا ورق چڑھایا جاتا ہے۔ یا ان پر کسی غیر مضر روغن کی تہ بڑھادی جاتی ہے۔

## گولیوں پر ورق چڑھانا: ( COATING )

گولیوں پر بعض وقت سونے اور چاندی کے ورق چڑھائے جاتے ہیں۔ ان گولیوں کو نقہ بنی ( Golden Coating ) یا طلائی ( Golden Coating ) کہا جاتا ہے۔ اس کے سبب بیل چند اخراضن ہوا کرتے ہیں۔

1۔ بڑھ گولیوں کی بدمزگی ان اوراق کی وجہ سے چھپ جاتی ہے۔ جیسا کہ جب امارج کے استعمال کے وقت ہدایت کی جاتی ہے کہ ان پر ورق نقہ (چاندی کا ورق) چڑھا لیا جائے تاکہ ایسے کی کڑواہٹ سے زبان محفوظ رہے۔ استعمال میں کوئی کراہت نہیں آتا ہے

2۔ بعض گولیوں میں ایسے اجزاء ہوتے ہیں جو رطوبت کو جذب کر کے خم ہو جاتی ہیں۔ ورق چڑھانے سے رطوبت کا ان پر کوئی اثر نہیں ہوگا اور بہت حد تک خمی سے محفوظ ہو جاتی ہیں۔

3۔ ورق چڑھانے سے گولیاں خوش نما اور دیدہ زیب ہو جاتی ہیں۔ اور ان کی طرف طبیعت کی رغبت بڑھ جاتی ہے۔ چنانچہ جب جو اہر جیسی قیمتی گولیاں کسی مقصد سے مطابقت رکھتی ہیں۔

## ورق چڑھانے کی تدابیر

گولیوں پر ورق چڑھانے کی تدبیر یہ ہے کہ کسی چمکنی اور ہوا سطح کے خشک برتن میں چاندی کے ورق پھیلا کر اس پر گولیاں ڈال دی جائیں جو کسی قدر خم ہوں نہ بالکل خشک ہوں اور نہ بہت زیادہ گیلی، پھر اس برتن کو 2-3 منٹ تک گولائی میں خوب گھمایا جائے۔ برتن کی اندرونی سطح ہموار اور چمکنی یعنی چائے اور اس برتن کا گول ہونا مناسب ہے۔ تاکہ گردش کی حرکت ان میں آسانی کے ساتھ پیدا

کی جاکے۔ یہ گول ظرف ہیشہ، چینی، دھات یا لکڑی کا ہو سکتا ہے جس پر اوپر سے جیم کر بیچھ جانے والا ڈھکنا بھی ہو۔

۴۔ گولیاں اگر خشک ہوں تو ان کو کم کرنے کے لئے اکثر اوقات لعاب صمغ عربی استعمال کیا جاتا ہے۔ لعاب کے 2-3 قطرات اوسط درجہ کی دس بارہ گولیوں کو خم کرنے کے لئے کافی ہوا کرتے ہیں

5۔ بعض اوقات گولیوں میں ایسے اجزا ہوتے ہیں جن سے چاندی کا ورق پکڑے میں سیاہ ہو جاتا ہے مثلاً گن صک، پیگ وغیرہ اس لئے ورق چڑھانے میں یہ نکتہ بھی مدنظر رہے بعض گولیوں میں اگر پارہ وغیرہ ہو تو چاندی کا ورق پہن نظر میں ہو جانے کے سبب نظر نہیں آتا پارہ اور چاندی کے درمیان متراکی ایک خاص شش پائی جاتی ہے جس سے دونوں مل کر لعاب چاندی پارہ ملکر ایک نیم نمند نرمی چیز میں جاتی ہے ہن جلتے ہیں اور چاندی کے ورق کی چمکی سطح روپوش ہو جاتی ہے۔

### شکر چڑھانا (SUGAR COATING)

اگر گولیاں بدمزہ ہوں تو ان کے مزہ کو منسوب کرنے کے لئے بعض وقت ان پر شکر کا غلاف چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس کی آسان صورت یہ ہے کہ تانبہ یا کسی دوسری دھات کے قطعی دار رکالی یا ہاتھ کے پینڈے سے کپیا لیں جس کی سطح ہموار ہو۔ اس سطح کو تندر کے شربت سادہ سے خم کر دیں اس کے بعد اس ظرف میں خشک کی ہوئی گولیاں ڈال دی جائیں اور ظرف کو گھمایا جائے تاکہ شربت کا استر گولیوں پر چڑھ جائے۔ اس اثنا میں برتن کو کسی قدر گرم کرتے رہیں اور شکر کا سفوف (جو بہت ہاریک ہی ہوتی ہو) اس پر چبڑکتے رہیں اس عمل سے گولیوں پر ایک سفید رنگ کا سخت غلاف چڑھ جائے گا۔ اگر غلاف حسب منشاء کافی تیز ہو تو دوبارہ یہ عمل کیا جاسکتا ہے۔

تام چینی کے بڑے پیالہ اور رکالی میں بھی یہ عمل کیا جاسکتا ہے۔

### صیقل کرنا (تلالی) (SHINING) موٹی کی طرح چمکدار بنا دینا۔

اس طرح گولیوں کو چمکدار بنانے کے لئے تین کام کرنے پڑتے ہیں۔

۱۔ خشک گولیوں کی بیرونی سطوح کو کسی گول ظرف میں شربتی لعاب سے خم کرنا۔

۲۔ نہایت نفیس اور باریک بینی ہوئی گھریا (Calcium) اس پر چھڑکانا۔

۳۔ اس گول برتن کو گھمانا اور گردش دینا۔

## شترتی لعاب کا تناسب

لعاب صغ عربی ہاگرام شربت سادہ ہاگرام اس میں پانی اتنا ملا یا جائے کہ مجموعہ 31 گرام ہو جائے یا شربت سادہ 250 گرام کمبیرا 250 گرام (تناسب 1:1) 1/8 پانی اتنا کہ مجموعہ 63 گرام ہو جائے

### طریقہ:

گول برتن میں پو سے طور پر سکھائی ہوئی گولیاں ڈال کر شترتی لعاب کے چند قطرات ڈالے جاتے ہیں۔ پھر اس کو وی ظرف کو گھمایا جاتا ہے۔ جس سے گولیوں کی بیرونی سطح اور برتن کی اندرونی سطح تم ہو جاتی ہے اس کے بعد اس پر کھوڑا کھوڑا کھریا کا سفوف چھڑکتے جاتے ہیں اور برتن کو گھلاتے ہیں جس سے تمام گولیوں پر یکساں استر چڑھ جاتا ہے۔ پھر ان گولیوں کو اس برتن سے نکال کر دوسرے صاف برتن میں ڈال کر تیزی کے ساتھ گروش دیتے ہیں جس سے ان کی بیرونی سطح پر چمک پیدا ہو جاتی ہے۔ گروش جتنی تیزی سے اور دیر تک رکھی جائے گی چمک اس قدر زیادہ پیدا ہوگی۔ بعض وقت دوسرے برتن کے بعد تیسرے برتن میں منتقل کرتے ہیں جس میں موم سفید کا ایک بابیک استر ہوتا ہے۔ اس برتن کو پہلے کسی قدر گرم کر لیا جاتا ہے۔ اس میں ڈال کر گھمانے سے بہترین چمک پیدا ہو جاتی ہے۔

### روغن کرنا۔ ( OIL COATING )

بعض وقت گولیوں پر روغن چڑھایا جاتا ہے جس سے وہ چمکدار بن جاتی ہیں اس مقصد کے لئے اکثر اوقات سندرکس کاروئن تیار کر کے استعمال کیا جاتا ہے۔

### ترکیب:

اس پر روغن چڑھانے کی ترکیب یہ ہے کہ مینہ تا مینہ یا مشیٹہ کے برتن میں گولیاں ڈال کر روغن کے چند قطرات اس پر گرا دیں اور برتن کو اچھی طرح گھما کر برت کے ساتھ ساری گولیوں کو کسی پھیلی ہوئی سطح مثلاً کشتی یا راکلی پر پھیلا دیں ہوا لگنے سے گولیاں خشک اور چمک دار (روغنی) ہو جائیں گی

## (ب) اقرص (TABLETS)

قرص کی جمع اقرص ہے۔ قرص کے معنی ٹیکہ کے ہیں۔ بہت سی گولیاں ساج کل اقرص کی شکل میں چبٹی بنائی جاتی ہے۔ کیونکہ گولی کے مقابلہ میں مشینوں کے ذریعہ اقرص بنانا بہت آسان ہے۔ قرص بنانے والی مشین (Tablet Machine) میں پھوٹے بڑے اقرص کے لئے مختلف سائز کے پچھلے (Dia & Punches) ہوتے ہیں۔ جن میں دواؤں کو دبایا جاتا ہے۔ اور دباؤ کی زیادتی سے دوا کا سفوف قرص کی شکل اختیار کر لیتا ہے۔ قرص بنانے کے لئے لمبدمی کی ضرورت نہیں ہوتی بلکہ سفوف میں کسی قدر رابطہ (Binding Material) ملا کر دانہ دار سفوف (Granules) بنایا جاتا ہے اس دانہ دار سفوف کو سورج کی روشنی (Sun heat) یا مشین (Dryer) کے ذریعہ سوکھایا جاتا ہے اس سوکھے ہوئے دانہ دار سفوف کو قرص بنانے کے آلہ (Tablet Machine) میں ڈالا جاتا ہے اور مشین کے ذریعہ اقرص تیار کئے جاتے ہیں۔

## اقرص کی طریقہ تیاری (Manual Process)

سب سے پہلے دواؤں کا ۱۰۰ نمبر کا سفوف بنایا جاتا ہے اس پاؤڈر کو (Mixer) میں ڈال کر اس پر کوئی رابطہ (binders) جیسا کہ اراروٹ (Arrow Root) یا کوئی شربت (Syrup) ملا کر دواؤں کو چکر لیا جاتا ہے اس تر سفوف کو دانہ دار سفوف بنانے والی مشین (Tablet Making Machine) میں ڈال کر دانہ دار سفوف حاصل کیا جاتا ہے۔ (دیکھئے تصویر نمبر ۱۶) اس مشین میں ۸ نمبر کی چھلنی لگائی جاتی ہے اس سے موٹا موٹا دانہ دار سفوف حاصل ہو جاتا ہے۔ اس سفوف کو سورج کی دھوپ یا خشک کرنے والے آر (Dryer) کے ذریعہ قدرے خشک لیا جاتا ہے۔ (دیکھئے تصویر نمبر ۱۵) جب خشک ہو جائے تو اس دانہ دار سفوف کو دانے بنانے والا آلہ (Granulator) میں جس میں ۲۰ نمبر کی چھلنی (Sieve) لگا کر دوبارہ ڈالا جاتا ہے جس سے باریک دانہ دار سفوف حاصل ہوتا ہے۔ اس سفوف کو مزید سکھایا جاتا ہے پھر نمبر ۱۰ کی چھلنی سے دانہ دار سفوف بنایا جاتا ہے۔ جب سفوف اچھی طرح سوکھ جائے تو اس میں تھوڑا سا موم کا ملول (Paraffin Liqueid)

ڈال کر رکھ لیا جاتا ہے۔ اس پر ۲۰ (سنگ جراثیم + میگ کارب) (Lubricant) کے طور پر اس میں ملا یا جاتا ہے جس سے انداز سفوف چکنا ہوتا ہے اور (Punctures) سے چپکنے نہیں پاتا۔ اب اس سفوف کو اقراص بنانے والی مشین (Tablet Making Machine) میں ڈال کر اقراص بنائے جاتے ہیں۔

## اقراص پشکر کا غلاف چڑھانا (SUGAR COATING)

فشک اقراص کو شکر چڑھانے والی طاس (پرآت) (Sugar Coating Pan) میں ڈال کر گھمایا جاتا ہے۔ اس پر ایک قسم کا مملول (جس میں سلیکا اور انکل ملا یا ہو) اس پر چھڑکا جاتا ہے جس سے اقراص مختلف رنگ کے ہو جاتے ہیں ان کو سکھایا جاتا ہے۔ پھر دوبارہ ان کو مشین میں ڈال کر اس پر گوند والا شربت چھڑکا جاتا ہے (گوند کے لمب میں شکر ملا کر شربت تیار کر لیا جاتا ہے) اس پر ایک مرکب سفوف (میگ کارب + سنگ جراثیم یعنی Light Magnesium Carbonate) اور (Talcum Powder) اس پر چھڑکا جاتا ہے اور مشین کو گھمایا جاتا ہے۔ اس طرح اس عمل کو اس وقت تک دہراتے ہیں کہ جب ضرورت گو بیوں کا حجم حاصل ہو جائے اس طرح سفید اقراص بن جائیں گے۔ ان کو چمکدار بنانے کے لئے دوسرے پرآت میں ڈالا جاتا ہے جس کو پالش کرنے والا پرآت (Polishing Pan) کہتے ہیں۔ اس میں رشیم کا پٹر اپنٹا ہوا ہوتا ہے۔ اس پٹرے پر ایک قسم کا مملول ڈال کر اس کو چکنا کر لیا جاتا ہے۔ مملول کو پالش

کرنے والا مملول (Polishing Solution) کہا جاتا ہے جو  $Benzoine (C_6 + H_6 = 68) + Carbat + Wax$  پر مشتمل ہوتا ہے۔ جب مشین کو گھمایا جاتا ہے تو اقراص چمکدار بننے ہیں۔ اگر رنگین بنانا ہو تو اس شکر کے شربت میں مختلف رنگ ملائیے ہیں۔ اس طرح چمکدار رنگین اقراص حسب منشا تیار کر لیے جاتے ہیں۔ پالش مملول (۵۰ گرام موم سفید + ۱۵ گرام کاربٹ) کو میزین کے مملول میں حل کر لیا جاتا ہے

یعنی 68: ۱۱

## رابطات (BINDING MATERIALS)

یہ پہلے بتایا جا چکا ہے کہ بعض اوقات گولی کے اجزا کے ساتھ کوئی منجدم بھند یا سیال چیز اس لئے ملائی جاتی ہے کہ اس سے لبدی کا قوام لیس دار اور گولی بنانے کے قابل ہو جائے ایسی

چیزوں کو رابطہ کہا جاتا ہے۔ اس مقصد کے لئے مندرجہ ذیل چیزیں رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں

## ۱۔ صمغ عربی (ACACIA ARABICA)

بجول کا گوند کا ہے لعاب کی صورت میں ملایا

جاتا ہے اور گا ہے بصورت سفوف لیکن اس میں ایک خرابی یہ ہے کہ جب گولیاں سوکھ جاتی ہیں تو بہت سخت ہو جاتی ہیں۔ اس لئے ان کے اخلال و انہضام میں تاثیر واقع ہوتی ہے۔ لیکن اگر لعاب صمغ عربی میں شہد اور شربت انگور ملا کر ایک مرکب لعابدار شربت بنا لیا جائے اور یہ رابطہ کے طور پر استعمال کیا جائے تو اس سے یہ خرابی دور ہو جاتی ہے۔ بعض اوقات لعاب صمغ عربی اور معمولی شکر کا شربت ملا کر بھی ایک مرکب رابطہ بنا لیا جاتا ہے۔

## 2۔ کیترا گوند (Tergakantan)

کیترا بھی گاہے لعاب کی صورت میں اجزاء و نسخہ کے ساتھ ملایا جاتا ہے اور گا ہے سفوف کی شکل میں علاوہ ازیں گاہے کیترا کے مرکبات اس مقصد کے لئے کام میں لائے جاتے ہیں مثلاً کیترا اسٹوٹا، تولہ، شہد، 3 تولہ شربت انگور، تولہ پانی، تولہ

## 3۔ گاؤزبان لعاب اسپغول و بہدانہ

اکثر اوقات برگ گاؤزبان، اسپغول، بہدانہ و غیرہ بھی رابطہ کی طرز پر استعمال کے جاتے ہیں اس مقصد کے لئے زیادہ تر ان کا لعاب ملایا جاتا ہے۔

## 4۔ نشاستہ (STARCH)

نشاستہ بیہوں یا راروت کا نشاستہ بھی رابطہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں ان کو پانی میں پکایا جاتا ہے اور سفوف میں ملا کر دانہ دار سفوف بنا لیا جاتا ہے۔ جب سفوف سوکھ جاتا ہے تو اس کو مشین میں ڈال کر قرص بنا لیتے ہیں۔

## 5۔ روغن بید الخمیر اور موم

بعض اوقات یہ چیزیں بھی رابطہ کے طور پر استعمال کی جاتی ہیں چنانچہ کافور کی گولیاں بنانے کے لئے

روح میں (خیر) اور نڈی کا تیل ملا یا جاتا ہے۔ بعض اوقات موم سے بھی ملا یا جاتا ہے (مضمون)۔  
 (Zingib) زیادہ استعمال ہے۔

## 6 - شہدا اور شہرت انگور

جو گولیاں ان چیزوں سے بنائی جاتی ہیں وہ خشک ہونے پر زیادہ نکت نہیں ہوتیں اس لئے یہ اس  
 مقصد کے لئے بچے رابطہ ہیں

## 7 - پانی اور روح شراب

گولی بنانے کے لئے پانی اکثر لیدوں میں ملا نا پڑتا ہے۔ اس آمیزش میں بہت احتیاط کی ضرورت  
 ہے۔ نل کا پانی یا آب مقطر استعمال کیا جائے تو بہتر ہے۔ پانی اتنا ملا یا جائے کہ لیدی کا قوام ضرورت  
 سے زیادہ قریق نہ ہو جائے۔ جن چیزوں میں صغ عربی۔ سفوف کثیرہ وغیرہ ہو اس میں پانی ملا نا ضروری ہے  
 بعض اوقات رالدار کبھی دواؤں کی گولیاں بنانے کے لئے شراب یا کھل شامل کئے جاتے ہیں  
 جن سے رالدار چیزیں حل ہو کر نرم اور لیسدار بن جاتی ہیں اور ان کا گولی بنا نا آسان ہو جاتا ہے۔

## ج - حسب ذیل چند مشہور حبوب و اقراص کے اجزا و طریقہ تیاری - استعمال و مقدار خوراک

حب شفاء۔ حب مبارک۔ حب مورخیان۔ حب کبیدہ نو شاد۔ حب زہرہ۔ حب گل پستہ۔ قرص  
 سنکار۔ قرص الکلی۔ قرص ہوا سیر۔ قرص غراطین۔ قرص دیدان قرص سرطان کا فوری

### 1- حب شفاء (Habbe-e-Shafa)

اجزاء نسخہ - (Ingredients) تخم دھتورہ۔ تخم جوز مالہ 30 گرام۔ ریونڈ چینی 20  
 گرام۔ زنجبیل 10 گرام۔ بونڈ بول 10 گرام۔

طریقہ تیاری :- (Method of preparation) دواؤں کو ٹچھان کر 10 انبرک  
 چھانی سے چھاننا اس کے بعد اس میں پانی ملا کر لیدی بنائیں اور موٹے دانے کے برابر حسب طریقہ  
 گولیاں تیار کریں۔

نوٹ :- آج کل گولیوں کے بجائے اقراص تیار کئے جا رہے ہیں۔ قرص بنانے کے لئے اس کے سفوف میں گوند کا پانی ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ دانہ دار سفوف کو قرص بنانے والی مشین میں ڈال کر ۱۰۰ ملی گرام کی قرص بنال جاتی ہے۔

مواقع استعمال :- (Therapeutic Uses) اعتناء دشکنی فوری طور پر کم ہوتی ہے۔ نزلہ، بزم، کھانسی۔ میں بھی مفید ہیں اس کا مزاج گرم ہے۔ بچوں کو دینے سے احتیاط کریں۔ مقدار خوراک :- ایک گولی صبح دوپہر شام۔ دودھ کے ساتھ دیں۔ کیونکہ زیادہ مقدار میں دینے سے پیاس محسوس ہوگی۔ اس لئے دودھ کے ساتھ دینا ضروری ہے۔

## 2 - حب مبارک (Habb-e-Mubarak)

اجزاء :- زیرہ سفید دار فضل (پہلی) برگ بول ہر ایک ۵۰ گرام، مغز کونجودہ ۱۰۰ گرام گوند بول ۲۰٪ طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر ۱۰۰ نمبر کی چھلنی سے چھائیں اور گوند کا پانی ملا کر عذاب کے برابر گولیاں بنائیں لیکن آج کل اس کے بھی قرص بنائے جا رہے ہیں قرص کے لئے حسب دستور نام سفوف میں ۲۰ گوند کا پانی ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ مشین کے ذریعہ حسب دستور ۵۰۰ ۵۰۰ ملی گرام کی قرص بنال جاتی ہے۔

مواقع استعمال :- ہر قسم کے بیمار خصوصاً بلغمی بخار میں بے حد مفید ہے۔ نزلہ، بزم، کھانسی وغیرہ میں بھی مفید ہے۔

مقدار خوراک :- ایک ایک گولی صبح دوپہر شام پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

## 3 - حب سورنجان (Habb-e-Suranjan)

اجزاء :- ایلو (صبر مستطری) ۱۰۰ گرام، تخم سویہ (شبت) ۱۰۰ گرام، ترب سفیدہ ۱۰۰ گرام۔ حب نیل (کالا دانہ) ۱۰۰ گرام۔ سورنجان شیریں ۱۰۰ گرام۔ گول ۵ گرام مصطکی ۵ گرام طریقہ تیاری :- مصطکی کا علائقہ سفوف بنالیں۔ گول اور ایلو کو پانی میں ڈال کر گرم کریں۔ اور ۴۰ نمبر کی چھلنی سے چھان لیں۔ اس محلول میں دوسرے ادویہ کا سفوف ملا کر لبدی بنا کر گولیاں بنالیں یا دانہ دار سفوف بنا کر مشین کے ذریعہ قرص بنالیں

افعال و مواقع استعمال :- تبص کو دور کرتا ہے۔ وضع الغاصل میں بے حد مفید ہے۔ ہر قسم کے

جوڑوں کے درد کم ہوتے ہیں۔ نفوس۔ عرق النسا اور عصبی دردوں میں مفید ہے۔  
مقدار خوراک :- 500 ملی گرام کی 2-2 گولیاں صبح دوپہر شام استعمال کیوں

#### 4 - حب کبید نوشادری (Habb-e-Kabid Naushadri)

امراض کبد کی خاص دوا ہے چونکہ نوشادراہم جز ہے۔ اس لیے یہ نام دیا گیا ہے۔  
اجزاء :- ہلید سیاہ - ہیلڈ زرد - باؤ بڑھگ - زخمیل - سہاگہ برہان - فغل سیاہ - ٹرگچور - نمک لاہور -  
نمک طعام - نمک سیاہ - نوشادر قلمی - باؤ کھنڈ - ہر ایک 10 گرام (ایک تولہ) اور عرق گلاب  
حسب ضرورت پانی کے بجائے -  
طریقہ تیاری :- تمام ادویات کا سفوف بنا کر اس میں عرق گلاب حسب ضرورت ڈال کر لبدی بنائیں  
500 ملی گرام کی ایک ایک گولی بنائیں -

آج کل اس کے میں قرص بنائے جا رہے ہیں حسب طریقہ تمام سفوف میں پتھر بیول کے گوند کا  
سفوف لے کر عرق گلاب میں لعاب تیار کر لیں۔ اس لعاب میں دانہ دار سفوف بنائیں۔ 500 ملی گرام کی  
قرص مشین کے ذریعہ تیار کر لیں  
انفعال و مواقع استعمال :- یہ گولیاں مگر کے امراض میں بے حد مفید ہیں۔ غذا کو ہضم کرتی ہیں۔  
بھوک لگاتی ہیں مدہاج کو خارج کرتی ہیں۔ قبض و گرانی شکم کو دور کرتی ہیں۔  
مقدار خوراک :- 2-2 گولی یا قرص بعد غذا صبح دوپہر شام چھیں۔

#### 5 - حب زہر مہرہ (Habb-e-Zahar Mahr)

نمبر ہر اوہم جز ہے  
اجزاء :- طاشر - تخم بارتنگ - تخم خرفہ سیاہ - زرد در گلاب کے بھول کا زیرہ (منز کنول گتہ سنہاں  
دریاق - زہر مہرہ فطانی مملول (عرق گلاب میں پسا ہوا) صدف صادق مملول (عرق گلاب میں پسا  
ہوا) ہر ایک 10 گرام -  
طریقہ تیاری :- زہر مہرہ فطانی۔ صدف صادق کو باریک بیس کر عرق گلاب میں حل کر کے مملول  
بنایا جاتا ہے۔ نارجیل دریائی کو عمدہ کوٹ کر باریک سفوف بنایا جاتا ہے۔ باقی تمام دواؤں کا  
سفوف آمیز کر کے پانی ملا کر لبدی تیار کیا جاتا ہے۔ مونگ کے دانے کے برابر گولیاں تیار کی جاتی ہیں۔

گولیاں سوکنے کے بعد شیشی میں محفوظ رکھیں۔  
 افعال و مواقع استعمال :- عطاش (جس میں بھجوں کو پیاس زیادہ لگتی ہے) نیز بھجوں کے  
 اسپال میں مفید ہے۔  
 مقدار خوراک :- ایک ایک گولی صبح دوپہر شام عرق کلاب یا پانی میں گھول کر دیں۔

### 6- حب گل پستہ (Habbe-e-Gul-e-Pista)

اجزاء :- پوست بیلہ زرد، بھج پتہ، رب اسوس، ہر ایک ۳ گرام اور ادراک کا پانی حسب ضرورت  
 طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر باریک چھان لیں۔ اس میں ادراک کا پانی ملا کر کھل  
 کریں اور لہدی بنا کر چنے کے دانے کے برابر گولیاں بنالیں۔ یا شیشی کے ذریعہ حسب طریقہ 250  
 ملی گرام کی قرص بنالیں۔

افعال و مواقع استعمال :- یہ بلغمی کمانسی کے لئے مفید ہیں۔ سینہ کو بلغم سے پاک و صاف  
 کرتی ہیں۔

مقدار خوراک :- ایک ایک گولی منہ میں گھولیں روزانہ کم از کم 7 گولیاں استعمال کی جائیں

### 7- قرص تینکار (Quas-e-Tinkar)

اجزاء :- سہاگ سفیدہ ۱ گرام۔ لفضل سیاہ 60 گرام۔ اجوائن خراسانی 5 گرام مبرس مقوٹری 80 گرام  
 طریقہ تیاری :- پہلے سہاگ سفیدہ کو بریان کر لیا جاتا ہے۔ اجوائن خراسانی لفضل سیاہ کا سفوف  
 تیار کر لیا جاتا ہے اور یہ سفوف ۱۰ نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔

اس سفوف میں ایلوے کو ملا کر پسیا جاتا ہے۔ اس سفوف میں لعاب گھیکو کا حسب ضرورت  
 پانی کے بجائے ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ سفوف کو خشک کرنے کے بعد 500 ملی گرام کی  
 حسب دستور شیشی کے ذریعہ قرص بنائے جاتے ہیں۔ قرص کو سکھانے کے بعد شیشی میں محفوظ کر لیتے ہیں  
 افعال و مواقع استعمال :- دائمی قہز دماغی کرنے کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں۔ جگر اور دوسرے  
 کو قوت دیتی ہیں۔ اور کھوک بھی لگاتے ہیں۔ جوڑوں کے دردوں میں بھی مفید ہیں۔

مقدار خوراک :- ایک یا 2 قرص پانی کے ساتھ رات کو سوتے وقت  
 استعمال کریں۔

## 8- قرص الکلی ( Ques-e-Alkali )

اجزاء - سوڈا خوردنی - ایک کلو اور پوڈینہ (پوڈینہ) 500 ملی گرام۔  
 طریقہ تیارگی! سوڈا خوردنی کو 100 نمبر کی چھلنی سے چھان کر اس میں پیسٹ ارارڈ ملا کر انداز  
 سفوف بنانے کے بعد اس کو چھلنی نمبر 6 سے چھان کر دھوپ میں سکھایا جاتا ہے خشک ہونے پر  
 چھلنی نمبر 20 سے چھان لیا جاتا ہے اور خشک کر لیا جاتا ہے اس سفوف پر پھر 10 نمبر لیکوڈ ملا لیا جاتا ہے  
 اس کے بعد روغن پوڈینہ سے چرب کر لیا جاتا ہے پھر میگ کاربٹ - اور سنگ جراثیم کا سفوف  
 ملا کر مشین سے 50 ملی گرام کے وزن کے قرص تیار کیے جاتے ہیں۔ شیخے کے مرتبان  
 میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

افعال و مواقع استعمال - جب معدے میں غذا کے اچھے طرح ہضم نہ ہونے کی وجہ سے کئی تکلیف  
 آتی ہیں۔ معدے صاف اور سینے میں عین ہوتی ہے تو ان قرصوں کا استعمال سے فائدہ ہوتا ہے  
 داغ ترش Antacid ہیں  
 مقدار خوراک : 2-2 قرص کے بعد غذا (دافع حموضت) کے طور پر استعمال کرتے ہیں

## 9- قرص بوا سیر ( Ques-e-Bawasin )

اجزاء - پوسٹ ریٹھا 27 گرام - رسوت 105 گرام - گوگل 05 گرام مغزیم 27 گرام گوند بول 50 گرام  
 طریقہ تیارگی : پوسٹ ریٹھا - رسوت - گوند کو کوٹ کر چھلنی نمبر 10 سے چھان لیا جاتا ہے۔ گوگل  
 کو پانی میں حل کر کے چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مغزیم کو عطرہ کوٹ لیا جاتا ہے۔ تمام سفوف کو  
 گوگل کے پانی میں ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ بذریعہ مشین 500 ملی گرام کی وزن کے  
 اقراص تیار کر لیے جاتے ہیں۔

افعال و مواقع استعمال - فون اور بادی بوا سیر کے لئے مفید ہے۔ مستوں کی سوزش اور دم  
 کو دور کرتے ہیں۔

مقدار خوراک :- ایک یا 2 قرص حسب ضرورت پانی کے ہمراہ۔

## 10- قرص خراطین ( Ques-e-Kharateen )

اجزاء :- بیر بون 18 گرام - ثلث مصری 94 گرام - خراطین مصفی 84 گرام گوند بول 21 گرام

مصطلک روئیہ اگرام۔

طریقہ تیاری :- پہلے چاروں دواؤں کو کوٹ چنان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اور اس میں مصطلکی کو علویہ ہیں کر سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ بڑھہ شکر کا توام تیار کر کے اس قلم میں تمام دوائیں ملا کر دانہ دار سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعے قرص تیار کیے جاتے ہیں۔  
افعال و مواقع استعمال :- کثرت جماع کے نتیجہ میں لاق ضعف باہ کو دور کرنے کے لئے مفید ہے نظام عصبی میں تھریک پیدا کر کے مخصوص میں جوش اور طاقت پیدا کرتے ہیں۔  
مقدار خوراک :- دو قرص صبح کو یوب کیر 5 گرام کے ساتھ کھائیں ساتھ میں دودھ ضرور دیں۔

## ۱۱۔ قرص دیدان (Querc-Didan)

اجزاء :- پلاس پا پڑا، مغز تخم کبج، ناخنواہ، کید۔ باو بڑنگ تر بد مجوف فرا شدہ قند سیاہ ہر ایک 2۰ گرام  
طریقہ تیاری :- سب دواؤں کا سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس میں بڑھہ شکر کا قوام ملا کر دانہ دار سفوف بنالیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعہ 5۰۰ ملی گرام وزن کے قرص تیار کئے جاتے ہیں۔  
مواقع استعمال :- پیٹ کے کیڑوں کو خارج کرنے کے لئے بہت مفید ہیں۔  
مقدار خوراک :- 2 تا 1 قرص صبح کو نہار پانی سے کھائیں۔

## ۱۲۔ قرص سرطان (Querc-Santon)

اجزاء :- منغ عربی، گل سفی، طباشیر شکر سفی، ہر ایک 2۰ گرام۔ اصل اسوس 25 گرام۔ نشاستہ گندم 35 گرام تخم زرفہ سیاہ 35 گرام۔ صندل سفی 1۰ گرام صندل سفید ۱۰ گرام۔ کیتا 2۰ گرام۔ تخم کاہو 15 گرام۔ کافور 5 گرام۔ رب اسوس 25 گرام۔ مغز تخم کدو 45 گرام۔ تخم شفا نش 45 گرام۔ مغز تخم نیارین 45 گرام۔ مغز تخم زرخونہ 45 گرام۔ سرطان محرق 6۰ گرام۔ عذاب اسجول حسب ضرورت  
طریقہ تیاری :- تمام خشک دواؤں کو (کافور کے سوائے) کوٹ کر چھینیں نمبر ۱۰۰ سے چنان لیا جاتا ہے۔ مغزیات کو الگ کوٹ کر 4۰ بلبرکی چھینیں سے چنان لیا جاتا ہے۔ اب تمام سفوف کو امیجی طرح ملا لیا جاتا ہے۔ بڑھہ شکر کا شربت ملا کر دانہ سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس سفوف میں کافور الکل میں حل کر لیا جاتا ہے۔ حسب دستور مشین کے ذریعہ 5۰۰ ملی گرام وزن کے قرص تیار کیے جاتے ہیں

افعال و مواقع استعمال : سل وزن میں مفید ہیں۔ کھانسی کو دفع کرتے ہیں۔  
مقدار خوراک - 2 قرص صبح شام شربت ابجاز 20 ملی لیٹر میں پانی ملا کر استعمال کریں۔

### 13 - حب ایارنج (زیندہ مرگ - e-666) اس کا جزو اعظم ایارنج فقیرا (ایوا) ہے

اجزاء - ایارنج فقیرا 3 گرام - تربید بخوف خراشیدہ 300 گرام - حب اینیل (کالا دانہ) 5 گرام  
غاریقونہ 6 گرام، اصل اسوس 5 گرام شحم غنظل 10 گرام - بیک ہندی 5 گرام - آب بادیان حسب ضرورت  
طریقہ تیاری :- چونکہ ایارنج فقیرا ایک مرکب ہوتا ہے۔ اس لئے سب سے پہلے ایارنج فقیرا کو تیار  
کر لیا جاتا ہے۔ جس کے اجزاء مندرجہ ذیل ہیں۔ مصطکی روی مداحینی - اسارون - سنبل الطیب -  
حب بلسان - زعفران - عود بلسان سلیخو (تج) ہر ایک مساوی وزن - ایوا (میرزرد) ان تمام  
اجزاء کے وزن کا دو گنا یعنی ہر ایک ایک گرام تو جمعہ گرام ہوتے ہیں۔ اس کا دو گنا یعنی 6 گرام صبر  
سب دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنائیں۔ اس سفوف میں دوسرے اجزاء کے سفوف ملا کر آب  
بادیان حسب ضرورت ملا کر گولیاں یا 25 ملی گرام کے قرص بنائیں

نوٹ :- غاریقونہ کو عرق بادیان میں مل کر کے چھان لیا جاتا ہے۔  
مواقع استعمال :- یہ گولیاں فالج - نقوہ - صرع - مایٹولیا - قبض وغیرہ میں استعمال کئے جاتے ہیں  
مقدار خوراک :- 250 تا 500 ملی گرام - روزانہ تفسیدہ بدن کے لئے صبح 4 بجے 5 سے 6 گرام  
بیک استعمال کر کے ہیں جس سے کافی اسباب ہوتے ہیں۔

### 14 - حب کتھہ (Habbe-Kattha) اس کا جزو اعظم کتھہ ہے۔

اجزاء - کافورہ 1 گرام - رسکیورہ 1 گرام - موصل سفیدہ 2 گرام - کتھہ کا پنوریہ 1 گرام - آب بگ  
تنبول (پان) 50 گرام

طریقہ تیاری :- تمام ادویہ کا سفوف بنا کر آب بگ تنبول میں کھل کر کے 250 ملی گرام کی گولیاں  
یا قرص تیار کریں۔ قرص بنانا جو نودا سدا سفوف تیار کریں۔

مواقع استعمال - آتشک و سوداوی امراض میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :- ایک گولی مویر منقہ میں رکھ کر استعمال کریں۔ رس کپور کی دھ سے کھانیے یا تھپا  
رکھیں کہ دانتوں سے نہ لگے اس لئے مویر منقہ میں رکھ کر استعمال کرتے ہیں۔

### ۱۵۔ حب پیپتہ (Habb-e-Pipita) پیپتہ اہم جز ہے۔

اجزاء۔ پیپتہ ولایتی۔ زنبیل۔ نفل سیاہ۔ پودینہ خشک۔ گل مدارنگ لاکھوری۔ نمک سیاہ  
سب دوائیں ہم وزن ہیں۔

طریقہ تیاری :- سب دواؤں کو کوٹ چھان کر سفوف بنالیں۔ عرق لیوں یا پانی میں گھول کر کے  
گولی بنالیں یہ 500 ملی گرام کی قرص تیار کریں۔

افعال و مواقع استعمال :- معدہ کو تقویت اور مضغ کی اصلاح کرتے ہے۔ تھکا اور بیضہ میں  
مفید ہے۔ بیضہ کے زمانہ میں اس کا استعمال و بانی امر سے محفوظ رکھتا ہے  
مقدار خوراک - ایک ایک گولی بعد غذا بانی کے ہمراہ ص

### ۱۶۔ حب اذراقی (Habb-e-Azraqi) اس کا جزو اعظم کچھ ہے

اجزاء۔ اذراقی مدبرہ 2 گرام۔ نفل سیاہ 10 گرام۔ نفل درلاہ اگر آم آب برگ جنوں حب فروت  
طریقہ تیاری۔ ہر ایک دو کو غلہ علیہ سفوف بنا کر سب دواؤں کو ملا یا جاتا ہے۔ آب برگ جنوں  
میں گھول کر کے 250 ملی گرام کے حبوب یا قرص تیار کریں۔

مواقع استعمال۔ فالج لغوہ۔ خدر میں استعمال کیا کرتے ہیں۔  
مقدار خوراک - 250 ملی گرام صبح و شام ہمراہ آب تازہ۔

### ۱۷۔ حب مسہل (Habb-e-Mushil) (جز اعظم حب اسلاطین ہے)

اجزاء۔ حب اسلاطین مدبرہ جال گوند بھگراں ہیلہ سیاہ 10 گرام اور بونج ساٹھی (ساتھ دن میں تیار  
ہونے والا چاول 20 گرام۔

طریقہ تیاری :- سب کا سفوف تیار کریں۔ بانی یا کسی عرق میں گھول کر کے چنے کے برابر یا 250  
ملی گرام کی گولی تیار کریں۔

استعمال :- مسہل کے لئے بے حد مفید ہے

مقدار خوراک :- 2 تا 1 عدد بوقت خواب نیم گرم پانی سے۔

# باب پنجم

چند مشہور روکھ کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوردگ کتاب کی تیاری میں چند ضروری ہدایت کو مد نظر رکھا جاتا ہے۔

## قوامی ادویہ

سے مراد وہ دوائیں ہیں جو شکر یا شہد وغیرہ کے قوام میں بنائی جاتی ہیں۔  
مثلاً شربت۔ سکبیں ماعین۔ جوارشاہ۔ ارنفل۔ لوق۔ مڑے وغیرہ۔ قوام کے چند عمام  
احکام سے جن سے واقفیت بے حد ضروری ہے وہ درج ذیل ہیں۔

## قوام

بعض ادویہ کا قوام گاڑھا رکھا جاتا ہے اور بعض کا نسبتاً پتلا مثلاً شکر۔ کھانڈ، شہد، گڑ اور  
ترنجبین و شیر شست وغیرہ۔ ان میں مختلف چیزوں کے قوام مختلف طریقوں سے بنائے جاتے  
ہیں۔ اس لیے ان کے احکام بھی مختلف ہیں۔

## شہد کا قوام

شہد کا قوام بنانا ہے تو پہلے اسے چھان لینا چاہئے تاکہ مکھیوں اور تنکوں وغیرہ سے وہ  
صاف ہو جائے۔ اس کے بعد قلعی دار رنگی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں۔ جب کف آنے لگے تو  
ان کو تپے سے علحدہ کرتے جائیں۔ اس کے بعد آگ سے اتار کر دواملائیں۔

## کھانڈ کا قوام

94

کھانڈ سے مراد یہاں دہلی شکر ہے جو زیادہ صاف اور دانہ دار ہیں ہوتی۔ کھانڈ کو پہلے بقدر ضرورت پانی میں خوب اچھی طرح گھول کر چھانیں تاکہ تنکوں وغیرہ سے صاف ہذ جائے۔ اس کے بعد چند منٹ تک چھوڑیں تاکہ مٹی کے اجزاء تر نشیں ہو جائیں اس کے بعد مملول قلعی دار روچی میں نتھار کر پکائیں۔ جو جھاگ اوپر نمودار ہوں۔ اس کو چمپ سے طحہہ کرتے جائیں۔ اگر ضرورت کا قوام بنانا ہو تو اسے قدر سے رقیق رکھیں اور اگر معمول کا قوام بنانا ہو تو نسبتاً اور گاڑھا رکھیں اور اگر غیرہ کا قوام بنانا ہو تو اس کو معمول کے قوام سے علیظ جائیں۔

## مصری کا قوام

پہلے مصری کو باریک کوٹ کر اس میں حسب ضرورت پانی ملا کر آگ پر رکھیں۔ اس کے مملول کو چھان کر پختہ قوام بنائیں۔

## قند کا قوام

دانہ دار قند کا قوام بنانا ہو تو اس کو بقدر ضرورت پالنے کے ہمراہ آگ پر رکھ کر مثل کھانڈ کے قوام بنائیں

## بورہ کا قوام

بورہ یعنی کھانڈ مصتی کو پانی میں حل کر کے آگ پر رکھ کر بدستور قوام بنائیں۔

## قند سیاہ

قند سیاہ دگڑ، دگڑ، نوکو ٹکڑے ٹکڑے کر کے بقدر ضرورت پالنے کے ہمراہ آگ پر پگھلائیں۔ جب گڑ خوب اچھی طرح پانی میں حل ہو جائے۔ اس وقت آگ سے نیچے اتار کر چھانیں اور کچھ دیر رکھ چھوڑیں۔ بعد ازاں تھرا ہوا مملول لے کر آگ پر پکائیں۔ جو میل اوپر آئے اس کو چمپ سے اتارنے جائیں یہاں تک کہ خوب صاف ہو جائے۔ اگر زیادہ صاف پنا ہو تو جو ش دینے کے دوران میں دودھ کی سی کاجیٹا دستے رہیں۔ جب قوام بن جائے تو آگ سے اتار کر اور دو این ملا کر گھولیں۔

ترجمین کا قوام علیحدہ بہت کم بنایا جاتا ہے۔ بلکہ اکثر اس کو شہد یا کھانڈ یا مصری کے ہمراہ ملا کر بناتے ہیں۔ ترجمین کو پہلے پانی میں حل کر کے چھان میں اور رکھ چھوڑیں تاکہ مٹی وغیرہ تانٹھیں ہو جائے۔ اس کے بعد تنصرا ہوا محلول لے کر شہد یا کھانڈ یا مصری میں سے جو چیز ملائی ہو تنصرا ہونے کے محلول میں ملا کر بدستور قوام بنائیں۔ اگر شہد یا کھانڈ ملانا ہو تو اس کو حل کر کے دوبارہ چھان لینا چاہئے۔

## قوام کی پہچان

قوام کی پہچان کا انحصار بار بار کے تجربہ اور سہارت پر ہے۔ یہ ایک عملی کام ہے۔ جو محض کتب کے مطالعہ سے سرگرم حاصل نہیں ہو سکتا۔ لیکن آج کل ایک جدید آلہ ایجاد ہوا ہے جس کو شوگر مینا ( Saccharometer یا Hand Refractometer ) کہا جاتا ہے۔ ملاحظہ فرمائیے شکل نمبر ( 34 ) اس کے ذریعہ ہر شخص با آسانی کسی بھی فیصد کا قوام تیار کر سکتا ہے غلطی کا کوئی اندیشہ نہیں رہتا۔ آج کل معیاری ادویات کا قوام اسی آلے کے ذریعہ معلوم کیا جاتا ہے۔ قدیم ادویات اس فن سے واقف تھے کہ کس مرکب کا قوام کتنا ہونا چاہئے۔ مثلاً شربت کا قوام پہنے درجہ کا قوام کہلاتا ہے لیکن اس میں قوام رقیق ہوتا ہے یعنی جب قوام کو چھو سے الٹا کر ڈالا جاتا ہے تو اس کا آخری قطرے سے تازہ ہر ہوگا اس سے سمجھ لیا جاتا ہے کہ شربت کا قوام ہوگا جب سے بدیدہ انداز سے دکھا جائے تو 70% کا قوام بتلائے گا (یعنی 100 گرام شکر کے محلول میں 70 گرام شکر اور 30 گرام پانی ہوگا)۔

معبون کا قوام شربت کے قوام سے فلیٹ ہونا چاہئے یعنی جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 70% کا ہوگا۔ (یعنی 100 گرام شکر کے شربت میں 70 گرام شکر اور 30 گرام پانی ہوگا) خیرہ کا قوام معبون کے قوام سے زیادہ غلیظ ہونا چاہئے۔ اس وقت شربت میں تھامے بنتے ہوئے اور ٹوٹتے ہوئے نظر آئیں گے اس وقت جدید آلہ سے دیکھا جائے تو 80% کا قوام ہوگا۔

قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ قوام کا ایک (دو قطرہ علیحدہ کر کے انگلی سے اٹھائیں اگر اس میں تانٹھیں تو سمجھ لیں کہ قوام پختہ ہو گیا ہے۔ پختہ قوام کا ایک علامت یہ بھی ہے کہ

اس کا قطرہ جہاں گرایا جاتا ہے وہ گول رہتا ہے اور پھیلتا نہیں۔  
 قوام کے واسطے آگ مستقل ہونی چاہئے۔ خاص کر قوام کے آخر میں جبکہ قوام تیار ہونے  
 لگے تو آگ بجی کر رہنی چاہئے۔ کیونکہ تیز آگ سے قوام کے جل جانے کا احتمال رہتا ہے۔ جب قوام بن  
 جانے تو احتیاط کریں کہ باہر سے کچے پانی کا ایک قطرہ بھی نہ پڑنے پائے کیونکہ اس سے قوام جلد ترسب ہو جاتا  
 ہے۔ سبب سمجھنا آئے گا عندئہ لگا رہتا ہے۔ جب قوام میں سپستان، بہداز، گاؤز بان جیسے لعاب دار اشیاء شامل  
 ہوں تو ایسی صورت میں قوام کے مخالف سے بچنا چاہئے۔ کیونکہ لعاب کی وجہ سے قوام کے علامت  
 جلد ظاہر ہونے لگتے ہیں، لیکن جدید آکر کے استعمال سے غلطی کا کم امکان رہتا ہے۔

## ست اصلی

آج کل قوام کو پھپھوند سے محفوظ رکھنے کے لیے شکر میں ست ایسٹ (سٹرک ایسڈ)  
 (Citric Acid) یا ست اصلی (Tartaric Acid) یا پھکری ملا کر قوام تیار  
 کیا جاتا ہے۔ یعنی فی کلو 3 گم 0.1% (Citric Acid) ایسڈ یا شب یامانی (پھکری) ملائی جاتی ہے۔  
 اور شربت کے تحفظ کے لیے 0.15% ست لوہان (Sodium Benzoate) فی کلو شکر میں ڈیڑھ  
 گرام ملا یا جاتا ہے جس سے پھپھوند وغیرہ پیدا ہونے نہیں پاتا۔

## جوارش، اطرافیل و معجون

ایسے نیم نمجند مرکب کو کہتے ہیں جو شہد یا شکر کے قوام میں باریک خندہ ادویہ ملا کر بنایا جاتا  
 ہے۔ اور نرم جلو سے کی طرح ملائم رکھا جاتا ہے۔ معجون میں معری یا شکر وغیرہ عموماً ادویہ کے  
 وزن سے تین گنا ہوا کرتی ہے۔ جوارش جالینوس اور معجون درید اور وہیں چلہ حصے تک شکر لی جاتی ہے  
 لیکن بعض نسخوں میں جن میں مغزیات یا تیل کی چیزیں ہوں شکر یا شہد وغیرہ ہوتی ہے۔

## معجون کا قوام

اگر معجون میں کوئی عرق شامل ہو تو شکر کا قوام اس عرق میں تیار کیا جاتا ہے ورنہ صاف پانی  
 (مقطر آب) بقدر ضرورت ملا کر قوام بناتے ہیں۔ عموماً قوام میں دو چند شکر ایک چند پانی ہوتا ہے۔  
 قوام ایسا ہونا چاہئے کہ خشک ادویہ کے سفوف کو جذب کرنے کے بعد ملائم حلوہ کے مانند

نرم رہے۔ اگر معجون شہد میں بنانا ہو تو شہد میں تھوڑا سا پانی ڈال کر نرم آگ پر جوش دیر جس سے جھاگ اورہ آجائے گا۔ پیچھے اتار کر پانچ دس منٹ رکھ کر جھاگ صاف کر کے وزن کر لیں اور حسب ضرورت وزن کے برابر شہد لے کر نرم گرم شہد میں ادویہ کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر جائیں اور پہلے نیک کے تمام سفوف قوام میں مل کر ایک جان ہو جائیں۔ اگر معجون میں ترنجبین ملا کر جو تو پچھلے ترنجبین کو کسی قویا پانی میں ملا کر گرم کریں اس کے بعد چھان لیں۔ چھاننے سے ترنجبین نکلنے کے لئے کھینٹے وغیرہ کپڑے میں رہ جاتے ہیں اور ترنجبین کا صاف محلول حاصل ہوتا ہے۔ ترنجبین کا محلول حاصل ہونے کے بعد دس دس منٹ تک رکھ چھوڑیں جس سے اس محلول میں مٹی ریگ وغیرہ تہ میں بیٹھ جائیں گی۔ اور پھر نتھار لیں جس سے ترنجبین کا صاف محلول حاصل ہوگا۔ اب اس محلول میں شکر یا شہد ملا کر قوام تیار کر لیں۔

## قوام میں ادویہ کا ملانا

اگر معجون کے اندر مرہ جات اور مغزیات وغیرہ ہوں تو پہلے مرہ جات ملیں اور پس کر قوام میں ملائیں اور نکائیں اور بعد مغزیات ملیں اور مرہ جات کا اور خشک ادویہ کو کوٹ چھان کر ملائیں۔ لیکن بعض اہل علم مرہ جات اور مغزیات کا شیرہ نکال کر بھی قوام میں ملا کر پختہ قوام حاصل کرتے ہیں جس سے دو صاف بنتی ہے۔

بعض وقت مغزیات سفوف کے ساتھ ملا کر پس لیتے ہیں۔ اگر معجون میں مصطلکی ہو تو ملیں سفوف بنالیا جاتا ہے۔ قوام میں باریک شدہ ادویہ ایک ٹنٹ نہ ملانی جائیں بلکہ تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف پچھے سے ملاتے جائیں اور گھومتے جائیں تاکہ ادویہ خوب اچھی طرح آمیز ہو جائیں۔ اگر معجون میں زعفران اور مشک وغیرہ جیسی خوشبو دار ادویہ شامل ہوں تو ان کو مرق کیونٹہ یا مرق بیہ مشک وغیرہ میں حل کر کے جب قوام کو آگ سے اتارنے کے بعد اس میں ملا کر گھومتے ہیں جس سے زعفران پورے قوام میں اچھی طرح حل ہو جاتا ہے بعد میں سفوف ملا کر گھومتے ہیں۔ اگر معجون میں عجب ریاض ہوں تو انہیں عریضیات میں کھول کر کے (جن کو محلول بنانا کہتے ہیں) معجون سرد ہونے کے بعد ملا کر گھومتے ہیں اگر معجون میں چاندی سونے کے ورق ہوں تو ان کو ادویہ ملانے کے بعد ایک ایک کر کے خوب اچھی طرح ملانا چاہئے۔

## ہلیات

قوام ہیشہ کی لگ پر تیار کرنا چاہئے قوام کو ہالی کے قطرہ سے پچایا جائے۔ تو پہلا سفوف ہمیشہ مٹھن بلا سہاگھی سے چرب کرنا چاہئے۔

## ظرف معجون

معجون کو دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کے خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ اس لیے اسے ہمیشہ شیشہ یا مینی کے برتن میں رکھنا چاہئے۔ خصوصاً جن میں ہلیلہ جات ملتے ہوں۔ ہرگز دھات کے برتن میں نہ رکھیں۔ معجون رکھنے سے پہلے برتن کو دھو کر خوب اچھی طرح خشک کر لیا جائے۔ کیونکہ اگر ذرا سی نمی رہے گی تو اس کے جلد خراب ہونے کا اندیشہ رہتا ہے اور بھیمونڈ لگ سکتی ہے۔

مغون کا سفوف ۵۰ نمبر کا اور اطرینل و جوارش کا ۶۰ نمبر کا سفوف ہوتا ہے۔

## خمیرہ و لعوق

خمیرہ میں گاؤزبان۔ لعوق میں لعاب دار ادویہ جیسے سپستان بہدازہ وغیرہ قوام کو ہمیشہ پختہ بنا کر پڑنا ہے۔ لعاب کی وجہ سے قوام میں دھوکا ہونا ہے اس لیے خاص توجہ کی ضرورت ہے۔ لعوق میں امتلا س کا جز ہو تو اس کو دوسرے دواؤں کے ساتھ جو شش نہیں دینا چاہئے بلکہ دوسرے ادویہ کے جو شانہ میں مفر۔ المتاس کو ملا کر ہاتھ سے ملکر کڑے چھان لیں۔ اس کے بعد شکر ملا کر قوام تیار کر لیں۔ خمیرہ میں خشک ادویہ کا جو شانہ لیا جاتا ہے اس میں شکر ملا کر سخت قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اگر اس میں مروارید یا جواہر لہر یا عنبر وغیرہ ملانا ہو تو سب کو باریک پس کر خمیرہ تیار ہونے کے بعد ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ چاندی کے وردق وغیرہ ملانا ہو تو خمیرہ گھوٹے وقت ایک ایک عدد ملا کر گھوٹتے جاتے ہیں۔ خمیرہ کا قوام ۱۰۰ کا ہوتا ہے جس کو سخت قوام کہتے ہیں۔

## ترکیب تیاری

خمیرہ کی ادویہ جو قایل نیم کو تفتی ہوں ان کو نیم کو ب کر کے وزن کے تناسب سے اس

قد گرم پانی یا عرق میں ترکیباً جانے کے مابینشت پانی کسی قدر ادویہ مفردہ کی سطح سے بلند ہے  
 اگر موسم گرما ہو تو ایک شب ادلا کر موسم سردا ہو تو یک شباً ترک کرنے کے بعد نرم آگ پر  
 جو شخص دیا جائے اور کپڑے سے چھان لیا جائے۔ اس کے لیے فلاہین کا کپڑا مناسب ہوگا۔  
 پھر اس میں مابینشت سے درجند شکر اور پہلا حصہ شہد آمیز کر کے معتدل توام لیا جائے۔ جب  
 حباب پیدا ہو کر سطح کی جانب ابھرنے اور بیٹھنے لگیں تو اتار کر چوبی دستے سے اس وقت تک بہ  
 آستگی گھوٹا جائے کہ غلیظ ہو جائے پھر اس میں جوہرات کاسنوف (پاؤڈر) وغیرہ ملا کر مزید  
 گھوٹیں اس وقت اس کا توام 8% ہوتا ہے۔ حفاظت کے لیے کاچ یا مینی کے مرتبان میں  
 ڈال کر اچھے ڈاٹ سے بند کریں۔ اور ہوا داخل ہونے نہ دیں۔ 30 درجہ سٹی گریٹ سے کم تپش  
 میں ٹیرہ کو رکھا جائے۔

## اٹریفیل (ITRIFAL)

اٹریفیل۔ معنی تین پھل یعنی ہندی لفظ تر پھلا ہے یعنی ہیلد زرد آملہ۔ ہیلد اس کے اجزائے اعظم  
 ہیں۔ اس لیے ان کو ہندی میں تر پھلا کہتے ہیں۔ یہ ایک قسم کا مچھون ہے۔ اس کے ادویات کو باریک نہیں  
 پسا جاتا۔ یعنی 60 نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ ہیلد جات کے سنوف کو درون بادام یا گھی سے چرب  
 کر لیا جاتا ہے۔ تاکہ شکنی اور مروڑ پیدا ہو۔ ہیلد جات کو چوب کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ بادام کا تیل یا  
 گائے کا تھم ہتھیلی پر لگا کر درون ہاتھوں سے سنوف کو ملیں یہاں تک تمام سنوف چکنا و تر ہو جائے  
 اس سنوف کو شکر یا شہد کے توام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اٹریفیلات بنا کر 4 روز تک رکھنے سے  
 اس کا مزاج بنتا ہے۔ اس لیے اٹریفیلات کو ہمیشہ 40 روز کے بعد ہی استعمال کرایا جاتا ہے۔ اٹریفیلات  
 کو ہمیشہ رات کو سوتے وقت نیم گرم پانی سے استعمال کراتے ہیں۔ اٹریفیلات خصوصاً امراض  
 دماغ، امراض چشم، امراض انف، امراض گوش میں مفید ہوتے ہیں۔ اٹریفیل کو 2 تا 2 ماہ سے  
 زیادہ استعمال نہیں کیا جاتا۔ اگر زیادہ دن تک استعمال کرنا ہو تو ایک ماہ بعد 2-3 روز کا  
 وقفہ دے کر استعمال کریں۔ اس کا مسلسل استعمال ضعیف معدن کا باعث ہوتا ہے۔ یونانی  
 طبیب اندرومانس کو اٹریفیل کا سوچا۔ بتایا جاتا ہے۔ جو دوسرے مرکبات کی طرح مختلف اجزاء کے  
 لحاظ سے اس کے بھی مختلف نسخے ہیں۔ اٹریفیلات میں شہد یا شکر کا تناسب ادویہ کے وزن  
 سے سچند ہوتا ہے۔ اطباء کا خیال ہے کہ اس کی قوت ڈھالی سال تک برقرار رہتی ہے۔ اٹریفیل

زمانی گوزالی اس لیے کہا جاتا ہے کہ اس کو زیادہ تک رکھ کر استعمال کرتے ہیں جتنا پہانا ہوگا اتنا ہی فائدہ مند ہوگا۔ اطرینفلات میں بعض وقت چند دواؤں کا جو سفادہ بھی لیا جاتا ہے۔ بعض وقت مرہ جات کے شیرہ جات میں شکر ملا کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں دواؤں کا سفون ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔

## نگہداشت (Preservation) محفوظ کرنے کا طریقہ

تمام اطرینفلات کو شیٹے یا چینی کے برتن میں رکھنا بہتر ہے کیونکہ ان میں ہلیدہ جات ہوتے ہیں اس لیے کسی دھات کے برتن میں رکھنے سے اس کا رنگ بدل جائے گا اور استعمال کے قابل نہ رہے گا۔ مختلف اطرینفلات مختلف امراض میں استعمال کیے جاتے ہیں جیسے اطرینفل اسٹو خودس امراض دماغ میں۔

### ۱۔ اطرینفل اسٹو خودس (ITRIFAL-E-USTUKHUDDUS)

#### اجزاء

پوست ہلیدہ زرد، پوست ہلیدہ کالی، ہلیدہ سیاہ، پوست ہلیدہ، آملہ، گل سرخ، اسٹو خودی سفانج مفتق، انتمون دلاچی، کشش، ہر ایک ۵۰ گرام۔ (مساوی وزن) روغن بادام حسب ضرورت قند سفید یا شہد۔ سہ چنار دویہ (یعنی 3 کلو)

#### طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو صاف کر کے ہر ایک کا علیحدہ علیحدہ سفون پس کر کے نمبر کی چھلنی سے سفون کو چھانا جاتا ہے۔ ہر دوا کو حسب وزن تول کر کے بیدر دیکرے ملا کر کھل کیا جاتا ہے تاکہ تمام سفون اچھی طرح یک جا ہو جائیں تمام ہلیدہ کے سفون کو چھاننے کے بعد روغن بادام سے چرب کیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں دوسرے دواؤں کا سفون ملا کر کھل کیا جاتا ہے پھر تمام سفون کو دوبارہ 6 نمبر کی چھلنی میں چھان کر ایک برتن میں سفون کو تیار رکھا جاتا ہے۔ شکر کے قوام کے لیے 3 کلو شکر میں 1/2 کلو پانی ملا کر اس میں 1/2 پوست لیموں

( Citric Acid ) یعنی نوگرام شوک ایڈشکر کے ساتھ ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ جب شکر پانی میں ایسی طرح مل ہو جائے۔ کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے تاکہ شکر کیڑے مکوڑے کچرا وغیرہ سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد اس کو کولڈ کے آئیسٹی ہریارخان مشین کے ذریعہ قوام تیار کر لیا جاتا ہے اطرینل کا قوام 75٪ شکر کا ہوتا ہے۔ (یوزو) گرام شکر کے عمل میں 75 گرام شکر اور 25 گرام پانی ہلکا ہوا قوام شربت سے گائٹھا ہوگا۔

شربت کا قوام 70٪ کامیون کا قوام 75٪ کا غیرہ کا قوام 70٪ کا ہوتا ہے۔ جو سب سے زیادہ ملا ہوا ہوگا۔ جب 75٪ کا قوام تیار ہو جائے تو اس میں مت لوہان (Sodium Benzoate 0.15%) ملا یا جاتا ہے یعنی 4.5 ملی گرام مقطر پانی میں حل کر کے آخری وقت قوام میں ملا یا جاتا ہے۔ اور دس پندرہ منٹ تک مزید گرم کر کے 75٪ کے قوام پر آگ سے علیحدہ کر لیا جاتا ہے۔ جس سے دوامی پھیندہ وغیرہ نہیں آئے گی اس کے بجائے پشکری بھی ملتے ہیں۔

قوام میں تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر کلائی کے گھوٹی ڈوٹی (سے گھوٹے جاتے ہیں۔ جب تمام سفوف اچھی طرح قوام میں مل جاتا ہے تو اس کو کبہ کو کسی چینی کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

دماغی امراض خصوصاً درد سر اور دیگر امراض بلغمی و سوداوی میں مفید ہے۔ نزلہ۔ زکام۔ صدر و ذریعہ کے لیے مفید ہے۔ یہ دماغ کو فضلات سے پاک کرتا۔ دماغ کو قوت عطا کرتا معدہ کو طاقت بخشتا اور قبض کو دور کرتا ہے۔ بلغمی امراض میں مفید ہے۔ نزلہ مزمن میں بہتر دوا ہے اس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ لہذا گرم مزاج والے احتیاط سے استعمال کریں۔ اس کے مسلسل استعمال سے بال مدت دراز تک سیاہ رہتے ہیں۔

## مقدار اخراج

5 تا 10 گرام رات سوتے وقت نیم گرم پانی سے استعمال کرائیں۔

## 2۔ اطرینل زمانی ( ITRIFAL-E-ZAMANI )

اجزاء: پوست بلیازرد۔ پوست بلیلا کابل۔ پیلیریاہ۔ گل بنفشہ۔ حقونیا و لاتی ہریک

۵۰ گرام۔ تریبوجون خشک ۱۰۰ گرام۔ کشنیز ۵۰ گرام۔ پوست ہلیلا۔ آملہ۔ گل سرخ۔ طما شیر۔ گل نیلوفر  
ہر ایک ۵۰ گرام۔ صندل سفید ۵ گرام۔ کیراگوندہ ۱ گرام۔ گھی یا روغن بلاوم ۱۰ گرام۔ عذاب ولایتی ۵۰ گرام۔  
سپستان۔ ۱۰ گرام۔ گل بنفشہ ۵ گرام۔ شیر و مرہ ہلیلا ایک کلو۔ خبثا یک کلو اور شکر ایک کلو۔

### طریقہ تیاری

حسب بلا طریقہ تیاری اسطو خوردن سب کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ صرف اس میں یہ فرق ہے  
کہ آخری کے چند دروایتیں جیسے عذاب۔ سپستان۔ گل بنفشہ کا جوشاندہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اور مرہ ہلیلا  
کو پانی سے صاف دھو کر اس کا شیرہ حاصل کیا جاتا ہے۔ شیرہ جوشاندہ کو ملا کر چھان لیا جاتا ہے اس میں  
دو کلو شکر ملا کر حسب طریقہ قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب 75٪ کا قوام تیار ہو جائے تو آگ سے نیچے  
انکار کر تمام ادویات کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد مرتباً یہیں  
مخفوفہ کر لیا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

بہترین مہین ہے۔ نیز زمانی رطوبت کو خارج کر کے درد وغیرہ کو فائدہ پہنچاتا ہے۔ نزل  
زکام۔ درد سرد و مایوئی میں استعمال کرتے ہیں۔ مایوئی ایرانی میں اس کا خاص ثمل ہے۔ قولنج میں بخیر  
مدہ میں مفید ہے۔

### مقدار خوراک

۵ گرام سے ۱۰ گرام تک دلت سوتے وقت۔ مہل کے لیے ۵ گرام تک دیا جاتا ہے۔ اس کا ثمت  
دسال تک باقی رہتی ہے۔

### 3. اطریغیل کشنیزی (ITRIFAL-E-KASHNEEZI)

### اجزاء

پوست ہلیلا زرد۔ پوست ہلیلا کابی۔ ہلیلا سیاہ۔ آملہ۔ پوست ہلیلا کشنیز خشک ہر ایک ۵۰ گرام۔

شکر سرچند ادویہ یعنی ایک کلو ۵۰۰ گرام بھون بادام یا گھی حسب مزاج۔

### طریقہ تیاری

حسب طریقہ تیاری اسطو خودوس۔ سب دواؤں کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ شکر کا قوام تیار کر کے اس میں سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد کاہنج کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

امراض چشم میں مفید ہے۔ تخمیر معدہ کو زائل کرتا ہے نیز اس سے پیلاہونے والے دیگر امراضات جیسے سرکادو۔ کان کادو۔ آنکھوں کی سرخی کو زائل کرتا ہے۔ دماغ اور معدے کو قوت دیتا ہے۔ قبض کو دور کرتا ہے۔ بواسیر کے لیے مفید ہے۔

### مقدار خوراک

۱۰ گرام اطریفل رات کو سوتے وقت پانی سے استعمال کریں۔ کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

م۔ اطریفل شاہترہ (ITRIFAL-E-SHAMTRA)

### اجزاء

شاہترہ۔ پوست بلیڈر دہرا ایک ۵۰ گرام۔ پوست بلیڈر کابل ۳۰ گرام۔ پوست بلیڈر ۲۰ گرام منائے مکی ۱۰ گرام۔ گل سرخ ۵ گرام۔ مویز منقی ۲۵۰ گرام۔

### طریقہ تیاری

حسب طریقہ سابقہ تمام ادویہ کا سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ روغن بادام یا گھی سے چرب کر کے رکھ لیا جاتا ہے۔ شکر کے بجائے مویز منقی کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ یعنی مویز منقی کو بیجوں سے صاف کر کے پانی میں خوب گرم کر لیا جاتا ہے۔ سرد ہونے کے بعد ہاتھوں سے خوب ملکر چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ اس کے بعد 75٪ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے قوام آجانے کے بعد تمام سفوف

ملا کر گھوٹ لیا جاتا ہے۔ اور سرد ہونے کے بعد مرتان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔  
 بعض وقت سفوف کو مہر متقی میں ملا کر کوٹا جاتا ہے لیکن یہ صحیح طریقہ نہیں ہے۔ کیونکہ اس  
 طرح سفوف اچھی طرح ملنے نہیں پاتا موزیہ کا قوام بنا کر سفوف ملانا بہتر طریقہ ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

خون کو صاف کرتا۔ خارش کو زائل کرتا ہے۔ دماغ کو قوت دیتا اور آتشک اور اس کے  
 عوارض میں مفید ہے۔ برص کے مرض کو بڑھانے سے روکتا ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام رات سوتے وقت پانی کے ساتھ۔ گرم خشک اور کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

( ITRIFAL-E-MUQIL ) 5۔ اطریفیل مقل

## اجزاء

املہ۔ برگ گندنا خشک۔ پوست ہلیلہ ہر ایک 50 گرام۔ پوست ہلیلہ زرد 100 گرام۔ ہلیلیا ہ  
 50 گرام۔ گوگل 250 گرام موزیہ متقی 200 گرام۔ گھی 50 گرام شکر۔ چند وزن ادویہ۔

## طریقہ تیاری

گوگل کو 12 گھنٹے تک پانی میں بھگو رکھیں۔ دوسرے روز آگ پر پکائیں اور کپڑے سے چھان  
 کر رکھیں۔ خشک دواؤں کو کوٹ چھان کر 6 نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف تیار کریں اور اس کو گھی  
 سے جو ب کریں۔ موزیہ کو پانی سے دھو کر صاف پانی میں پکائیں۔ جب وہ گل جائیں تو آگ سے  
 نیچے اتار لیں ٹھنڈا ہونے پر ہاتھوں سے مل کر چھلنی نمبر 4 سے چھان لیں تاکہ گونا چھن جائے اور  
 موزیہ کے بیج اور چھلکے چھلنی میں رہ جائیں۔ اب اس میں حل کیا ہوا گوگل اور ضرورت کے مطابق  
 پانی ملا کر شکر متقوہ مقدار میں شامل کریں۔ اور آگ پر پکا کر قوام بنائیں۔ جب قوام بن جائے  
 تو آگ سے نیچے اتار لیں اور نیم گرم قوام میں دواؤں کا سفوف ٹھوڑا ٹھوڑا ملا کر گھومتے جائیں

سودھونے کے بعد مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

## استعمال

قبض دور کرتا ہے ٹوٹی امدادی ہواسیر میں استعمال کرتے ہیں۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام رات کو سوتے وقت پانی سے کھائیں۔

## 6- اطر فیض لیدان ( ITRIFAL-E-DIDAN )

### اجزاء ترکیبی

بڑبڑنگ 125 گرام - پوست ہلیا زرد - پوست ہلیا کابی - ہلیا سیاہ - پوست ہلیا آملہ ہر ایک 50 گرام - تربد مجون - حب انیل - قسط شربن ہر ایک 25 گرام - کیلا (فیل) 15 گرام پلاس پاٹلا - آفتین - درونہ ترک (بچہ) ، اقیسوں ولاتی - خردل (دلائی) نمک سیاہ - تخم منقل (منز) سعد کوفی ہر ایک 5 گرام شکر ایک کلوہ 700 گرام - روغن زرد حسب ضرورت -

### طریقہ تیاری

کیلا کے علاوہ تمام دواؤں کو کوٹ کر پھینکی 60 نمبر سے چھان کر سفوف بنائیں۔ اس سفوف میں کیلا کا سفوف بھی ملائیں اور سفوف کو گھی سے چرب کریں۔ شکر کا تمام تیار کر لیں۔ توام حاصل ہونے کے بعد اس میں یہ سفوف تھوڑا تھوڑا ڈال کر لکڑی کے گھونٹے سے گھومتے جائیں یہاں تک کہ تمام سفوف اچھ طرح مل جائے اس کے بعد ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

### مواقع استعمال

یہ دوا ریٹ کے بر قسم کے کیڑوں خصوصاً کچھوں کو خارج کرنے کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔

## مقلد خوراک

۲۰ گرام روزانہ رات سوتے وقت پانی سے کھائیں۔ عین روز لگاتار اس کے استعمال کرنے کے بعد چوتھے دن قرص ملین دو عدد پانی سے کھائیں۔ پیٹ کے تمام کڑے دستوں کے ذریعہ خارج ہو جائیں گے۔

## 7- انوشدارو سادہ (ANUSHDAROO SADA)

انوشدارو فارسی لفظ ہے جس کے معنی ہیں دوائے باہم۔ چونکہ جلد انوشدارو باہم طعام ہوتا ہے اس لیے غالباً یہ نام دیا گیا ہے۔ اس کو ۴۰ روز کے بعد استعمال کرنا چاہئے۔ اس کی قوت دو برس تک برقرار رہتی ہے۔ اس مرکب دوا کا جزو اعظم اُملہ ہوتا ہے۔

## طریقہ تیاری

اُملہ پختہ تر و تازہ وزن کر کے پانی میں پیکا کر اور خوب اچھی طرح مل کر اس کے تخم کو علیحدہ کر لیں۔ اور ۴۰ لبر کی چھلنی سے چھانیں تاکہ بیٹے علیحدہ ہو جائیں۔ اور اُملہ کا گودا چھن کر آجائے۔ تخم اور ریشہ کو وزن کر کے جرم اُملہ کا وزن معلوم کریں اس کے وزن کے دو چند شکر ملا کر پختہ قوام تیار کریں۔ نیم گرم قوام میں دوسرے اجزاء کا سفوف ملا کر گھوٹیں۔

لیکن اگر اُملہ خشک ہوں تو اس کے تخم نکال کر وزن کر کے دھو ڈالیں تاکہ وہ گرد و غبار سے صاف ہو جائے۔ اس کے بعد اس قدر شیر گاؤ میں بھگوئیں کہ اُملہ ڈوب جائے۔ بارہ گھنٹے کے بعد کافی مقدار میں پانی ڈال کر جوش دیا جاتا ہے تاکہ اُملہ کا سیلا پن اور دودھ کی چکنائی مکمل جائے۔ بعد پانی سے دھو لیں اس کے بعد دوبارہ پھر دوسرے پانی میں جوش دے کر صاف کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس کو اچھی طرح مل کر اس میں پانی ملا کر تھہر تھہر سے پلڑے یا ۴ نمبر کی پلاسٹک کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے تاکہ اس کا گودا چھلنی سے نکل آئے اور ریشہ باقی رہ جائے۔ حسب دستور قوام بنایا جاتا ہے۔

دوسری قسم انوشدارو لولی میں مرارید ملا یا جاتا ہے جو خصوصاً آنتوں کی دق میں بے حد مفید ہے۔ جو اہل لالی کو روکتا ہے۔

## مواع استعمال

غذا ہضم کے معدہ کو قوت بخشنے اور دستوں کو روکنے میں بالخصوص اسہال معدی میں مفید ہے

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام استعمال کریں۔

نوٹ : سفیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ اس کا ناقہ ترش ہوگا۔

## ایارج (AYARJ)

ایارج کے لنوی معنی ہیں "دوائے نالی" یعنی خدا کی دوا۔ اور اصطلاح طب میں اس کے معنی ہیں مہلہ دوا اس کی تیاری کی ترکیب یہ ہے کہ جملہ اجزاء کو سفوف کر کے شہد کھنک گرفتہ میں ملا رکھیں فیقر کے معنی ایلوے کے ہیں ایارج فیقر مرکب دوا کا نام ہے۔ اجزاء ایارج فیقر۔ نسو مہلہ ایارج میں بیان کیا جا چکا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ کرب دوا دماغ اور معدہ کو فضلا سے پاک کرتی ہے۔ غلیظ بلغم کو چھانٹتی ہے سر کے درد کو دور کرتی۔ فالج۔ لقوہ۔ استر فار اور جوڑوں کے درد کو زائل کرتی ہے۔ تنقیہ دماغ میں خشکی سے مفید ہے۔ جب ایارج بھی فالج کے مریضوں میں سہل کے لیے استعمال کرتے ہیں۔

## مقدار خوراک

7 گرام شہد یا گرم پانی کے ہمراہ استعمال کراتے ہیں بشرطیکہ معدہ میں منلا ہو ورنہ گھنڈ کے ساتھ کھائیں۔ چینی یا سفیشے کے برتن میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

نوٹ : ایارج فیقر اگر ذی کے لیے مضر ہے اس لیے شربعت عتاب کے ساتھ استعمال کریں۔

## برششا (BARSHASHA)

برششا درحقیقت بڑا سوتے ہے۔ جس کے معنی ہیں ٹیک گھنٹہ میں اچھا کرنے والا اس کا اختراع جالینوس اور بعض کے نزدیک حبیبہ اللہ ابو البرکات ہے۔ برششا کے لغوی معنی دوڑنے سریع الشفع کے ہیں۔ چونکہ برششا بہت تیزی سے فائدہ پہنچاتا ہے اس لیے یہ نام رکھا گیا۔

### اجزاء ترکیبی

لفل سیاہ۔ فلفل سفید اجزائیں خمر سالنہ ہر ایک ۶۰ گرام۔ انیون ۶۰ گرام۔ زعفران ۲۰ گرام۔ سفیل الطیب ۵ گرام۔ ماقزراقہ ۲ گرام۔ فرقیون ۵ گرام۔ شکر ۳۱۵ گرام (سچندا دویہ)

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو پاک و صاف کر کے سفوف بنالیں۔ چھلنی نمبر ۶۰ سے چھان لیں۔ زعفران کو ٹیچدہ باریک پس کر عرق گلاب میں حل کریں۔ فرقیون کا بھی ٹیچدہ سفوف بنالیں۔ انیون کے باریک باریک ٹکڑے کر کے عرق گلاب میں پکائیں اور ۴ نمبر کی چھلنی سے چھان لیں۔ شکر کا قوام تیار کر لیں اس قوام میں انیون کا شیرہ ملا کر قوام کو پختہ بنالیں۔ جب قوام پختہ ہو جائے تو اس میں زعفران ملا کر گھونٹیں اس کے بعد اس قوام میں تمام ادویہ کا سفوف ملا کر گھونٹیں جب سرد ہو جائے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

### افعال و مواقع استعمال

ملینولیا، انیسان، نزلہ و زکام و دیگر دماغی امراض دور ہوتے ہیں۔ فالج۔ لقوہ۔ ریش میں بہت مفید ہے۔ معدہ اور جگر کے درد کو فائدہ دیتا ہے۔ اعصاب کو قوت دیتا ہے۔ دماغی ان عصبی امراض میں نہایت فائدہ مند اور مستعمل ہے۔ پرانی کھانسی میں مفید ہے۔ نیند لاتا ہے ہر قسم کے درد کو فوری آرام دیتا ہے۔

مصلیٰ ثوراک ۱۔ ایک گرام ہاتھ کو سوتے وقت گاؤ زبان ۵ گرام میں ملا کر کھلائیں دو کے ۵۵

بھی کھلایا کرتے ہیں۔

**نورٹ** :- اس دوا کو تیاری کے بعد تین ماہ تک جو میں دفن کر کے رکھا جاتا ہے۔ بعد تین ماہ کے استعمال کیا جاتا ہے۔ بتایا جاتا ہے کہ اس کی قوت 21 سال تک باقی رہتی ہے لیکن بعض اطباء کا خیال ہے کہ 5 سال تک قابل استعمال رہتی ہے۔

### تریاق (TRIYAQ)

اس مرکب دوا کو کہتے ہیں جو کسی ذہر کو دفع کرے، اور روح کی حفاظت کرے۔ اس کی مختلف قسمیں ہیں۔ جسے تریاق اربعہ، تریاق ناروق وغیرہ۔

### تریاق اربعہ (TRIYAQ-E-ARBA)

چار اجزاء پر مشتمل ہونے کی وجہ سے اسے تریاق اربعہ کہا جاتا ہے۔

### اجزاء ترکیبی

حب الغار۔ جنطیا نادومی۔ برسکی۔ زراوند طویل۔ سب دواتیں ہم وزن شہد یا شکر سے چلاویں۔

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو علیحدہ علیحدہ کوٹ، چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ 60 نمبر کی چھانی سے چھانا جاتا ہے۔ شکر کا قوام بنا کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام تیار ہو جائے تمام دواؤں کے سفوف کو ملا کر لیا جاتا ہے۔

### اضال و مواقع استعمال

دماغ اور دل کو قوی کرتا اور فالج اور زلزلہ میں مفید ہے۔ زہریلے اثرات نازل کرنے میں معمول و مستعمل ہے۔ مرع۔ خفقان میں مفید ہے۔

**مقدار خوراک** :- اتنا 5 گرام بہرہ آب گرم۔

نوٹ:- اسے چالیس روز تک رکھ کر استعمال کرنا مناسب ہے۔ اس کی قیمت دو سال تک قائم رہتی ہے۔ سرد امراض میں مفید ہے۔ اس کا مزاج گرم ہوتا ہے۔ تریاق فاروق، کو موثر مانا گیا ہے۔ اس کو تریاق صغیر بھی کہتے ہیں۔

## تریاق نزلہ (TRIYAQ-E-NAZLAH)

### اجزاء

تخم خشکاش ۵۰ گرام۔ کوکنارہ ۵ گرام۔ اجوائین خراسانی ۶ گرام۔ تخم کاہوہ ۴ گرام۔ کشنیز خشک ۲ گرام۔ حب لاس ۲۰ گرام۔ گل گاؤ زبان ۲۲ گرام۔ اسطوخودس ۵ گرام۔ قند سفید ایک کلو گرام۔ گل سرخ کشتیز خشک رب اسوس نشاستہ گندم۔ صبح علی التیاز کی ہر ایک ۵ گرام۔

### طریقہ تیاری

پہلے آٹھ دواؤں کو رات کے وقت پانی میں بھگوایا جاتا ہے۔ صبح کو جوش دیا جاتا ہے جب تقریباً نصف باقی رہ جائے تو اس کو مل چھان کر جو شانہ حاصل کر لیا جاتا ہے باقی دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر ۲۰ میں چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ جو شانہ میں (Acetate) مرکب ایٹارڈ شکر ملا کر ۷۵ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب یہ سفوف اچھی طرح مل جاتا ہے تو اس مرکب کو مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

نزلہ، زکام، رسال اور صدرخ میں مفید ہے۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام صبح یا رات کو سوتے وقت کھائیں۔ کھلی چیزوں سے پرہیز کریں۔

## جوارش (JAWARISH)

جوارش فارسی لفظ جوارش کا معرب ہے یعنی دگوارندہ ہائیم طعام (جوارش زیادہ تر ہضم طعام کے لیے استعمال کی جاتی ہے۔ جوارش بھی معجون کی طرح بنائی جاتی ہے۔ البتہ جوارش کا سفوف موٹا ہوتا ہے۔ یعنی 60 نمبر کی پھلنی سے چھانا جاتا ہے اور معجون کا سفوف باریک ہوتا ہے یعنی 90 نمبر کی پھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ جوارش و معجون کا قوام بھی 75٪ شکر کا ہوتا ہے جوارش ہمیشہ اصلاح ہضم کے مقصد کے تحت بنائی جاتی ہے۔ جبکہ معجون مختلف امراض کے ازالہ کے لیے بنایا جاتا ہے۔ جوارش اور معجون بنانے کے ایک ہی اصول ہیں۔ معجون یا جوارش کے لیے ادویہ کے سفوف کے وزن سے سرچند بعض وقت چارگنا شکر یا شہد کا قوام لیا جاتا ہے۔

نوٹ:- جوارشات میں زعفران۔ مشک۔ عنبر وغیرہ ملانا ہوتو مختلف طریقے اپنانے جانتے ہیں۔

زعفران کو پہلے باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔ ان سفوف کو کھل میں ڈال کر کسی عرق جیسے عرق گلاب۔ عرق کیوڑہ وغیرہ میں حل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام تیار ہو جاتا ہے تو اس وقت قوام کو آگ سے اتار کر اس میں کھل شدہ زعفران ملا لیا جاتا ہے۔ اور اچھی طرح قوام میں حل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس قوام میں تھوڑا تھوڑا ادویہ کا سفوف ملا کر گھومتا جاتا ہے۔ اگر مشک شامل کرنا ہو تو اس کو بھی کسی عرق میں حل کر لیتے ہیں۔ لیکن عنبر کو کسی عرق میں نہیں پسیا جاتا کیونکہ کھرنے سے عنبر کھل سے چپک جائے گا۔ اس لیے اس کو خشک حالت میں تھوڑی شکر ملا کر سفوف بنا کر آخر میں ملا لیا جاتا ہے۔

مشہور جوارشات حسب ذیل ہیں۔

### ۱۔ جوارش بالینوس (JAWARISH JALENOOS)

اجزاء

مصطکی رومی 20 گرام۔ سنبل الطیب۔ الائچی خورد۔ تچ۔ دارچینی۔ خونان۔ لونگ۔ مسکنی۔

زنجبیل (سونٹھ، فلفل سیاہ (کالی مرچ)، فلفل دراز (پہلی)، قسط شیرین، عود بلسان، سارون۔ جب  
لاس چریتہ شیرین۔ زعفران ہر ایک ۶ گرام۔ شہد اور قند سفید ہر ایک ۴۰۰ گرام۔ شکر اور شہد ملائے سے  
اس کا وزن تمام دواؤں کے وزن سے ۶ گنا زیادہ وزن ہوگا۔

### طریقہ تیاری

زعفران اور مصطکی کے سوائے کل دواؤں کو کوٹ کر نمبوہ کی چھلنی سے چھان کر سفوف بنالیا جاتا  
ہے زعفران کو الگ عرق گلاب میں کھل کر لیا جاتا ہے۔ مصطکی کو علیحدہ ہلکے ہلکے سے کھل کر کے  
سفوف بنالیا جاتا ہے یا تھوڑے گھی میں حل کر لیا جا ہے شکر سفید کو آگ پر رکھ کر اس سے ۷۵٪ کا  
قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں شہد ملا کر دو بار ۷۵٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں  
زعفران ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب زعفران اچھی طرح مل جائے تو تمام ادویہ کا سفوف ملا کر گھوٹتے  
ہیں۔ اور سرد ہونے کے بعد اور آخر میں مصطکی کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اگر مصطکی گھی میں حل  
کر لی گئی ہو تو قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ پھر شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

اعلیٰ درجہ کا ہاضم دہ ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ معدہ۔ جگر و امعاء کو نفرت عطا کرتی ہے۔  
قبض اور نزلہ کے لیے مفید ہے۔ منہ کی بدبو۔ درد کمر و غیرہ کو بھی دور کرتی ہے۔ ریاح کو تحلیل کرتی  
ہے۔ بلٹی کھانسی اور بوا سیر میں مفید ہے۔ اگر وقت سے پہلے بال سفید ہو گئے ہوں تو اس کے  
لگاتار استعمال سے وہ صحیح حالت میں آجاتے ہیں۔ موٹاپے کو کم کرتی ہے۔ صنف ماہ اور ضعف ملانہ  
میں مفید ہے۔

### مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام استعمال کریں۔

### 2- جوارش کمونی (JAWARISH-E-KAMUNI)

اجزاء ترکیبی : زیرہ سیاہ (شلازیرہ)۔ ہلک سلب۔ فلفل سیاہ۔ زنجبیل ہر ایک 350 گرام

یودہ ارنیخہ، گولم - قند سفید یا شہدہ، کلوگرام - گنے کا سرکہ حسب ضرورت (زیرکھدہ بریکنگ کے لیے)

### طریقہ تیاری

سب سے پہلے زیرہ سیاہ کو سرکہ میں مدبر کر لیا جاتا ہے (یعنی دلت بھر سرکہ میں زیرہ سیاہ بھگو رکھیں۔ سرکہ زیرہ میں اچھی طرح جذب ہوگا۔ اس کو سار میں سوکھا کر سفوف بنالیں) دوسرے دو اوقوں کا سفوف بھی بنایا جاتا ہے اور وہ نمبر کی چھلنی سے چھان لیا جاتا ہے۔ شکر کا قوام 75٪ کا تیار کر لیا جاتا ہے قوام میں تمام سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب سرد ہو جائے شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

اصلاح ہضم کرتی معدہ کی بروقت کو درد کرتی اور بھوک لگاتی ہے۔ کاسر بیاج ہے۔ پیٹ کے درد۔ نفخ ہچکی اور ڈکاروں کے لیے مفید ہے۔ اس کو جموضت معدی۔ نفخ شکم اور قبض میں استعمال کیا جاتا ہے۔ معدہ کی رطوبت خشک کرنے میں خاص اثر کی حامل ہے۔ زیرہ کی وجہ سے برنام رکھا گیا ہے (کمون۔ زیرہ سیاہ)

### مقدار خوراک

5 تا 10 گرام۔ صبح و شام۔

### 3۔ جوارش مصطلگی (JAWARISH-E-MASTAGI)

#### اجزاء ترکیبی

مصطلگی رومی 5 گرام۔ عرق گلاب 150 مل لیٹر۔ قند سفید 500 گرام۔

#### طریقہ تیاری

اس کے دو طریقہ ہیں۔ پہلا طریقہ یہ ہے کہ مصطلگی کو لیکے کے ہاتھوں سے بائیک سفوف بنا کر

عرق گلاب میں شکر ملا کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔  
دوسرا طریقہ یہ ہے کہ گھوڑے سے گھی میں مصطکی کو مل کر لیا جاتا ہے۔ عرق گلاب میں شکر  
ملا کر پچھو 7 کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں حل شدہ مصطکی ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک  
کہ سخت ہو جائے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ مقوی معدہ و اسعار ہے۔ معدہ کی برودت کو دور کرتی ہے۔ منہ میں پانی آنے کو روکتی ہے۔  
جگر کو قوت بخشتی ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ اسہال کو روکتی ہے سلس البول کیلئے بھی مفید ہے۔ ضعف  
معدہ۔ سیلابی لعاب دہن نفع شکم میں کثرت سے استعمال کرتے ہیں۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام پانی سے استعمال کریں۔

## ۱۴۔ جوارش املہ (JAWARISH-E-AMLA)

(اس کا جزو اعظم آملہ ہے)

## اجزاء ترکیبی

آملہ 50 گرام۔ پوست ترنج۔ صندل سفید مصطکی رومی۔ دارہ ہیل خورد دلائی (گلنا فارسی  
ہر ایک 5 گرام قند سفید 1/2 اکلو گرام

## طریقہ تیاری

آملہ کو دودھ میں مدبر کر لیا جاتا ہے۔ یعنی آملہ کو دودھ میں کھویا سا بنا کر اس کو گرم  
پانی سے دھویا جاتا ہے اس آملہ کو بانٹھوں سے مل کر پلاسٹک کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے اس چھنے  
ہوئے آملہ میں شکر ملا کر پچھو 7 کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ باقی تمام دواؤں کا نمبرہ کا سفوف  
حاصل کیا جاتا ہے۔ اس قوام میں تمام سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام دواؤں اچھی طرح مل

بائیں تو شیخے یا چین کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

مقوی معدہ - دماغ و احجار ہے۔ دستوں کو روکتی ہے۔ جب آنتوں کی ٹوت ماسک کروڑھی جائے ہے تو اجابتین رک نہیں سکتی ایسی حالت میں اس سے بڑھ کر کوئی دوا مفید نہیں ہے۔ اختلاج قلب میں بھی استعمال کرتے ہیں حیاتین (C. M. V) کی کمی کو بھی پورا کرتی ہے۔ دل اور جگر کی برسی ہونے گرمی کے دستوں کو بند کرتی ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام جوارش صبح و شام پانی سے استعمال کریں۔

## 5۔ جوارش زرغونی سادہ (JAWARISH-E-ZARUNI SADA)

### اجزاء ترکیبی

تخم گاجر - تخم کرنس - تخم اسپت (تخم سویا) - نانخواہ (اجماتین دیسی) - بادیان (سوف) - مغز تخم خربوزہ - مغز تخم خیارین، پوست بیج کرنس، لونگ، فلفل سیاہ ہر ایک 30 گرام۔ ماقہ قرابا - دارچینی - زعفران - مصطلگی (عود) - اگر - بیبا - (جوڑی) ہر ایک 5 گرام - شہد یا شکر ایک کلوگرام۔

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر 6 نمبر کی چھلنی سے چھان کر سفوف بنالیا جاتا ہے۔ مصطلگی کو علیحدہ پس لیا جاتا ہے۔ زعفران عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ مغزیات کو علیحدہ باریک پس کر چھلنی 4 نمبر میں چھان کر سفوف کے ساتھ ملا دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد سکر سفید کا 75 گرام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس توام میں حل کی ہوئی زعفران کو ملا یا جاتا ہے۔ پھر تیار کیا ہوا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹنی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفوف اسی طرح مل جائے۔ آخر میں مصطلگی کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بس جوارش تیار ہے۔ چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

## افعال و مواقع استعمال

دماغ - جگر - معدہ - مثانہ کو قوت دیتی ہے - تخمہ اور بد ہضمی میں مفید ہے - ریاخ کو خالص کرتی ہے - پیشاب کی زیادتی کو روکتی ہے - مقوی باہ ہے - پتھری کو خارج کرتا ہے - قحط کا اقل ہے کہ اگر کوئی شخص مسلسل 3 روز تک یہ دوا استعمال کرے تو ایک سال تک طبیب کی ضرورت پیش نہ آئیگی اگر کوئی 10 روز تک مسلسل اس کا استعمال کرے تو کافی قوت باہ محسوس کرے گا - اس دوا کو بنانے کے 40 روز کے بعد استعمال میں لانا چاہیے - لکھا گیا ہے کہ ہر روز تک جو میں دینا کر رکھنے سے اس کا مزاج بنتا ہے - زیادتی میں کاذب میں کافی مفید ہے - اگر کوئی لڑکھ میں مبتلا ہو تو اس کے استعمال سے 5 دن میں گرمی محسوس کرے گا - نیز بار بار پیشاب آنے کی شکایت میں مفید ہے -

## محل خوراک

5 گرام صبح وشام دودھ یا شربت بنوی کے ساتھ (خصوصاً پتھری میں)

## 6- جوارش انارین (JAWARISH-ANARAIN)

دو نوں قسم کے انار (شرین و ترش) اس کے جزو اعظم ہیں -

## اجزائے ترکیبی

آب انار شرین ایک لیٹر - آب انار ترش ایک لیٹر - قدر سفید ایک کلو گرام - آب پودینہ میزہ 150  
لیٹر - عرق گلاب 50 ملی لیٹر - سفید الطیب 50 گرام - مصطلکی لومی 50 گرام - الائچی کلاں 5 گرام - بھوست  
ترخ 5 گرام - گلنار فارسی 5 گرام - دازہ ہیل خورد 5 گرام -

## طریقہ تیاری

شکر مدافن کا سفوف 60 نمبر کی چھانی سے چھان کر تیار کر لیا جاتا ہے - آب انار شرین - آب انار ترش - آب پودینہ اور عرق گلاب سب کو ملا کر اس میں شکر ملا کر لیتے ہیں اور اس کا 75% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے - مصطلکی کا سفوف مملو تیار کر لیا جاتا ہے - قوام میں دیگر دھوؤں

کاسفون ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں مصطلکی کاسفون ملا کر گھوٹے جاتے ہیں۔ جوارش کو مہیشے یا مہینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ جوارش معدہ اور جگر کو قوت بخشتا ہے۔ دل کو بھی قوت اور فرحت بخشتی ہے۔ اختلاج قلب کے لیے مفید ہے۔ اسہال کو روکتی ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ صفرا کو دور کرتی ہے۔ متلی اور تے کو روکتی ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام یا حسب ضرورت صبح و شام استعمال کرائیں۔

## 7- جوارش شاہی (JAWARISH-E-SHAHI)

### اجزاء ترکیبی

مرہ ہلبلی سیاہ 50 گرام۔ مرہ آمدہ 50 گرام۔ کشتیز خشک 20 گرام۔ دانہ پہل خورد 5 گرام۔ عرق پیوشک یا عرق گاؤزبان، حسب ضرورت۔ قند سفید 250 گرام۔

### طریقہ تیاری

مرہ جات کو ہد گھنٹے پانی میں رکھا جاتا ہے۔ صبح صاف پانی سے دھو کر عرف گاؤزبان میں پس کوہ نمبر چلنی سے چھان لیا جاتا ہے۔ اس میں شکر ملا کر 7/8 کا قوام تیار کیا جاتا ہے۔ آگ سے اتار کر اس میں خشک دواؤں کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے یہاں تک کہ تمام سفوف مل جائے بعض وقت اس میں سبز رنگ بھی ملایا جاتا ہے تاکہ سبز نظر آجائے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

خفقان۔ نفع شکم۔ سوسو سوادوی بیماریوں میں مفید ہے۔۔ دل و دماغ کو قوت دیتی ہے۔ اختلاج

و گھبراہٹ کو دور کرتی ہے۔ تیز معدہ کو روکتی ہے۔

## مقدار خوراک

5 تاہ 10 گرام صبح و شام۔

## معجون (MAJOON)

عجمی عربی میں گو مدھنے کو کہتے ہیں۔ اس نیم نمند مرکب کو جس میں دو امیں پیڑ، کرشید یا فک کے توام میں ملائی جاتی ہیں۔ معجون کا نام دیا گیا سب سے پہلے معجون تیار کیا گیا۔ جوارش۔ اطر بیغل وغیرہ سب اس کی قسمیں ہیں۔ ان سب کے بنانے کا طریقہ مشترک اور یکساں ہے۔ اس کا سفوف جوارش کے مقابلہ میں باریک ہوتا ہے یعنی 90 نمبر کی چھلنی سے چھانا جاتا ہے۔ سب سے پہلے صہ میں اس کا استعمال شروع ہوا۔

## ۸۔ معجون اردخرما (MAJOON-E-ARD KHURMA)

### اجزاء

آردخرما۔ سنگھارہ خشک۔ ضعیف عربی ہر ایک 400 گرام۔ مغز بادام شیریں۔ مغز چلغوزہ۔ مغز قندق ہر ایک 50 گرام۔ مغز بنولہ (ہنہ دانہ) 100 گرام۔ لونگ 5 گرام۔ جاتقل 3 گرام۔ بسباسہ 3 گرام۔ تربخیں 5۔ 7 کلو۔ شہد یا شکر 2.5 کلو۔

### طریقہ تیاری

سب سے پہلے خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی 90 نمبر میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مغزیان کو باریک پس کر چھلنی 40 نمبر سے چھان کر خشک سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ گھوڑا بھی سفوف بنا کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے یا گھوڑا کو لیکر پانی سے دھو کر لٹ بھر پانی میں بھگو کر صبح کو پکایا جاتا ہے۔ جب گھوڑا بھی طرح گل جائیں تو ٹھنڈا ہونے پر ان کو ہاتھوں سے خوب ملا کر چھیننے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس میں شکر سفید اور صحت لیموں ملا کر 75 کا توام تیار کر لیا

جاتا۔ توام کو آگ سے نیچے اتار کر یہ ٹھنڈا ہونے پر دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ تمام سفوف مل جائے تو شیشے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی باہ ہے۔ جریان اور رقت و سرعہ کی شکایت کو دور کرنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ مغلظ منی اور مقوی باہ ہے کثرت احتلام میں استعمال کرتے ہیں۔

## مقدار خوراک

۱۰ گرام صبح و شام ہر دو روز تازہ۔

## ۹- معجون ویدالورد (MAJJOON-E-DABID-UL-WARD)

### اجزاء ترکیبی

سنبل الطیب - مصطلکی رومی - زعفران - طباشیر - دارچینی - اذخر میکی - اساروں - قسط شرین - گل ناقت - تخم کنوٹ - بحیثہ ابرلانی - لک مغسول - تخم کاسنی - تخم کرفس - زرداوند طویل - حب بلبلان - عوداگر - قرنفل - بیل خورد - ہر ایک ۱۰ گرام - گل سرخ ۲۰۰ گرام - قند سفید یا شہد ۱۲۰۰ گرام (۱۰۰۰ - چند ادویہ)۔

### طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چیلنی نمبر ۸۰ میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ککر کا ۷۵٪ کا توام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس توام میں زعفران عرق گلاب میں حل کر کے ملا یا جاتا ہے پھر دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا توام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف مل جائے تو اس میں سفوف مصطلکی جو علیحدہ میں لیا گیا ہے ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ معجون تیار ہونے کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

اس معجون کو ورم مگر - ورم معدہ - ورم رحم و صفت مگر اور صنف معدہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ اصلاح مگر کے لیے بے حد مفید ہے۔ بھوک کھولتا ہے۔ یرقان میں خصوصاً مفید ہے۔ کہا جاتا ہے کہ اس معجون کو غلامائے نبی امیہ کے طبیب ابو ابرکات کے ایک شاگرد نے مرتب کیا ہے۔ وہ اس معجون کو ہم وزن سونے کے خراب سے فروخت کرتا تھا۔

### مقدار اخراج

5 تا 7 گرام صبح و شام پانی یا کسی عرق کے ہمراہ۔

۱۱۔ معجون فلانسفہ (MANOON-E-FALASIFA)

### اجزاء ترکیبی

مویز منقی 50 گرام - زنجبیل - فلفل سیاہ - فلفل دراز - دارچینی آملہ - پوست بلبیلہ - بیخ بابونہ ناریل - شطرح ہندی - زراوند مدہرج - ثعلب مہری - مغز چلغوزہ - ہر ایک 5 گرام - تخم بابونہ 5 گرام شکر یا شہد 500 گرام۔

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغز چلغوزہ اور ناریل کو الگ الگ باریک چھلنی نمبر 40 میں چھان کر سفوف میں ملایا جاتا ہے اس کے بعد مویز منقی کو پانی سے دھو کر اس کو طعیدہ پیسا جاتا ہے یا پانی میں پکا کر ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل چھان کر چھلنے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب منقی کے اس جو شانندہ میں شکر ملا کر 75% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام سفوف مل جائے بھیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مقوی اعصاب اور مقوی باہ ہے اور مادہ تولید کی پیدائش کو بڑھا کر قوت باہ کو بڑھاتا ہے۔ گردہ و مثانہ کو طاقت دیتا اور پیشاب کی کثرت، بالخصوص سردی کے موسم میں نلالت میں ہلکا ہوا پیشاب آنے کو روکتا ہے۔ وجع مفاصل و گھٹیا، اور کر کے درد کو دور کرتا ہے۔ بھوک بڑھاتا ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام ہمراہ دودھ تازہ۔

11۔ معجون سپاری پاک (MAJDOON-E-SUPARIYAK)

## اجزاء ترکیبی

خرما خشک 500 گرام - سپاری چینی 250 گرام - مجیٹہ ایلن 150 گرام - مغز بادام 500 گرام - نشاستہ گندم 250 گرام - صمغ عربی 250 گرام - آرد مونگ 150 گرام، خلد خشک خورد 500 گرام - زعفران 10 گرام - 350 گرام - نار جیل 350 گرام - ثعلب مصری 50 گرام - دارچینی 50 گرام - لونگ 50 گرام - ہیل خورد 50 گرام - زنجبیل 50 گرام - جوز بوا (جانفل) 25 گرام - گل سپاری 5 گرام - گل پستہ 5 گرام - پوست ترک پتالہ 5 گرام - پوست ببول 5 گرام - پوست سنکھا بولی 5 گرام - زعفران 50 گرام - مشک 10 گرام - قند سفید 2 کلو گرام - روغن زرد ایک کلو گرام - دودھ 5 لیٹر۔

## طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغز بادام اور مغز نار جیل کو کوٹ کر چھلنی نمبر 4 میں چھان کر اس سفوف میں ملا لیا جاتا ہے۔ کھجور کا سفوف گھاس میں ملا لیا جاتا ہے۔ ارد مونگ سفوف - گوند اور نشاستہ کو الگ الگ گھی میں بھون لیا جاتا ہے اور ان کو شکر کے قوام میں ملا لیا جاتا ہے۔ علیحدہ شکر کا 75% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ مجیٹہ اور سپاری کا سفوف

کو دودھ میں ملا کر پکایا جاتا ہے۔ جب کھویا بن جائے اس میں تھی ڈلی کر دوبارہ بھونا جاتا ہے۔ اس کو قوام میں شامل کر کے پکایا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح پک جائے آگ سے اتار کر عام دھواں کا سنوفا ملا کر دال گھونٹی سے گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں زعفران مرق گلاب میں کھل کر کے شامل کر لیا جاتا ہے۔ اس کو شیخے کے مرتبان میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ معجون مردوں کے لیے مقوی باہ و دمک ہے۔ عورتوں کے مرض سیلان الرحم اور ضعف رحم کے لیے نہایت مفید ہے۔ استقرار حمل میں مدد دیتا اور وضع حمل کے بعد کی عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

## مقدار خوراک

۱۰ گرام صبح و شام دودھ کے ہمراہ استعمال کریں۔

## 12- معجون چوب چینی (MAJON-E-CHOB CHINI)

### اجزاء ترکیبی

برادہ چوب چینی اعلیٰ ۲۵۰ گرام - جمعیتہ الثلب ۵۰ گرام - تولخانہ ۱۰ گرام - گل گاؤ زبان - بہن سفید بہن سرخ شفاقل مہری۔ ہر ایک ۲۵ گرام - ابریشم بریان مغاف (میدہ کلری) ہر ایک ۱۵ گرام - جدور - ورق نقرہ ہر ایک ۱۰ گرام - شہد یا شکر سفید ڈیڑھ کلو گرام۔

### طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو علیحدہ علیحدہ کوٹ کر چینی نمبر ۱۰ میں چھان کر حسب وزن سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ۷۵۰ کا شکر کا قوام تیار کرتے ہیں۔ اس قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ بعد میں ورق نقرہ (چاندی کا ورق) ملا کر معجون کو شیخے کے مرتبان میں محفوظ کیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ معجون معصنی خون ہے۔ امراض لسوزاں۔ آتشک کے اور گھٹیا دروج المفاصل میں بے حد مفید ہے۔ تمام اعضاء کے دودھوں کو دور کرتی نیز فالج۔ جرب و جع المفاصل میں مفید ہے۔

### مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام دودھ یا پلنی کے ساتھ۔

13۔ معجون سورنجان (MATOON-SURANTAN)

### اجزاء ترکیبی

سورنجان شیرین 500 گرام۔ سنائے مکئی 150 گرام۔ زنجبیل۔ زیرہ سیاہ مدبر۔ فلفل دراز ہر ایک 500 گرام۔ اسافٹا 50 گرام۔ تند سفید 25 کلوگرام۔

### طریقہ تیاری

قلم دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد چھ شکر کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو یہ سفوف تھوڑا تھوڑا املا کر گھومتے ہیں۔ جب پھر سفوف مل جائے تو سفیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

دوج المفاصل۔ نقرس۔ ورم مفاصل۔ عرق النار میں مستعمل ہے۔ قبض دور کرتی ہے۔

### مقدار خوراک

5 تا 10 گرام صبح و شام ہمراہ آب تازہ یا دودھ کے ہمراہ۔

## 14- معجون اذراقی (MADON-E-AZRAQI)

### اجزاء ترکیبی

اذراقی مدبرہ 3 گرام - بنگ گاؤزبان اسطوخودوس - کشیرہ - نارگیل مغز چلنوزہ - ہر ایک 50 گرام -  
 دارہیل نمود - زرنباد - شقاقی معری صندل سفید - آملہ بلید سیاہ ہر ایک 5 گرام - عود طرفی 5 گرام - لونگ  
 5 گرام - شکرہ 5 گرام -

### طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 8 میں چھاد کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے 75٪ کا شکر کا  
 قوام تیار کر کے اس میں سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے - مغزیات کو علیحدہ ہیں کر سفوف میں ملا لیا جاتا  
 ہے - جب تمام سفوف اچھی طرح قوام میں مل جائے - شیشے کے مریبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

### افعال و مواقع استعمال

مقوی اعصاب ہے - اس لیے اس کو فالج - لقوہ - ریح - وجع المفاصل - مریع میں اور  
 ضعف اعصاب میں استعمال کیا جاتا ہے - موسم سرما میں اس کا استعمال خاص طور سے مفید ثابت  
 ہوتا ہے -

### مقدار خوراک

3 تا 5 گرام دودھ کے ساتھ یا پانی سے صبح و شام استعمال کریں -

### مفرح (MUFARREH)

مفرح یعنی تفریح پیدا کرنے والی دوا - معجون کی وہ قسم ہے جو تصفیہ اذراع و حواس خمسہ باطنہ  
 کے لیے استعمال کی جاتی ہے - جس کی وجہ سے قوی و انداع کو تقویت و تفریح حاصل ہوتی ہے - جو  
 دل کو فرحت بخشنے اور سلاقت دینے کے لیے مخصوص ہیں -

## 15- مفروح بارد سادہ ( MUFARREN BARID SADA )

### اجزاء ترکیبی

برادہ مندل سرخ 50 گرام - برادہ مندل سفید 50 گرام - طباشیر - تخم حاض - تخم خرف سیاه - تخم کاسنی  
تخم کاہو - تخم صباص - کشنی خشک - تخم خربوزہ - تخم فارین - منزکد شیرین - سماق ہر ایک 25 گرام اور شکر  
سفید ایک کلو 50 گرام -

### طریقہ تیاری

مندل سفید اور مندل سرخ کا جو شانہ حاصل کر لیا جاتا ہے - اس جو شانہ میں شکر ملا کر 75  
کا توام تیار کرتے ہیں - اس توام میں تمام ادویہ کا نمبرہ کا سفوف ملا کر گھولنا جاتا ہے - مفزیات کو علیحدہ  
پس کر نمبرہ ہلکی چمکنی میں چھان لیا جاتا ہے - ان مفزیات کو خشک سفوف میں ملا کر ایک جان کر لیا جاتا ہے  
توام میں جب تمام سفوف مل جائے - شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

### افعال و مواقع استعمال

یہ گرم مزاج والوں کے دل و دماغ کو طاقت دیتا ہے - اور فرحت بخشتا ہے - دل کی دھڑکن اور  
دعشت اس کے استعمال سے دور ہو جاتی ہے -

### مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام کسی مناسب عرق کے ساتھ کھائیں -

## 16- مفروح شیخ الرئیس ( MUFARREN SHAIKH-UL-RAIES )

### اجزاء ترکیبی

اگر طرفی 50 گرام - الائچی خوردہ 30 گرام - برگ گاؤ زبان 50 گرام - برادہ مندل سرخ 50 گرام - برادہ مندل

سفید 3 گرام۔ طائثرہ 8 گرام۔ بہمن سرخ 2 گرام۔ تخم خرف سیاه 45 گرام۔ تخم کاسو 45 گرام۔ دروزخ حرقی  
 2 گرام۔ زرنبادہ 2 گرام۔ سرطان سوختہ 5 گرام۔ گل سرخ 75 گرام۔ مغز تخم خربوز 200 گرام۔ مغز تخم خیارین 40  
 گرام۔ مغز تخم کدو شیرین 45 گرام۔ کافورہ 1 گرام۔ بستہ سوختہ مخلول، 1 گرام۔ مرداریدہ مخلول کا گرام ایشیم  
 مفروضہ 10 گرام۔ شکر ایک کلو 100 گرام۔ انار شیرین 300 گرام۔ رب بھی 300 گرام۔ رب سیب 300 گرام۔  
 زعفران 10 گرام۔ ورق نقرہ 5 گرام۔

## طریقہ تیاری

گل سرخ تک کی تمام دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 4 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ مغزیات  
 کو الگ کوٹ کر چھلنی نمبر 4 میں چھان کر اس سفوف میں ملایا جاتا ہے۔ اور کافورہ کو کھل میں ڈال کر  
 تھوڑے تھوڑے سفوف کے ساتھ کھل کر لیا جاتا ہے جب کافورہ اس سفوف میں اچھی طرح مل جائے  
 تو سارے سفوف میں ملایا جاتا ہے اور یہ سوختہ مخلول اور مرداریدہ مخلول کو بھی اسی میں ملا دیا جاتا  
 ہے۔ اس کے بعد ایشیم مقررہ 25 گرام پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب پانی ایک چوتھائی حصہ رہ  
 جائے۔ آگ سے نیچے اتار کر اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس جوشاندہ میں  
 شکر۔ رب انار شیرین۔ رب بھی۔ رب سیب کو ملا کر 75 گرام کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ اس قوام میں زعفران  
 کو درجوزق گلاب میں مل کر لیا گیا ہے) ملائے کے بعد قوام میں دواؤں کا سفوف تھوڑا تھوڑا ملا کر  
 گھوٹا جاتا ہے اس کے بعد سنجش کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ مفرح عام جسمانی کمزوری اور منفع قلب دہکرنے کے لیے نہایت مفید ہے دل کی دھکن  
 اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے۔ تب دق اور سردی بیماریوں میں فائدہ ہوتا ہے۔

## مقدار خوردگاہ

5 گرام یہ مفرح تنہا یا کسی مناسب عرق کے ساتھ کھائیں۔

لبوب (LUBUB) مغزیات کو کہتے ہیں (لب بمعنی مغز) لیکن اس جگہ لوبوب سے



## 18- لبوب کبیر ( LUBUB-E-KABIA )

### اجزاء ترکیبی

حصہ الثعلب - نازیل تازہ - مغز سر کنخشک - خشکاش ہر ایک 5 گرام - مغز پستہ - مغز بادام - مغز خندق - مغز حبیبہ الخمرا - مغز اخروٹ - مغز چلغوزہ - مغز یلا درما ہی - رویان - خولنجان شقائق معری - بہن سرخ - بہن سفید - تودری سرخ - تودری زرد - زنجبیل - کنجد مغز - دارچینی ہر ایک 5 گرام - خراطین مصفی - سونخان - بوزیدان - پودینہ خشک ہر ایک 2 گرام مایہ شتر اامالی 5 گرام زعفران 5 گرام - مصطکی - سنبل الطیب - سعد کوفی - قر نفل - کباب پیمنی - زرنباو - حب القلقل - تخم گزر - تخم پیاز - تخم توب - تخم شلغم - تخم اسپت - تخم ہیلون کونج، جوز ہوا - بیاسہ - اشته - فلفل دراز - اگر دعود نوی، عنبر ہر ایک 10 گرام - مشک 2 گرام - ورق طلاء 2 گرام - ورق نقرہ 2 گرام تند سفید دو کلو 5 گرام -

### طریقہ تیاری

تمام خشک دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 60 میں چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے۔ اور مغز بات کو الگ کوٹ کر چھلنی نمبر 60 میں چھان کر خشک دواؤں کے سفوف میں ملا کر دوبارہ کوٹا جاتا ہے۔ اب شکریہ کا 75% کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ زعفران - مشک کو علیحدہ عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ جب اچھی طرح حل ہو جائے تو قوام میں ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اس کے بعد تمام سفوف ملا کر اچھی طرح گھوٹا جاتا ہے آخر میں عنبر کا سفوف ملا یا جاتا ہے یا گھی میں حل کر کے قوام کے وقت ملا لیا جاتا ہے آخر میں گھوٹے وقت چاندی اور سونے کے ورق ملائے جاتے ہیں۔ اچھی طرح گھوٹے کے بعد شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔ مصطکی کا سفوف علیحدہ تیار کر کے آخر میں ملا لیا جاتا ہے جب کہ دوا ٹھنڈی ہو۔

### افعال و مواضع استعمال

ضعف باہ - ضعف اعصاب - قلت منی - ضعف قلب و دماغ - ضعف کلیہ و مثانہ

احد وقت میں نہیں استعمال کرتے ہیں۔

یونانی دواؤں میں یہ بیش بہا لبوب ہے جو دماغ و اعصاب اور گردوں کو طاقت دیتا ملاہ تولید پیدا کرتا اور قوت باہ کو بڑھاتا ہے۔ عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۱۵ گرام لبوب صبح نہار دودھ کے ہمراہ۔

# باب ششم

(KHMIRAH).

خمیرہ

(خمیرہ جمع ہے) خمیرہ اس مرکب کو کہتے ہیں جو کسی ایک یا چند دواؤں کے جو شانہ میں شکر ملا کر قوام بنا کر گھوٹا جاتا ہے۔ خمیرہ کا قوام شربت سے گانٹھا یعنی چوہہ رکھا جاتا ہے۔ جبکہ شربت کا قوام پر ۱۳ ہوتا ہے۔

شکر کے ساتھ ست لیوں ملا کر گرم کیا جاتا ہے جس سے قوام ہمیشہ کیساں قائم رہتا ہے۔ آخر میں ست لیوں ملایا جاتا ہے جس سے قوام محفوظ رہتا ہے۔ پھیموند وغیرہ آنے کا اندیشہ نہیں رہتا ہے جس کو بحیثیت محافظ (Reservative) استعمال کرتے ہیں۔ خمیرہ کو گھونٹنے سے اس میں اجزاء ہوائیکے مل جانے سے اس کی رنگت تبدیل ہو جاتی ہے۔ اور وہ خمیر کے مانند پھول جاتا ہے۔ اس لیے اس کو خمیرہ کے نام سے موسوم کیا جاتا ہے۔ تمام خمیرے تقویت اعضار و ریشہ خصوصاً قلب و دماغ کے لیے مخصوص ہیں۔ اسے اطباء ہند کی ایجاد بتایا جاتا ہے جو اسرار کی فرمائش پر تیار کیے جاتے تھے۔

چند مشہور مرکبات کے اجزاء و طریقہ تیاری۔ استعمال و مقدار خوراک۔

۱۔ خمیرہ گاؤڑ زبان عنبری جواہر والا (KHAMIRAH GAUZABAN  
AMBARI JAWAHAR WALA)

اجزاء ترکیبی۔

برگ گاؤڑ زبان، بگرام، گل گاؤڑیان، کشنیز خشک، بادرنجبویہ، آیریشیم بہمن سفید، بہمن سرخ، ضدل سنیدہ، تخم بانگور، تخم ذر، جوشک، یا تخم ریحان، ایکہ، گلوام، قند سفید، لکڑی

سرک ایسڈ 3 گرام۔ شہدہ 25 گرام۔ ورق لالہ۔ ورق نقرہ۔ مروارید محلول۔ یا قوت محلول۔ زہرہ و محلول۔ زمرہ محلول۔ عنبر ہر ایک 5 گرام۔

### طریقہ تیاری

پہلے 10 داؤں کو ڈیٹر پانی میں خوب پکایا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی 2 لیٹر رہ جائے اب اس کو گرم حالت میں چھلنی میں رومی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں شکر ملا کر پکایا جاتا ہے۔ شکر کے ساتھ سرک ایسڈ میں ملا لیا جاتا ہے۔ جب ایک جوش آجائے تو آگ سے نیچے اتار کر دینے کیڑے میں چھان کر صاف جوشاندہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ پھر دوبارہ اس جوشاندہ کو آگ پر رکھ کر نمبرہ 9 فیصد کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں ست لوبان 5.5 گرام تھوڑے پانی میں مل کر اس قوام میں ملا لیا جاتا ہے۔ جب دوبارہ قوام درست ہو جائے تو نیچے اتار کر گھونٹنے (ڈبلی) سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفید ہو جائے۔ جب خمیرہ سخت ہو جائے تو آخر میں تمام جواہرات کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ اس کے بعد آخر میں عنبر کا سفوف اور چاندی کے ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ تمام خمیرے میں مل جائے۔ بشیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

یہ دل و دماغ اور ذہن و حافظہ کو قوت دیتا ہے۔ فرحت بخشتا ہے۔ دل کی دھڑکن۔ گھبراہٹ اور خیالات کی پیدائشی کو دور کرتا ہے۔ بنیال کو بڑھاتا اور دماغی کمزوری سے ہونے والے درد سراہد عام جسمانی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

### مقدار خوراک

5 گرام صبح و شام یا بوقت ضرورت استعمال کریں۔ کھٹی چیزوں سے پرہیز کریں۔

2۔ خمیرہ آبریشیم حکیم ارشد والا  
(KHAMURMI ABRESHAM)  
(MAKEEM ARSHAD WALA)

اجزاء ترکیبی :- آبریشیم مقروض 50 گرام۔ سنبل الطیب۔ پوست ترنج۔ مصطکی رومی۔ قرنفل۔

وانہ ہیل خورد۔ سازج ہندی۔ برادہ مندل سفید۔ عموداگر، ہرلیک 5۔ 5 گرام۔ عرق کافوربان  
 عرق گلاب۔ عرق بید مشک۔ آب سیب۔ آب انار شیرین۔ آب بھوشی۔ ہرلیک 100 ملوٹ  
 آب بران (برسات کا پانی) 2 لیٹر۔ شہدہ 55 گرام قن سفید ایک کلو۔ عنبر 5 گرام۔ ورق طلا 5 گرام  
 ورق نقرہ 5 گرام۔ مروارید محلول 5 گرام۔ یا قوت محلول یضیب سبز محلول۔ کبریا محلول۔ مرغان  
 محلول ہرلیک ایک گرام۔ مشک 5 گرام۔ زعفران 5 گرام۔

### طریقہ تیاری

1 تا 4 اجزاء کو ایک ملل کی بوتلی میں باندھ کر 2 گھنٹے تک تمام عرقیات میں سمجھو کر رکھا جاتا  
 ہے۔ دوسرے دن جوش دے کر اس کا جو شانہ حاصل کیا جاتا ہے۔ اس میں شکر ملا کر 70 کا  
 قوام حاصل کیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے اتار کر گھوٹنی سے گھوٹا جا کہے  
 زعفران کو عرق گلاب میں حل کر لیا جاتا ہے۔ قوام جب درست ہو جاتا ہے تو اس وقت اس  
 میں ملایا جاتا ہے۔ تمام حجریات اور مشک وغیرہ کو آخر میں گھوٹتے وقت ملا لیا جاتا  
 ہے۔ آخر میں چاندی کے ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ جب تمام اجزاء خمیرہ میں مل جائے اس  
 کو مشینے کے برتن میں محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

یہ نمبرہ اعصاب ریسے۔ دل و دماغ اور جگر کو طاقت دیتا ہے۔ دل کی کمزوری کو دور  
 کرنے کے لیے خاص طور پر مفید ہے۔ دل کی گھبراہٹ و دھکن اور خیالات کی پریشانی اس کے  
 استعمال سے دور ہو جاتی ہے۔ بیماری سے اچھا ہونے کے بعد جو ضعف و نقاہت باقی رہ جاتی  
 ہے اس کے ازالہ کے لیے بہت اچھی چیز ہے۔ مابجولیا۔ خفقان ضعف اعضاء ریسے۔ ضعف  
 عمری کے لیے مخصوص دوا ہے۔

### مقدار خوراک

3 تا 5 گرام صبح کو دودھ کے ساتھ استعمال کریں۔

### 3- خمیرہ بنفشہ (KHAMIRAH BANAFSHA)

#### اجزاء ترکیبی

گل بنفشہ ایک حصہ، قند سفید 3 حصہ۔ گل بنفشہ کو 2 لیٹر پانی میں جوش ریا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی ایک لیٹر رہ جائے۔ اب اس کو کپڑے اور روئی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اور شکر سفید ملا کر آگ پر پکا یا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ دہیز کپڑے میں چھان لیا جاتا ہے۔ آگ پر رکھ کر قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب 70 کا قوام حاصل ہو جائے تو نیچے اتار کر پھر گھومتی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ بادا رنگ کا ہو جائے۔ بس خمیرہ بنفشہ تیار ہے۔ شیشے یا چینی کے مہتابان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

#### افعال و مواقع استعمال

یہ خمیرہ قبض کو دور کرتا ہے دماغ میں تازگی لاتا صفر کو خارج کرتا اور ہر قسم کے بخاروں اور نزلہ و زکام، کھانسی، دمہ اور سینہ کے دوسرے امراض میں مفید ہے۔

#### مقدار خوراک

20 گرام تا 40 گرام گرم پانی یا عرق بادیان کے ساتھ ملا کر دیں۔

### 4- خمیرہ گاؤزبان سادہ (KHAMIRAH GAUZABAN SADA)

#### اجزاء ترکیبی

گاؤزبان 50 گرام۔ گل گاؤزبان 30 گرام۔ کشنیز خشک آبدیشم۔ بہن سرخ۔ بہن سفید۔ صندل سفید۔ تخم بالنگو۔ تخم بجان۔ باد بخورہ ہر ایک 10 گرام۔ قند سفید لیک کلور 5 گرام۔ شکر ایسڈ (دست لیوں) 4-5 گرام۔

## طریقہ تیاری

سب دواؤں کو 5 لیٹر پانی میں گھونٹنے تک جکڑ کر رکھا جاتا ہے۔ صبح جوش دیا جاتا ہے یہاں تاکہ لیٹر پانی رہ جائے۔ اب اس کو گرم حالت میں چھلنی نمبر 4 پر روٹی بچھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس میں شکر اور سٹارک ایسڈ ملا کر چند منٹ جوش دیا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ ملل کے کپڑے میں چھان کر پڑھ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں سوڈا بیسز ویٹ (دست لوبان) ملا کر قوام کو دوبارہ درست کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے آگ سے نیچے اتار کر گھونٹنے ڈبائی سے گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ سفید ہو جائے۔ بس نمبر تیار ہے شیٹ کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ نجیرہ نفع قلب، ضعف دماغ، ضعف بصارت، خفقان، مایخیلیا میں استعمال کرتے ہیں۔ خیالات کی پریشانی اور دل کی دھڑکن میں مفید ہے۔

## مقدار خوراک

5 تا 10 گرام پہلے پانی یا دودھ صبح کے وقت کھائیں یا حسب ضرورت استعمال کریں۔

## 5۔ نجیرہ مروارید (KHAMURAH MARWARID)

### اجزاء ترکیبی

عود غرقی - ہندس سفید - گاؤ زبان - مرجان محلول - مصطکی رومی - کھربا محلول ہر ایک 10 گرام - مروارید محلول - زہر مہرہ محلول - یاقوت محلول ہر ایک 20 گرام - عرق بید مٹک ایک لیٹر عرق گلاب ایک لیٹر عرق گاؤ زبان ایک لیٹر - شربت سیب 50 ملی لیٹر - شکر ایک کلو۔

### طریقہ تیاری

سب سے پہلے ابریشم کو کاٹ کر صاف پانی سے دھو کر اس میں صاف پانی ملا کر ایک ہنتر

بک مضافہ صبح وشام گرم کیا جاتا ہے۔ ایک ہنٹ کے بعد اس میں خود فرقی منڈل سفید ملا کر جوش دیا جاتا ہے اس گرم جوشاندہ میں گاؤ زبان کو جو ملیدہ سبک دیا گیا تمام ملا کر تمام جوشاندہ کو مدنی بھا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس جوشاندہ میں عرق کلاب۔ عرق کیوڑہ وغیرہ ملا کر پھر اس میں شکر ملا کر زہو کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں شربت سیب ملا کر دوبارہ زہو کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے آگ سے اتار کر نیچے رکھ کر گھونٹنے سے گھوٹا جاتا ہے۔ جب غیرہ سخت ہونے لگے اس وقت تمام مہربات کا سفوف (جو عرقیات میں محلول بنایا گیا ہے) ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ آخر میں چاندی کا ورق ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ کیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### انفال و مواعین استعمال

دل و دماغ کو قوت بخشتا ہے۔ خفقان و حشت اور حرارت کو زائل کرتا ہے۔ موتی مہر و چھپک اور بیماری کے بعد کی کمزوری میں مفید ہے۔ اختلاج قلب۔ دل کی کمزوری میں خاص طور سے استعمال کیا جاتا ہے۔ یعنی امراض قلب کی خاص دوا ہے۔

### مقدار خوراک

3 تا 5 گرام صبح وشام دودھ یا کسی پھل کے رس کے ساتھ استعمال کریں۔

### لعوق (LAUQ)

لعوق عربی میں چائے کو کہتے ہیں۔ چونکہ یہ مرکب چینی کی طرح چاٹ کر استعمال کیا جاتا ہے اس لیے اس کو لعوق سے موسوم کیا گیا۔ اس کو چاٹ کر استعمال کرنے کی وجہ یہ ہے کہ اس کی افاریت نکالتے نفس کے ساتھ مخصوص ہے۔ چند مشہور لعوقات کا طریقہ تیلاری و اجزاء ترکیبی درج ہے

### 6- لعوق پستان (LAUQ-E-SIASTAN)

#### اجزاء ترکیبی

پستان محورو ۵۰۰ گرام۔ عناب دلائی ۵۰ گرام۔ کونارے 35 گرام۔ اہل اسوس 5 گرام۔

ہر سیاوشان - تخم غطلی - تخم خبازی ہر ایک ۱۰ گرام - بہدان 5 گرام - تند سفید ایک کلو - شیرہ طرز باہام  
۵ گرام - شیرہ تخم خشخاش ۱۵ گرام - کتیرا گوند - صبح مرئی - رب اسوس ہر ایک 5-5 گرام -

### طریقہ تیاری

سب سے پہلے آٹھ دواؤں کو چار لیٹریائی میں جوڑ دیا جاتا ہے۔ جب اُدھا پانی رہ جاتا ہے تو کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ اب اس جو شانہ میں شکر سفید ست لیوں ملا کر گرم کیا جاتا ہے جب شکر حل ہو جائے دوبارہ کپڑے سے چھان کر آگ پر رکھ کر ۶۰۰ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے جب قوام بننے کے قریب ہو تو اس میں سوڈیم بینزویٹ (ست لوبان) پانی میں حل کر کے ملایا جاتا ہے۔ پھر اس میں شیرہ مغز بادام - شیرہ خشخاش ملا کر قوام کو دست کر لیا جاتا ہے۔ آخر میں گوند کتیرا رب اسوس کا سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ لعوق تیار ہے۔ چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

نزہ - زکام اور سعال مُزمن میں استعمال کیا جاتا ہے کھانسی کی شدت کو کم کرتا ہے۔ دمر  
میں یہ لعوق گاؤ زبان کے عرق میں جو سفد دے کر پلانے سے دمر کا دودھ کم ہو جاتا ہے۔ بلغم  
کا اخراج بہولت ہونے لگتا ہے۔

### مقدار خوراک

۱۵ تا ۱۵ گرام لعوق صبح و شام یا ضرورت کے وقت عرق گاؤ زبان میں جو سفد دے  
کر پیش یا کھانسی کے وقت ۱۰-۱۵ گرام دن میں 3-4 دفعہ چائیں۔

### 7- لعوق خیارشیر (LAWQ-E-ANWAR SHIR)

### اجزاء ترکیبی

بہتان ڈیڑھ کلو - اصل اسوس ڈیڑھ کلو - مغز بادام خیارشیر - کلو کتیرا ایک کلو - تند سفید ایک کلو



مغز کو روک لگا کر باریک پس کر چینی تمبر سے چھان لیا جاتا ہے اور خشک سفوف میں ملا دیا جاتا ہے۔ اب شکر پانی ملا کر پڑھ کا قوام حاصل کر لیا جاتا ہے جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچا لگا کر اس میں جلد سفوف ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

ملق اور مغز کی خشونت اور خشک کھانسی میں مفید ہے۔

### مقدار خوردگی

۱۰-۱۵ گرام لعوق دن میں ۳ بار چلائیں۔

### ۹۔ لعوق کتاں (LAUR-E-KATAN)

#### اجزاء ترکیبی

اسی دکن ۱۲۵ گرام۔ روغن اسی ۷۵ گرام۔ فکڑ ڈھکھ کلو۔

#### طریقہ تیاری

اسی کو نیم کوفتہ کر کے ایک لٹر پانی میں جو ش دیا جاتا ہے۔ جب آدھا پانی رہ جائے شکر سفید۔ ست لیروں ملا کر پکایا جاتا ہے۔ جب شکر حل ہو جائے پٹوے سے چھان لیا جاتا ہے اس جو شانہ کو آگ پمد کہ پڑھ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام درست ہو جائے تو آگ سے نیچا لگا کر گھوٹی سے گھوٹا جاتا ہے۔ جب رنگت سفید ہونے لگے تو اس میں روغن اسی شامل کر کے اور گھوٹا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ بالکل سفید ہو جائے اس کے بعد شیخے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

یہ لعوق دم شش میں جلد سفید ہے۔ دم میں استعمال کرتے ہیں بلغم کو سینے سے خارج کرتا ہے

## مقدار خوراک

۱۰-۱۵ گرام لعوق دن میں تین بار چائیں۔

۱۰-لعوق ضیق النفس (LAUQ-E-ZIEKHUNNUFS)

## اجزاء ترکیبی

اسی نیم بریان 2۰۰ گرام - ابرسا 25 گرام - چھواریہ 2۰۰ گرام - گوند بولہ کتیرا سفید - مغز بادام خیرین  
مغز اخروٹ ہر ایک 25-25 گرام - شکر سفید ڈیڑھ کلو و عنبر السی ۱۰۰ گرام -

## طریقہ تیاری

اول پانچ دواؤں کو کٹ کر چھلنی ہنر ۵۰ میں چھان کیا جاتا ہے۔ اس قوام میں اسی کا تیل ملا کر گھوئیں۔ اس کے بعد تمام سفوف کو ملا کر گھوٹا جاتا ہے۔ لعوق تیار ہے۔ بھیشے کے مرتبہ میں محفوظ رکھیں۔

## افعال و مواقع استعمال

درہ (ضیق النفس) میں بے حد مفید ہے۔

## مقدار خوراک

۱۰-۱۵ گرام لعوق دن میں تین بار چائیں۔

دوا المسک معتدل جو اہر والی (DAWA-UL-MISK MUTADIL)  
JAWAHAR WALI

## اجزاء ترکیبی

نیشک 2۰ گرام - طباشیر - مندل سفید - مندل سرخ - کشینز خشک - گل گاؤ زبان - املہ

تخم خرفه سیاہ - ہر ایک 15-15 گرام - گل سرخ - آبریشم - دار صینی - بہن سفید - بہن سرخ - دودھ  
 عفرنی ہر ایک ۱۰ گرام - عود عرقی - بلور نمبو بہ - مصطکی - اشد (چھریلا) دانہ بیل خورد (لاٹھی) ہر ایک  
 5-5 گرام - آب سیب شیرین 21۰ ملی لیٹر - شہد 420 گرام - نند سفید 420 گرام - مروارید محلول  
 ۱۰ گرام - کھر یا محلول ۱۰ گرام - عرق کیوڑہ حسب ضرورت - مشک 2 گرام - عنبر اشہب ۲ گرام - زعفران  
 7 گرام - ورق نقرہ ۱۰ گرام -

### طریقہ تیاری

آبریشم مقرض کے سوا پہلی جلد دواؤں کو کوٹ کر چھلنی نمبر 80 سے چھان کر سفوف تیار کر لیا جاتا ہے  
 آبریشم کا علیحدہ جوشاندہ حاصل کریں یا اس کا بھی سفوف بنالیا جاتا ہے اگر جوشاندہ لیں تو اس چیزٹاؤ  
 میں عرق کیوڑہ ملا کر شکر اور نست لیموں ملا کر 75٪ کا قوام حاصل کر لیں - زعفران کو الگ عرق گلاب  
 میں پس کر رکھ لیا جاتا ہے - عنبر کا سفوف علیحدہ تیار کیا جاتا ہے - یا گھی میں حل کر لیا جاتا ہے - جب قوام  
 75٪ کا تیار ہو جائے تو ست لوہان ملا کر 10-15 منٹ تک گرم کیا جاتا ہے - جب قوام درست ہو جائے  
 آگ سے نیچے اتار کر اس میں زعفران ملا کر گھوٹیں اس کے بعد تمام سفوف اور تجربیات کا سفوف  
 ملا کر گھوٹا جاتا ہے - سب سے آخر میں چاندی کا درتھ ملا کر گھوٹ کر مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے -

### انعال و مواقع استعمال

خفقان - مراق - ضعف کبد - ضعف قلب اور ضعف معده میں بے حد مفید ہے - یہ ایک جنبل نامک  
 ہے جو اعصاب رینہ - دل - دماغ جبکہ کو طاقت دیتی ہے - بیماریوں سے پیلا ہونے والی کمزوریاں اس  
 کے استعمال سے بہت فائدہ ہوتا ہے - دل کی دھڑکن اور گھبراہٹ بھی جاتی رہتی ہے - خون کی پیداوار میں  
 کو بڑھاتی ہے - سرد امراض میں بے حد مفید ہے -

### مقدار خوراک

3 تا 5 گرام دو دفعہ کے ساتھ -

عدلان استعمال - قابض - باہی - فداؤں اور کھٹی چیزوں کے کھانے سے پرہیز کریں -

# باب، مہتم

الف۔ چند مشہور شربتوں کے اجزاء طریقہ تیاری استعمال و مقدار خوراک شربت۔ حکیم فیثا غورث کو شربت کا موجد بیان کیا جاتا ہے۔ شربت اس سیال شیرین مرکب کو کہتے ہیں جو میوہ جات کے پانی مثلاً آب انگور، آب انار، آب سیب، وغیرہ یا ادویہ کے خسیاندہ سے بنایا جاتا ہے اور شکر معری ملا کر قوام بنا دیا جاتا ہے۔ شربت بنانے سے یہ فائدہ ہوتا ہے کہ متعفن ہونے والی اور بگڑنے والی چیزیں مثلاً تازہ میوہ جات کے رس اور ادویہ غسیاندہ شکر کے قوام کی وجہ سے بگڑنے سے محفوظ ہو جاتے ہیں۔ نیز ادویہ قویں اور قابل حل مادہ میں معلق رہتی ہیں۔ اس لیے بدمزہ چیزوں کی بدمزگی کی بھی بہت حد تک اصلاح ہو جاتی ہے۔ شربت کی شکل میں جو ادویہ قوام کے اندر محلول یا معلق ہوتی ہیں ان کے استعمال میں یہ سہولت ہے کہ اسے پانی یا عرق میں ملا کر پلایا جاسکتا ہے۔

اگر شربت میوہ جات آبدار مثلاً انگور، انار، سیب وغیرہ کا بنا نا ہو تو ان کا رس (پانی) نکال کر اس سے تین گنی شکر ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔ اگر ایسے میوہ جات کا شربت بنا نا ہو جن کو بھڑکنے سے پانی نہیں نکلتا جیسے آلو، بھنجا، املی، زرشک وغیرہ وہ اگر شریں ہوں مثلاً عناب، انجیر وغیرہ ان کو پانی میں بھگو کر ان کا شیرہ نکال کر شربت بنا یا جاتا ہے۔ تو ان کو پانی میں چوش دے کر حل کر کے چھان لیں پھر اس میں شکر ملا کر قوام بنائیں۔

## خشک ادویہ کا شربت

اگر خشک ادویہ کا شربت بنا نا ہو تو ادویہ سے آٹھ یا دس گنا پانی میں مدت کے وقت بھگو کر

زنجبیل اور صبح کے وقت جو شش دین اور جب مین حصہ پانی باقی رہ جائے تو معمولی طور پر مل کر نکالیں  
کی صافی میں چھان لیں اور دو چھدرا سہ چھدرا کم و بیش شکر ملا کر شربت کا قوام بنائیں۔

اگر لبو بہہ، منضیات، اکانت، بنا نا ہو تو ان کا شیرہ بنا کر شربت بنایا جائے۔ اگر شربت فولاد  
بنا نا ہو تو برادہ آہن کو حوضات کے قشرہ کے ساتھ چینی کے ظرف میں ترکہ کے چند روز تھات  
الٹاب میں رکھا جائے تاکہ اجزا آہن۔ اس عرق میں مل جو جائیں۔ اس کے بعد شکر کا اضافہ کر کے  
شربت کا قوام تیار کر لیا جائے۔ اگر شربت میں جرمیات شامل کرنا مطلوب ہو تو جرمیات کے  
سحق میں مہالذ کیا جائے۔ ایسے شربت کا قوام بھون کے قوام کے مانند رکھا جائے تاکہ جرم  
رہ سکیں۔ اگر شربت میں کثیر ادم الاخوین وغیرہ جیسی مل نہ ہونے والی دوائیں ملانی ہوں تو ان  
کو شربت کا قوام تیار ہونے پر نیچے اتار کر اور بہت باریک پس کر ملانا چاہیے۔ اگر لعاب پیدا ہو تو  
شربت ہی میں ملا کر گرم کر لینا چاہیے اور پھونفوں سے بھانے کے لیے ست لوبان ملا یا جاتا  
ہے۔ جس سے دوا خراب ہونے نہیں پاتی ست یسوں ملانے سے شکر کا محلول گلوکوز اور فکٹوز  
میں بٹ جاتا ہے۔ جس کی وجہ سے پھسوند کو پھلنے پھولنے کا موقع نہیں ملتا۔ یعنی شہد کے خواص  
پیدا ہو جاتے ہیں۔

## ظرف شربت

جس برتن میں شربت رکھنا ہو تو اسے بالکل خشک ہونا چاہیے اگر ذرا بھی نمی ہوگی تو اس  
میں بہت جلد پھسوندی لگ جانی اور خراب ہونے کا اندیشہ ہے۔ شربت رکھنے کے  
لیے دھات کا برتن نہ ہونے چاہیے اس کے لیے شیشے یا پینے کے برتن بہتر ہوتے ہیں۔  
شربت کے پک جانے کے بعد کسی قسم کی رطوبت یا پانی کا قطرہ نہ ملنا چاہیے ورنہ بگڑ جانے  
کا اندیشہ ہے۔ نیز گرم شربت گرم کیے ہوئے ظرف میں بھر کر فوراً بند کر دیئے جائیں تو وہ عرصہ  
تک بگڑنے سے محفوظ رہتے ہیں۔

## قوام شربت

شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہو گا اسی قدر زیادہ عرصہ تک خراب نہ ہو گا۔ قوام کے پختہ  
ہونے کی علامت یہ ہے کہ اس کا قطرہ جساں گرایا جاتا ہے وہ گول رہتا ہے پھیلتا نہیں۔

ایک دو قطرہ ملا کر کے انگلی سے اٹھائیں۔ اگر اس میں سے تار نکلیں تو کچھ نہیں کہہ سکتے۔

شریت تیار ہونے کے بعد ظالمین کے کپڑے سے جہان میں شیشے میں بھر لیں۔ برش فارماگو پیامیں جو شریت کا میٹر مقرر کیا گیا ہے وہ 60 فیصد ہوتا ہے اور 65 گرام شکر میں 50 گرام پانی ہوتا ہے۔ یہ معیاری شریت ہے۔ لیکن یونانی لادویہ کا شریت 70 فیصد کا ہوتا ہے تمام شریت علاج کے دوران بدردق کے طور پر دوسرے مناسب دواؤں کے ساتھ استعمال کیے جاتے ہیں۔

## شریت عناب (SHARBAT-E-UNNAB)

اجزائے ترکیبی

عناب دلائی 50 گرام شکر سفید ایک کیلو

### طریقہ تیاری

عناب دلائی کو نیم کوب کر کے 4 لیٹر پانی میں 12 گھنٹوں تک بھگو رکھیں صبح کو جوش دیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مل کر کپڑے میں چھان لیں تھوڑی دیر بعد دوسرے برتن میں چھنار کھیں اور اس میں روٹی بچھا کر دوبارہ چھانیں۔ اب اس میں شکر سفید اور ست بیون 100 گرام فی کیلو شکر، ملا کر گرم کریں تھوڑی دیر کے بعد جب شکل ہو جائے تو کپڑے میں چھان لیں تاکہ شکر میں کا کچرا دھیرہ صاف ہو جائے دوبارہ آگ برنگ کر توام تیار کریں پھر جو میل آئے کھیر سے صاف کریں آخری توام کے وقت ست بیون 105 گرام فی کیلو شکر، پانی میں حل کر کے ملا لیں پھر دس پندرہ منٹ تک گرم کریں۔ جب 70 فیصد کا توام حاصل ہو آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ اس کے بعد کپڑے میں چھانیں اور بوتلوں میں بھر رکھنا کھیں نوٹ - ست بیون توام کو درست رکھنا ہے اور سخت نہیں ہونے دینا شکر کو کلو کو زائد فکٹوز میں تبدیل کرتا ہے۔ ست بیون بچھوند وغیرہ سے محفوظ رکھنا ہے اور محافظ کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ خون کو صاف کرتا ہے خون کی جگہ گرمی اور اس کی جوش کو تسکین دیتا ہے اور سینہ کے امراض کما سی وغیرہ میں استعمال کیا جاتا ہے۔ فشار الدم، سعال کا خاص مشربت ہے۔

### مقدار خوراک

20 تا 50 ملی لیٹر پانی یا کسی عرق یا ماہی الجبین کے ساتھ استعمال کرے۔

## 2. شربت نیلوفر (SHARBAT-E-NILOFAA)

### اجزاء ترکیبی

گل نیلوفر 125 گرام، شکر سفید ایک کلو

### طریقہ تیاری

گل نیلوفر کو آٹھ گنا پانی میں رات بھر بھگو رکھیں۔ صبح کو جوش دیں جب پانی آدھا رہ جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور چھلنی پر روئی لگا کر چھان لیں۔ اس جوشاندہ میں شکر اور ست لیٹروں کو ملا کر گرم کریں۔ پھر دوبارہ شکر حل ہونے کے بعد کپڑے سے چھان لیں۔ آگ پر رکھ کر حسب طریقہ شربت عناب 70% کا قوام تیار کریں۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ شربت صفرائی تیزی کو کم کرتا بدن کی بڑھتی ہوئی گرمی کو تسکین دیتا اور پیاس کو بجھاتا ہے۔ صفراوی بخاروں اور ضعف قلب میں استعمال کیا جاتا ہے۔

## مقدار خوراک

۲۰ تا ۳۰ ملی لیٹر شربت ٹھنڈے پانی میں ملا کر پلایا جاتا ہے۔

۳۔ شربت بزوری المعتدل (SHARBAT-E-BAZURI MUTADIL)

### اجزائے ترکیبی

بیج کاسنی ۱۰۰ گرام۔ بیج بادیان۔ تخم کاسنی۔ تخم کلڑھی۔ تخم حیارین۔ تخم خربوزہ خار خشک  
خور دہر ایک 5۰ گرام۔ قند سفیدہ 5۰۰ گرام۔

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو نیم کوب کر کے ایک پانی سے دھولیں اور رات بھر چار گنا پانی میں بھگو  
کر رکھیں صبح کو چوش دیں یہاں تک کہ پانی آدھا رہ جائے۔ اس کے بعد آگ سے نیچے اتار لیں  
اور ٹھنڈا ہونے پر مل چھان کر تھوڑی دیر کے بعد دوسرے برتن میں چھلنی رکھ کر اس پر روٹی  
بچھا کر دوبارہ چھانیں پھر اس جو شانہ میں شکر اور ست لیوں ملا کر حسب دستور قوام تیار  
کر لیں سرد ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

### افعال و مواقع استعمال

حیات مرکبہ۔ احتیاس طمث و بول میں استعمال کیا جاتا ہے۔ جگر گردہ اور مثانہ کو  
پیشاب لاکر صاف کرتا ہے۔ جگر کی گرمی سے بننا رہتا ہے تو اس کو دور کرتا ہے۔ پیشاب  
کی جلن کم ہوتی ہے۔

### مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر شربت کسی مناسب مرق یا پانی میں ملا کر پلایا ہے۔

## شربت دینار ( SHARBAT-E-DINAR )

### اجزائے ترکیبی

پوست بیج کامنی - 40 گرام۔ تخم کنوٹ 110 گرام۔ تخم کامنی 70 گرام۔ غنچہ گل سرخ 70 گرام  
ریوزہ چینی نیم کوفتہ 50 گرام۔ گل نیلوفر 40 گرام۔ گاؤ زبان 40 گرام۔ قند سفید ایک کیلو گرام

### طریقہ تیاری

جلد دواؤں کو چھ گھنٹے پانی میں رات کے وقت بھگور رکھیں صبح کو جو شش دیں جب پانی  
آدھا رہ جائے تو آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر ہاتھ سے مل کر کپڑے میں چھان  
لیں۔ اس کے بعد دوسرے برتن میں چھلنی رکھ کر اس میں روئی بچھا کر دوبارہ چھائیں۔ اب  
اس میں شکر سفید ست یوں ملا کر گرم کریں جب شکر حل ہو جائے تو دوبارہ کپڑے میں چھان  
کر 70 کا شربت کا قوام تیار کر لیں۔ قوام درست ہونے پر آگ سے نیچے اتار لیں اور کپڑے  
میں چھان کر ٹھنڈا ہونے پر بوتل میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

### افعال و مواقع استعمال

درم کبد۔ درم رگم۔ یرقان سدی۔ استقا۔ دات الجنب۔ قبض میں مستعمل ہے۔  
خصوصاً امراض بکر۔ موسمی بخاروں میں فائدہ بخش ہے۔

### قدر خوراک

20 ملہ ملی لیٹر شربت عرق بادبان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

### 4۔ شربت صدر ( SHARBAT-E-SADAR )

### اجزائے ترکیبی

برگ اڑوسہ 240 گرام۔ عناب ولایتی 240 گرام۔ گاؤ زبان 80 گرام۔ تخم کنکن 70 گرام۔

بادیان 700 گرام۔ تانوان (اجوائن) دیسی 700 گرام۔ محل کا ذربان 45 گرام سپستان نیم خطی باہریم  
اصل اسوس، پرسیا و شان، کوکناہر ایک 25 گرام۔ عرق کا ذربان حسب ضرورت۔ تند سفید  
پانچ کلو

### طریقہ تیاری

تمام دواؤں کو چھ گنا پانی میں رات تمام بھگو رکھیں۔ صبح کو جوش دیں جب پانی آدھا رہ  
جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے پر مل کر چھان لیں۔ تھوڑی دیر کے بعد  
دوسرے برتن میں چھننا رکھیں اور اس میں روٹی بچھا کر دوبارہ یہ جو شانندہ چھانیں اور اس  
میں شکر سفید ست لیوں ملا کر گرم کریں۔ جب شکر پوری طرح حل ہو جائے تو دوبارہ کپڑے  
سے چھان لیں اور آگ پر رکھ کر قوام تیار کریں۔ قوام بنانے وقت جو میل اوپر آئے۔ اسے کف غیر  
سے صاف کر دیں 70% کا قوام تیار ہونے پر اس میں ست لوبان سوڈیم نیز ویٹ پانی میں حل  
کے قوام میں ملائیں 15-15 منٹ مزید گرم کر کے دوبارہ 20 گنا قوام حاصل کریں۔ پھر آگ سے  
نیچے اتار کر کپڑے میں چھانیں اور ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھیں۔

### افعال و مواقع استعمال

سعال، خفق النفس، نزلہ زکام، مزمن سیل میں مفید ہے سل دوم کی کھانسی میں  
فائدہ دیتا ہے۔

### مقدار ذراک

20 تا 40 ملی لیٹر شربت عرق کا ذربان میں ملا کر پلائیں۔

6. شربت اعجاز (SMAR. RAT-E-IJAZ)

### اجزائے ترکیبی

برگ، آدوس 500 گرام، سپستان نیم کوفتہ 30 گرام، اصل اسوس نیم کوفتہ 25 گرام، بھتاب

ولایتانیم گرفتہ ۳۰ گرام۔ تخم عملی تخم غبازی، گل نیلوفر گل بنفشہ ہر ایک ۲۵ گرام بہلانہ ۳۰ گرام۔  
کثیرہ اگر ۱۰۰ گرام، صمغ عربی ۱۰۰ گرام، قند سفید ایک کلو گرام

### طریقہ تیاری

سب دواؤں کو رات کے وقت چھ گھنٹے پانی میں بھگور لیں۔ صبح آگ پر جوش دیں۔ جب آدھا پانی رہ جائے۔ آگ سے نیچے اتار لیں۔ اور ٹھنڈا ہونے پر کپڑے میں چھان لیں۔ اس کے بعد دوسرے بھگونے پر چھلانگ کر اس میں ردنی بچھا کر دوبارہ چھانیں۔ اب اس میں شکر سفید ملا کر آگ پر پکائیں اور دوبارہ کپڑے سے چھان لیں پھر آگ پر لٹک کر پکائیں جو میل اوپر آئے کٹگی سے صاف کر دیں۔ جب چہ ۷۰ کا قوام حاصل ہو جائے۔ سوڈیم بیگزورٹ ملا کر پھردیں۔ پندرہ منٹ تک گرم کریں۔ قوام درست ہو جانے پر آگ سے نیچے اتار کر ٹونا کپڑے سے چھانیں اور اس شربت میں آخر میں سفوف گوند کثیرہ املا صمغ عربی ملا کر گھومیں۔

نوٹ: بہتر ہو گا کہ سفوف کے بجائے ان دونوں کا لعاب نکال کر قوام کے وقت ملا لیں جس سے سفوف کے ذرات شربت کی سطح پر نظر نہ آئیں گے اور شربت صاف نظر آئے گا۔

### افعال و مواقع استعمال

سعال یا سسماں ماہیہ، ناکام میں مفید ہے۔ سہل و نفی اور خشک کھانسی میں خاص طور سے مفید ہے۔

### مقدار خوراک

۲۰ تا ۳۰ ملی لیٹر شربت عرق گاونہان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔

7. شربت بنفشہ ( SNARBAT-F-BANAFSHA )

### اجزائے ترکیبی

گل بنفشہ ۲۵ گرام۔ قند سفید ایک کلو گرام۔

### طریقہ تیاری

گل بظرف کو پہلے صاف پانی سے دھو لیں۔ پگھلے ٹھیک پانی میں بھگو رکھیں۔ اس کے بعد جوش دیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے آگ سے ہٹا کر کپڑے سے چھان لیں۔ پھر دوبارہ اس کو دوسرے برتن پر چھنا کر کہ اس پر روئی پھا کر چھان لیں۔ اس میں شکر سفید ست لیون ملا کر گرم کریں جسری ہاری کپڑے سے چھان لیں پھر آگ پر رکھ کر 77 کا قوام حاصل کریں۔

### مقدار خوراک

حی نئی۔ نزلہ۔ سعال اور قیض میں مفید ہے۔

### مقدار خوراک

5 to 25 ملی لیٹر کسی مناسب دوا کے جو شانہ یا خیا سمے میں ملا کر پلائیں۔

### ۱۔ شربت انجبار ( SHARBAT-E-ANJIBAR )

#### اجزائے ترکیبی

پوسٹ میخ انجبار نیم کونٹہ۔ 30 گرام۔ کرنب شامی 20 گرام برادہ مندل سرخ۔ برادہ مندل سفید۔ جب الاس ہر ایک 10 گرام۔ آب آہن ناب حسب ضرورت۔ قدر سفید 500 گرام۔

### طریقہ تیاری

پہلے پوسٹ کے محلول کو گرم کر کے پانی میں 4.3 بار ڈبو دیں۔ اس پانی میں تمام ادویہ کو اب بھر پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح گرم کر کے چھان لیں۔ حسب طریقہ تیاری شربت ملا کر 77 کا قوام حاصل کریں۔

### افعال و مواقع استعمال

نفث الدم۔ اسہال دہوی۔ سح اعضاء۔ نزہ الدم۔ کثرت طمث میں استعمال کیا جاتا ہے

یہ شہرت ہر ایک احمدی عضو سے فخر آنے کو روکتی ہے۔ عمدہ اور جگر کا قاتل دیتا ہے۔

## مقدار خوراک

25 50 مل بیرون کاغذ پانی میں ملا کر پیئیں۔

## اب چند مشہور مرتبجات کی طریقہ تیاری استعمال و مقدار خوراک

مراد مرئی، عربی لفظ ہے اور اس کے معنی میں ہر روز وہ یا پتلا ہوا، چونکہ بعض تازہ پھلوں یا جڑوں کو یہ ترکیب خاص شکر کے قوام یا شہد میں محفوظ رکھنے ہیں۔ اس لیے یہ مر بے کہلاتے ہیں۔ یہ ہمیشہ تازہ پھل دستیاب نہیں ہوتے اس لیے دوسرے موسموں میں استعمال کرنے کے لیے ان کے مر بے تیار کر کے رکھے جاتے ہیں۔ اگرچہ ان مریوں سے وہ فائدہ حاصل نہیں ہوتے جو پھلوں کو ان کی فصل پر تازہ استعمال کرنے سے ہوتے ہیں تاہم تازہ پھلوں کی عدم دستیابی کی صورت میں ان سے کچھ فائدہ ضرور حاصل کیے جاسکتے ہیں۔

عام طور پر مر بے تازہ پھلوں یا ترکاریوں کے بنائے جاتے ہیں۔ کیونکہ ترکاریاں اور پھل عام حالات میں دو چار دن میں ہی سڑ جاتے یا خشک ہو جاتے ہیں۔ ان چیزوں کو محفوظ کرنے کے لیے مر بے بنائے جاتے ہیں۔ مر بے بنانے کے لیے شہد یا شکر کا قوام استعمال کیا جاتا ہے۔ لیکن شکر کے قوام کا چلن زیادہ ہے۔ عام طور پر آم، سیب، آبلہ، ناپائید، بیل پھل، بھئی، گاجر، پیچلا، شلیم و دیگر مر بے بنائے جاتے ہیں۔

## ترکیب

جس پھل یا ترکاری کامر بہرنا مقصود ہو اس کو نقشہ کر کے یا بغیر چھیلے ہوئے پانی میں اس قدر پکا یا جاتا ہے کہ وہ گل کر نرم ہو جائے اور پانی خشک ہو جائے اس کو سوتیوں سے چھید کر سوراخ بنایا جاتا ہے۔ پھر ان پھلوں کو شکر کے قوام میں ڈالا جاتا ہے صرف شکر ملا کر دکھا جاتا ہے دوسرے دن پھر اس قوام کو گرم کر لیا جاتا ہے تاکہ پھلوں کا رس ملنے سے جو قوام پتلا ہو گیا ہے دوبارہ کاڑھا ہو جائے۔ اس طرح دو-تین دفعہ گرم کر کے قوام کو درست کر لیا جاتا ہے۔ اس قسم کے مر بے کئی دن تک محفوظ رہتے ہیں۔

چند خاص پھلوں کے مربے بنانے کے طریقے درج ذیل ہیں۔

## ۱۔ مربہ سیب (MURABBA-E-SEB)

اجزائے ترکیبی

سیب ایک کیلو۔ شکر سفید ایک کیلو۔

### طریقہ تیاری

تازہ سیب لے کر ان کا چھلکا دور کر کے پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ نرم ہونے پر ان کو ایک بڑے چھلنے میں الٹ دیا جاتا ہے۔ تاکہ اگرچہ پانی ہو تو وہ نکل جائے۔ پھر ان کو کوچ سے گود کرکٹ میں ڈال کر رکھ کر دیا جاتا ہے 24 گھنٹے کے بعد سیب کو نکال کر چھلنی میں رکھا جاتا ہے اور اس برتن میں کچھ اور پانی ڈال کر 75٪ کا قوام بنایا جاتا ہے۔ اس میں مسلم سیب کو دوبارہ جوش دیا جاتا ہے۔ ایک جوش آنے پر آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیا جاتا ہے 24 گھنٹے کے بعد سیب نکال کر قوام کو پھر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے۔ جب وہ شربت کے قوام سے کسی قدر زیادہ گاڑھا یعنی 75٪ کا قوام ہو جائے تو اس میں سیب کو ڈال دیا جاتا ہے۔ اور ایک جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے بس مربہ سیب تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مہتابان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

مغوی و مغز قلب و دماغ۔ نافع اختلاج و خفقان ہے۔

### مقدار خوراک

20 تا 40 گرام مربہ چاندی کے ورق میں لپیٹ کر استعمال کرایا جاتا ہے۔

## 2۔ مرہ آملا (MURABBA-E-ANLA)

### اجزائے ترکیبی

آٹے 5 کلو، شکر سفید 5 کلو، پھکری 25 گرام۔

### ترکیب تیاری

آٹے کو کھلی دار بھگونے میں ڈال کر پانی میں اہال لیا جاتا ہے۔ پانی اتنا ہو کہ اس میں آٹے نیم پختہ ہو جائیں روپو رے طور پر نہ لگیں، پھکری کو بھی باریک پس کر جوش دینے وقت بھگونے میں ڈالا جاتا ہے۔ جب آٹے نیم پختہ ہو جائیں پانی پھینک کر ان کو سوتوں سے اچھی طرح گودا جاتا ہے۔ جس کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ شکر کا قوام آملہ کے حرم میں نفوذ کر جائے اور ان کا کیلا پن کم ہو جائے نیز پھلوں کا رس بھی رس کر قوام میں آجاتا ہے۔ ان گدے ہوئے آملوں کو 2-3 گھنٹے تک چونے کے پانی میں رکھا جائے بعد میں جوش دے کر ہوا میں پھیلا دیا جاتا ہے۔ تاکہ چونے کا پانی خشک ہو جائے۔ اب بھگونے میں کچھ شکر سفید بچھا کر اس پر آملوں کی ایک تہ چمکا دیا جاتا ہے۔ ان کے اوپر پھر شکر سفید ————— کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ غرض کہ اسی طرح تمام آملوں کو تہ بہ تہ چمک دیا جاتا ہے اور سرپوش سے ڈھک کر 24 گھنٹے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے اس کے بعد آملوں کو نکال کر آگ رکھا جاتا ہے اور اس کے بعد بھگونے میں مزید پانی ڈال کر شکر سفید کا قوام شربت جیسا بنا لیا جاتا ہے اس میں آملوں کو ڈال کر گرم کیا جاتا ہے۔ جوش آنے پر آگ سے اتار کر 24 گھنٹے کے لیے رکھ دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پھر آملوں کو نکال کر قوام کو آگ پر پکا جاتا ہے۔ جب شربت سے قدرے گاڑھا قوام (175) ہو جاتے اس میں آملوں کو ڈال کر گرم کیا جاتا ہے ایک جوش آنے پر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے۔ مرہ آملا تیار ہے ٹھنڈا ہونے پر شیٹے کے دتبان میں محفوظ رکھیں۔

### افعال و مواقع استعمال

دل۔ زبان معدہ اور جگر کو طاقت دیتا ہے۔ مفرح ہے۔ اختلاج قلب میں استعمال

کیا جاتا ہے دستوں کو درد کنے، بخیر و معنی ہوا میں ملید ہے۔ بلڈ پریشر میں استعمال کیا جاتا ہے۔

### مقدار خوراک

ایک عدد آملہ پانی سے دھو کر غسل نکال کر چاندی کے ورق میں پیسٹ کر جمع و شام کھلایا جاتا ہے۔

### 3۔ مرہہ ہلیلہ (MURABBA-E-HALALA)

#### اجزائے ترکیبی

ہلیلہ تازہ عمدہ 5 کلو، شکر سفید 5 کلو۔

#### ترکیب تیاری

تازہ ہڑروں کو کوچ کر گوڈ کر دو دن تک تازہ پانی میں رکھ دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد پانی سے نکال کر دوسرے پانی میں پکایا جاتا ہے۔ نیم پختہ ہو جانے پر ایک بڑے پھلنے یا ٹوکری میں الٹ دیا جاتا ہے تاکہ پانی ٹپک جائے اور ہڑریں پھریری ہو جائیں اب قلمی دار برتن میں کچھ شکر سفید بھینسا کر اس پر ہڑریں پھانٹے جاتے ہیں اور ان ہڑروں کے اوپر شکر سفید بھینسا کر اس پر پھر ہڑریں چنے جاتے ہیں غرضیکہ اس طرح تمام شکر اور ہڑروں کو تہہ پر تہہ رکھ کر سرپوش سے ڈھک دیا جاتا ہے۔ چوبیس گھنٹے کے بعد ہڑروں کو نکال کر شکر میں ضرورت کے مطابق پانی ڈال کر شربت جیسا قوام بنایا جاتا ہے۔ اس قوام میں ہڑریں ڈال کر لیک جوش دیا جاتا ہے پھر آگ سے نیچے اتار کر 24 گھنٹے رکھنے کے بعد دوبارہ ہڑروں کو نکال کر قوام کو آگ پر پکایا جاتا ہے۔ جب قوام 75٪ کا ہو جاتا ہے تو اس میں ہڑریں ڈال کر ایک جوش دے کر آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے مرہہ ہلیلہ تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

قبض کشا ہے۔ معدہ و اعضا کو نفیبت دیتا ہے۔ مائتہ کو پڑھاتا ہے۔ بیانی کو قوت دیتا ہے۔ مقوی دماغ ہے۔ بالوں کو سیاہ رکھتا ہے۔

## مقدار خوراک

ایک تا دو عدد پانی سے دھو کر ٹھنڈی نکال کر رات کو سوتے وقت کھائیں۔

4. مرہ گنذر (MURABBA-E-GAZAR)

## اجزائے ترکیبی

گاجر ایک کلو۔ شکر سفید ایک کلو۔

## ترکیب تیاری

بڑی بڑی گاجر لیا جاتا ہے۔ گاجروں کو مقشر کر کے ان کی اندرونی ہڈی دست سے ہموکھ کر کے پورہ کش پر اس کی قاشیں بنائی جاتی ہیں۔ پھر ایک قلعی دار دیگی میں اس کے نصف حصہ تک پانی ڈال کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے اور کپڑے کے اوپر گاجر کی قاشیں پھیلا کر ڈھکنے سے بند کر کے دیگی کو چھلے پر چڑھا دیا جاتا ہے۔ اس آبی بخارات سے قاش گل کر نرم ہو جاتی ہے۔ اس کے بعد ان قاشوں کو شکر میں ڈال دیا جاتا ہے اس طرح ایک تہ قاشیں 24 گھنٹے کے بعد ان قاشوں کو نکال کر ملامدہ ملامدہ کر لیا جاتا ہے شکر میں تھوڑا پانی ملا کر شکر کا قوام حاصل کیا جاتا ہے۔ پھر اس قوام میں گاجر کی قاشیں ڈال کر جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد ان قاشوں کو نکال کر 75٪ کا قوام تیار کر لیا جاتا ہے اس کے بعد ان قاشوں کو دوبارہ قوام میں ڈال کر پھر ایک جوش دیا جاتا ہے۔ بس مرہ گنذر تیار ہے۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد مرتبان میں بھر کر محفوظ کر لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

مفرح اور مقوی قلب ہے۔ افکواج ضعف قلب کے لیے مفید ہے یہ غذا ہے، بھرپور جوتا ہے کہ جینین ر A-2، الف وافر مقدار میں پایا جاتا ہے۔ اس لیے شب کوری (Night Blindness) میں خاص طور پر مفید ہے۔

### مقدار خوراک

40 تا 50 گرام کھائیں۔

5۔ مرہ بیل گری یا بیل (MURABBA-E-BELGERE or BELPHING)

### اجزائے ترکیبی

بیل خام 5 کلو، شکر 5 کلو۔

### ترکیب

بیل کے کچے پھل (جو پورے طور پر نشوونما پانچے ہوں) لے کر ان کا چھلکا الگ کر لیا جاتا ہے اور امیردونی مفرح کو گول گول قاش تراش لی جاتی ہیں اور اس کے بعد ایک دیگی میں نصف حصہ پانی بھر کر دیگی کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے اور کپڑے پر قاشیں رکھ کر سرپوش سے ڈھک دیا جاتا ہے۔ دیگی کو انگلیٹھس پر رکھ کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ پانی کے بخارات سے قاش گل کر نرم ہو جائیں۔ اس کے بعد ان کو ہوا میں پھیلا دیا جاتا ہے۔ کہ پانی کی نمی خشک ہو جائے پھر ان قاشوں کو شکر کے امیرتہ بہ تہ پھا کر دوسرے دن قاشیں نکال کر دوبارہ 75 گرام قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جب قوام حاصل ہو جائے اس میں بیلگری کے قاشیں ڈال کر دوبارہ جو شس دیا جاتا ہے یہاں تک کہ 75 گرام قوام حاصل ہو جائے تاکہ کھٹا ہونے پر مرتبان میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

بیش کو دودرکرتا اور دستوں کو روکتا ہے زحیر کی فصوص دوا ہے۔

### مقدار خوراک

4 تا 40 گرام پانی کے ساتھ استعمال کریں۔

7۔ مرہ پیٹھا (MURABBA-E-PETTA)

### اجزائے ترکیبی

پیٹھا، کلہو، شکر سفید 5 کلو۔ چونے کا پانی دو لیٹر۔

### ترکیب تیاری

ایک پیٹھا بڑے کراؤ پر کا چھلکا اتار کر اندر سے پیٹھے کے بیج کو نکال کر الگ کر لیا جاتا ہے باقی سخت حصے کے 3 لمبے اور ایک انچ مستطیل نما خوب صورت ٹکڑے تراش لیے جاتے ہیں۔ اور ان کو سویوں سے گود کو چونے کے پانی میں بھگو کر رکھا جاتا ہے 12 گھنٹے کے بعد ان ٹکڑوں کو تازہ پانی سے دھو لیا جاتا ہے پھر ان کو دوسرے تازہ پانی میں پکا یا جاتا ہے پانی صرف اتنا لکھا جاتا ہے کہ یہ ٹکڑے نرم ہو جائیں۔ اس کے بعد ان ٹکڑوں کو ایک ٹوکری میں ڈال دیا جاتا ہے تاکہ اگر کچھ پانی ہو تو وہ ٹپک جاتے اور یہ ٹکڑے سب سہرے ہو جائیں۔ اب بھگونے میں کچھ شکر سفید بھما کر اس پر ان ٹکڑوں کو بھما دیا جاتا ہے۔ پھر ان ٹکڑوں پر شکر کی تہ بھما دی جاتی ہے۔ غرضیکہ اس طرح تمام شکر و ٹکڑوں کو تہ پر ترکھ کر ڈھک دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد ٹکڑوں کو الگ کر لیا جاتا ہے اس کے بعد شکر میں کچھ مزید پانی ملا کر 75 جی کا قوام بنا لیا جاتا ہے۔ اب اس قوام میں ٹکڑے ڈال کر ایک جوش دیا جاتا ہے اس کے بعد آگ سے نیچے اتار کر رکھ دیا جاتا ہے۔ 24 گھنٹے کے بعد ٹکڑوں کو نکال کر قوام کو پھر دوبارہ پکا یا جاتا ہے۔ جب 75 جی کا قوام حاصل ہو جاتا ہے تو دوبارہ اس قوام میں ٹکڑوں کو ڈال کر ایک جوش دیا

جاتا ہے۔ جب قوام بچہ 75 کا ہو جائے آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں محفوظ رکھ لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

دل و دماغ کو قوت اور زحمت بخشتا ہے گرمی کو تسکین دیتا اور دل کی دھکن اور گھبراہٹ کو دور کرتا ہے۔

## مقدار خوراک

20 تا 40 گرام صبح کے وقت چاندی کا ورق لپیٹ کر کھلائیں۔

## ج۔ چند غذائی مرکبات کا طریقہ اور تیاری استعمال و خوراک

### ۱۔ ماما البینین د MAULTUBIN ، دودھ کا پانی

وہ پانی جو دودھ کے پھاڑنے کے بعد چھان کر ملیئیرہ کیا جاتا ہے۔ بھین کے معنی پنیر کے ہیں دودھ کے پھاڑنے کے بعد چونکہ پنیر جمع کر ملیئیرہ ہو جاتا ہے۔ اس لیے دودھ کے اس پانی کو ماما البینین کہا جاتا ہے۔

### طریقہ تیاری

سرخ رنگ کی بکری جو تھوڑے دنوں کی گا بھین ہونے کے اس کو سرد و تر چارہ دمثلاً پالک۔ خرفہ وغیرہ کھلائیں۔ اس کو بھوکا پیاسا نہ رکھیں اور نیمہ پیدا ہونے کے بعد چالیس روز تک اس کا دودھ کام میں نہ لیں۔ اس کے بعد جس قدر دودھ مناسب ہو لے کر قلمی دار گھی میں جوش دیں۔ جب اچھی طرح جوش آجائے تو سرکہ یا لیموں کے چند قطرے اس میں چکائیں تاکہ دودھ پھٹ کر اس کی مائیت جنت ریئر سے ملیئیرہ ہو جائے پھر سرد کرنے دینے کے لیے اس میں پوٹلی باندھ کر ٹھاکائیں۔ ایک ایک قطرہ پانی ٹپکے گا۔ اس طرح جلد مات پانی برتن میں جمع ہو گا۔ اس کو ماما البینین کہتے ہیں۔

مار الجبین ہر جانور کے دودھ کو بھار کر ریٹا یا جاتا ہے۔ عموماً بکری کے دودھ کا عمدہ ہوتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یہ مصفی خون ہے۔ جسم کی حرارت کو کم کرتا ہے۔ خاص طور سے تب و دق میں اس میں شربت عناب ملا کر پلانے سے کافی فائدہ ہوتا ہے۔ بعض وقت اس میں سرشہ ماہی ملا کر بھی استعمال کراتے ہیں۔ مقوی بدن ہے۔

## مقدار خوراک

۱۰۰ ملی لیٹر صبح و شام پلائیں۔

دلیہ (DALIYA)

عمدہ گیہوں لے کر بھاریں بھنوائیں بعد چکی میں موٹا موٹا سفوف بنا کر رکھ لیں۔ بوقت ضرورت تھوڑا دلیہ لے کر قدر گھی میں بھونیں اور دودھ یا پانی کو جوش دے کر اس میں تھوڑا تھوڑا ملانے اور چھپڑے ہلاتے جائیں۔ بعد ازاں قدر سے مشکر ملا کر میض کو کھلائیں۔ مریضوں کے لیے بہترین غذا ہے۔ جس کو حریرہ بھی کہتے ہیں۔

2. مامہ العسل (شہد کا پانی)

## ترکیب تیاری

شہد کا ایک حصہ کو 4 حصے پانی میں ملا کر جوش دیا جاتا ہے یہاں تک کہ جہاں پانی جل جائے اس کے بعد آگ سے اتار کر کام میں لایا جاتا ہے۔ اگر پانی کے بجائے مناسب عرق یا جوشہہ میں مادہ العسل بنا یا جائے تو بہتر ہے۔ فالج کی مریض کی مناسب غذا ہے

### 3. مامہ اللحم (گوشت کا پانی،

گٹھے گوشت کے سادہ شوربہ یعنی، یا اس عرق کو کہتے ہیں۔ جو مرغ گوشت یا گوشت اور دیگر ادویہ سے بطریقہ تقطیر و قرق انجق کے ذریعہ کشید کیا جاتا ہے۔

### 4. میخنی

آب گوشت کو کہتے ہیں، جو گوشت کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔ اس کی دو ترکیبیں

ہیں۔

1. گوشت کے ہمراہ الائچی، کشنیز پیاز کی پوٹلی اور نمک بقدر ذائقہ ڈال کر پکا یا جاتا ہے جب گوشت گل جائے تو پانی کو گھی سے بگھار لیا جاتا ہے اور مریض کو دیا جاتا ہے۔

2. گوشت میں نمک ملا کر ایک روغنی مرتبان میں رکھا جاتا ہے اور مرتبان کے منہ پر پوش رکھ کر آٹے سے اس کا منہ بند کر دیا جاتا ہے بعد ازاں ایک بڑی دہلی میں پانی بھر کر جوش دیا جاتا ہے جب پانی جوش مارنے لگے تو مرتبان مذکورہ کو دہلی میں رکھ کر دو تین گھنٹہ تک جوش دیا جاتا ہے۔ اس کے بعد مرتبان کو نکال کر اور اس کا منہ کھول کر گوشت کو ملیخہ کر دیا جاتا ہے اور میخنی نکال کر کام میں لایا جاتا ہے۔ مقوی بدن ہے۔

### 5. مامہ الشعیر (جو کا پانی،

جو کے پانی کو کہتے ہیں۔ جسے جو کو پکا کر حاصل کیا جاتا ہے۔

### ترکیب

عمدہ موٹا جو لے کر پانی میں اتنی دیر تک بھگو یا جاتا ہے کہ وہ پھول جائیں اس کے بعد پانی سے نکال کر اگلی میں کوٹ کر چھنکا اتارا جاتا ہے۔ یہ منقشر جو بقدر ایک چمٹا تک 5 گرام لے کر پانی سے اچھی طرح دھو کر ایک لیٹر پانی میں پکا یا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ پانی گاڑھا اور سرخی مائل ہو جائے اور جو پھول کر بیٹھے لگے۔ اس کے بعد پانی چھان کر سرد کر کے مہری یا شربت ملا کر مریض کو پلا یا جاتا ہے جو تقویت بدن کے لیے مفید ہے۔ خاص کر مریضوں کے لیے بے حد

مفید قند ہے خون آدر ہے۔

## 6. درہہرہ انگوری (آسو)

درہہرہ ایک خاص قسم کی بیض مقل کی ہوئی شراب ہے۔ اس کو بنانے کی ترکیب یہ ہے کہ انگور کے رس کو مٹی کے ایک بڑے ظرف میں ڈال کر پانی اس قدر ڈالا جاتا ہے کہ نصف برتن خالی رہے۔ بعد ازاں اس برتن کو گھوٹے کی لید میں اس طرح دفن کر دیا جاتا ہے کہ برتن کا منہ کھول امدید کر سکیں۔ دفن کرنے کے بعد تین چار روز تک لکڑی سے دو اکو حرکت دیا جاتا ہے۔ جب دو اجوش مار کر خود بخود اس جوش فرو ہو جائے تو چھان کر استعمال کرایا جاتا ہے۔ اس کو ہندی میں آسو کہتے ہیں۔

## افعال و مواقع استعمال

اگر کسی کو نیند وغیرہ نہیں آرہی ہو تو تھوٹے۔ سے پانی میں ملا کر استعمال کراتے ہیں۔

## مقدار خوراک

20 تا 30 ملی لیٹر۔ آب تازہ میں ملا کر۔

## 7. سرکہ (غل)

جس شے میں مٹاس یا فاسفہ ہوتا ہے اس کا رس یا آب جو شامدہ یا خیسامدہ لے کر کچھ دنوں کے لیے رکھ چھوڑ دیا جاتا ہے۔ تو اس میں ترش بن پیدا ہو جاتا ہے۔ اور وہ سرکہ بن جاتا ہے۔ اسی اصول پر گنے اور جامن کے رس۔ گڑ۔ انگور۔ کھجور۔ انجیر۔ جو گیہوں اور چاول وغیرہ سے سرکہ بنایا جاتا ہے۔

سرکہ بنانے کے لیے اس سیال میں جوڑن کے طور پر تھوڑا سا سرکہ ملا یا جاتا ہے۔ یا سرکہ کا گھڑایا جاتا ہے۔ جس میں پہلے سے سرکہ کا اثر موجود ہو تاکہ وہ اختار کلی پیدا کرنے میں معاون ہو۔

## ۱- گنے کے رس کا سرکہ

گنے کا رس لے کر ایک چکنے گھڑے میں یا ایسے گھڑے میں جس میں پہلے سرکہ ڈالا گیا ہے ٹھال کر منہ بند کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ اس میں ترشی پیدا ہو جائے۔ اس کے بعد چھان کر استعمال میں لایا جاتا ہے۔ اگر سرکہ کو تیز کرنا مقصود ہو تو سیال میں تھوڑی سی رانی ڈال کر رکھا جاتا ہے۔

## ۲- سرکہ انگور

ضرورت کے مطابق انگور لے کر ایک بڑے بھگونے میں ڈال کر اور گھوٹنی سے کپل کر ان کا رس پخوڑ کر چھان لیا جاتا ہے اور اس رس کو ایک مٹی کے مٹکے میں ڈال کر اس کا منہ بند کر کے خشک جگہ پر رکھا کھود کر اس میں مٹکے کو رکھ کر اطراف سے مٹی بھر دی جاتی ہے۔ صرف گھڑے میں رکھی جاتی ہے۔ تقریباً ۲۱ روز کے بعد اس میں پھٹکری۔ نمک لاہوئی ہر ایک 50 گرام ڈال کر منہ بند کر دیا جاتا ہے۔ تیس روز کے بعد چھان لیا جاتا ہے۔ بعض وقت اس کو تین مہینے تک رکھا جاتا ہے اور اس کو چھان کر بوتلوں میں بھر لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

سرکہ انگوری غذا کو ہضم کرتا ہے۔ مختلف دواؤں میں شامل کر کے اس کے اثرات کو تیز کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

## ۳- سرکہ جامن

### ترکیب تیاری

جامنوں کو برتن میں کپل کر ان کا پانی پخوڑ کر ایک مٹکے میں بھر کر رکھ دیا جاتا ہے۔ دو تین دن کے بعد یہ پانی ہٹ جائے۔ اس میں غلیظ اجزاء کو نکال کر اور مٹکے کو سرکہ انگوری بیان کیے ہوئے طریقے کے مطابق زمین میں گاڑ دیا جاتا ہے۔ تین مہینے کے بعد چھان کر

بوتوں میں بھر کر محفوظ رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

معدہ جگر اور تہی کے امراض میں مفید ہے۔ مختلف دواؤں میں ملا کر استعمال کیا جاتا ہے۔

## انتباہ

سرکہ بنانے میں ان باتوں کا خیال رکھا جائے۔  
 الف۔ جس چیز کا سرکہ بنایا جائے اس کے اس میں سادہ پانی بالکل نہ ملے۔ ورنہ سرکہ خراب ہو جائے گا۔  
 ب۔ جس شے میں سرکہ بنایا جائے وہ مستعملہ ہونا چاہیے۔ یعنی اس میں پہلے سرکہ بنایا جا چکا ہے۔ اگر ایسا شے نہ ملے تو روغنی شے کا استعمال کریں۔  
 ج۔ شے کو خشک جگہ پر دفن کرنا چاہیے کہ مرطوب جگہ پر نہیں۔ لیکن اگر زمین میں نہ دفنائیں جائے تو بعض مکان سے چھتوں پر دھوپ میں رکھا جاتا ہے۔

## 8. کاجی دمری،

اس کو سرکہ ہندی اور آبکا مرہ بھی کہتے ہیں۔  
 ہندی کتابوں میں اس کے بنانے کی دو ترکیبیں لکھی ہیں۔  
 الف۔ کوئلے کی آگ پر تھوڑا زیرہ۔ ہسن اور تیل ڈال کر اس کے اوپر ایک مٹی کا مستعملہ برتن اور اندھا کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ تاکہ جو دھواں اٹھے وہ برتن میں جذب ہو جائے اس کے بعد رائی، نمک اجوائن دیہی اور زیرہ کو پانی میں حل کر کے ظرف مذکور میں ڈال کر اور منہ بند کر کے دھوپ میں رکھا جاتا ہے تاکہ ترش ہو جائے۔ موسم گرما میں جلد اور موسم سرما میں دیر سے ترش ہو گا، یہ کاجی جس قدر پرانی ہوگی اسی قدر بہتر ہوگی۔ اس کاجی میں گالے ماش کے بٹے ڈال کر بھی کھا جاتا ہے۔

ب۔ کاجی جو کہ دواؤں میں مستعمل ہے وہ چاول۔ گیہوں۔ جو۔ جو اور وغیرہ سے

بنائی جاتی ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ ایک یا جتنے غلے چاہیں لے کر چھنی یا روغنی برتن میں ڈال کر اور پانی بھر کر قدر تک اضافہ کر کے برتن کا منہ خوب اچھی طرح بند کر دیا جاتا ہے اور چالیس روز تک دھوپ میں یا چولہے کے پیچھے نکھا جاتا ہے کہ خوب ترش ہو جائے۔ اس کے بعد کپڑے سے چھان کر کام میں لایا جاتا ہے۔

## استعمال

کانچی بھی مرینوں کے لیے غذا کے طور پر استعمال کی جاتی ہے جو ہاضم ہوتا ہے۔

## ۹۔ سکنجبین (SIKANJABEEN)

یہ بھی دراصل ایک شربت ہے۔ جو سرکہ اور شہد سے تیار کیا جاتا ہے سکنجبین دراصل معرب فارسی ہے جو دو کلمات سے مرکب ہے۔  
سرکہ۔ انگبین (یعنی شہد)

## اجزائے ترکیبی

سرکہ دیسی 250 ملی میٹر سرکہ سفید ایک کلو پانی ایک لیٹر۔

## طریقہ تیاری

پہلے سرکہ کو روٹی کے ذریعہ برتن میں چھان لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد اس سرکہ میں پالی شکر سفید ملا کر رکھا جاتا ہے۔ اور اوپر جو میل آنے تو کھلیر سے صاف کر دیا جاتا ہے۔ جب پکتے پکتے شربت جیسا بنی تیز کا قوام ہو جائے آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے۔ اور باریک کپڑے میں چھان کر ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ کیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

25 ملی میٹر سکنجبین عرق گاؤزبان میں یا ساہ پانی میں ملا کر پلائی جائے صفراوی بخاروں میں مفید ہے۔ مٹی کے کوڑکے بے برقان سودی ضعف ہضم میں مفید ہے۔

## سکنجبین لیونی (SIKANTABEEN LEMONI)

### اجزائے ترکیبی

آب بیوں کارس 150 ملی لیٹر۔ سرکہ نشکر 50 ملی لیٹر۔ عرق گلاب 150 ملی لیٹر سفید تندا ایک کلو۔

### طریقہ تیاری

عرق گلاب اور لیوں کے رس میں شکر ملا کر گرم کیا جاتا ہے۔ شکر حل ہو جائے۔ کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے۔ جب توام 70% کا حاصل ہو اس وقت سرکہ انگوری ملا کر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے کہ 70% کا توام تیار ہو جائے تب آگ سے نیچے اتار لیا جاتا ہے اور باریک کپڑے میں چھانا جاتا ہے۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتلوں میں بھر کر محفوظ رکھا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

ضعف معدہ۔ ضعف کبد۔ عطش مفرط ریاس کی شدت، ضعف ہضم۔ ہیضہ۔ غشیان۔  
تے اور سوتے ہضم میں استعمال کیا جاتا ہے۔

### مقدار خوراک

25 تا 50 ملی لیٹر عرق گاؤزبان یا پانی میں ملا کر پلائیں۔ صفراوی بخاروں میں مفید ہے  
پایس بھاتی ہے۔

## سکنجبین نناعی (SIKANTABEEN NANAIE)

### اجزائے ترکیبی

پودینہ خشک 50 گرام۔ سرکہ شکر دمنے کارس سرکہ، 250 ملی لیٹر سفید تندا ایک کلو۔

## طریقہ تیاری

بودینہ خشک لے کر رات بھر پانی میں بھگور رکھیں۔ صبح اس قدر جوش دیا جاتا ہے کہ نصف پانی رہ جائے۔ اس میں شکر سفید ملا کر گرم کریں جب شکر حل ہو جائے تو کپڑے سے چھان لیا جاتا ہے پھر آگ پر رکھ کر گرم کیا جاتا ہے یہاں تک کہ 70 فی صد کا قوام حاصل ہو جائے اس قدر سرکہ ملا کر شکر جو تھیلنی پر روئی پچھا کر چھان لیا گیا ہو قوام میں ملا کر دوبارہ گرم کیا جاتا ہے جب 70 فی صد کا قوام تیار ہو جائے تو آگ سے اتار لیا جاتا ہے اور دوبارہ کپڑے سے چھان کر سرد ہونے کے بعد شیشوں میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

یرقانِ سدی، غشیان، قے، سوء ہضم، ہیضہ، ضرب میں مفید ہے۔ صفر اکوم کرتی ہے مثلی اوستے کو روکتی اور ہضم غذا میں مدد دیتی ہے۔

## مقدارِ خوراک

50 تا 25 ملی لیٹر عرق گاؤں زبان یا پانی میں ملا کر۔

## گلکھند (GULKHAND)

گلاب کے پھولوں کا گلکھند بنانا ہو تو تازہ گلاب کی پنکھڑیاں لے کر ایک شیشے کے مرتبان میں تہ تہ چھاد دیا جاتا ہے ایک تہ پر شکر ڈالی جاتی ہے پھر اس کے اوپر گلاب کے پنکھڑیاں کی تہ چھادی جاتی ہے۔ اس طرح ایک تہ پنکھڑیاں ایک تہ شکر ملا کر دھوپ میں رکھا جاتا ہے چند دن کے بعد بہترین گلکھند تیار ہوتا ہے۔ جس کو گلکھند آفتابی کہتے ہیں۔ بعض وقت شکر کے بجائے شہد کا قوام ملا کر ہاتھ سے مل کر رکھا جاتا ہے۔ دو ہفتہ تک دھوپ میں رکھنے سے گلکھند آفتابی تیار ہوتا ہے۔ اگر چاندکی روشنی میں تیار کیا جائے تو گلکھند ماہتابی کہتے ہیں۔ اگر تازہ پھول میسر نہ ہوں تو خشک پھولوں کو عرقِ گلاب یا کسی مناسب عرقِ بابانی میں کچھ دیر تک رکھنے کے بعد حال کر شیرینی ملا کر گلکھند بنا سکتے ہیں۔ گلکھند ماہتابی بھی مفید ہے۔

گلاب کو قبض دفع کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مہل کے طور پر بھی استعمال کرتے ہیں۔ گھبراہٹ اور وحشت تپ دق کے مریضوں کے لیے بے حد مفید ہے۔

## مقدار خوراک

20 تا 40 گرام۔ پانی کے ساتھ

## لعاب اور شیرہ بنانا (حلیب)

بعض نسخوں میں محض لعاب ہوتے ہیں اور بعض میں شیرہ جات اور بعض میں دونوں خواہ نسخہ میں لعاب ہوں یا شیرہ جات اس میں پانی یا کسی عرق کا ذکر ضرور ہوتا ہے جس میں ادویہ کا لعاب یا شیرہ نکالا جاتا ہے۔

اگر نسخہ میں صرف لعاب جات ہوں تو ادویہ کو سارے عرق میں 12، 15، 20 تولہ بھگو دیا جاتا ہے تھوڑی دیر کے بعد لکڑی کے قلم وغیرہ سے حرکت دے کر چھان لیا جاتا ہے یعنی ایک دو گھنٹے تک بھگو رکھا جائے تو لعاب اچھی طرح نکلتا ہے۔ اگر نسخہ میں شیرہ جات ہوں تو ادویہ کو پیسنے کے لیے وہی عرق استعمال کرنا چاہیے جو نسخہ میں درج ہے۔ اس کے بعد سارے عرق ملا کر باریک کپڑے میں چھان لیا جاتا ہے۔ لیکن اگر نسخہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ہوں تو تھوڑے سے جو شانہ میں لعاب والی ادویہ کو بھگو دیا جاتا ہے اور تھوڑے گرم جو شانہ میں دوا پیسن کر شیرہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد حاصل شدہ جو شانہ میں لعاب اور شیرہ دونوں ملا کر دوبارہ چھان لیا جاتا ہے۔ پھر اس میں شکر ملا کر حل کر لیا جاتا ہے۔ پھر فلائین کی صفائی میں چھان کر توام تیار کر لیا جاتا ہے۔ جیسے بیدار۔ ریشہ۔ خطمی۔ برگ گاؤربان۔ اسپنغول وغیرہ کا لعاب اسی طریقہ سے حاصل کیا جاتا ہے۔ سرد پانی کی بہ نسبت گرم پانی میں لعاب جلد نکلتا ہے جو شانہ یا لعاب یا شیرہ جات کے لیے سب سے پہلے رواؤں کو ایک پالی سے دھو لینا چاہیے تو مناسب ہو گا جس سے گرد وغبار دور ہو جاتا ہے حلیب کے معنی شیرہ کے ہیں۔ حلیب میں فرنج بنانے میں حتی الامکان صاف و زفاف پانی استعمال کیا جاتا ہے۔ آب قطر ہو تو بہتر ہے حلیب بنانے میں اگر لعاب

مع عربی۔ لعاب کثیر اور غیرہ کی ضرورت پڑے تو ہمیشہ تازہ تیار کر لیا جائے۔ دیر تک رکھے ہوئے لعابات اکٹریں بڑھتے ہیں۔ مزجج وہ سفید شیرہ ہے کہ جس میں پانی کے اندر اور رالدار یا روغنی اجزاء متعلق ہوتے ہیں۔

## ۵۔ چند روغنیات کی تیاری و استعمال و مقدار خوراک وغیرہ

۵۔ روغن بادام (ROGHAN-E-BADAM)

### ترکیب تیاری

مغز بادام شیریں ضرورت کے مطابق لے کر مشین یا کولہو میں ڈال کر تیل نکالا جاتا ہے

### استعمال

دماغ کی خشکی کو دور کرنے کے لیے سر پر لگائیں۔ اور ناک کان میں چسکائیں۔ دماغ اور اعصاب میں تسکین پیدا کر کے نیند لاتا ہے۔ بدن میں طاقت و حرارت پیدا کرتا ہے۔ دماغ کی خشکی کو دور کرتا ہے۔

### مقدار خوراک

5 تا 10 ملی لیٹر دودھ میں ملا کر پلائیں۔ قبض دور کرنے کے لیے۔

7۔ روغن سرخ (ROGHAN-E-SURKH)

### اجزائے ترکیبی

مجیٹ ابراہی۔ ۱۰۰ گرام۔ تاج۔ کاتفل۔ چھڑیلا۔ سعد کونی۔ دج ترکی۔ قرنفل۔ زنجبیر ایک ۸۰ گرام۔ روغن کبجہ ۱۵۰ ملی لیٹر۔ روغن سرخف ۵۰ ملی لیٹر۔ آب آک حب ضرورت۔

## طریقہ تیاری

تمام خشک ادویہ کو آب آگ میں جوش دے کر جوشامہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ اس میں روغن کبند اور روغن سرشفت ملا کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ تمام جوشامہ کا پانی بخار بن کر اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔

## مواع استعمال

وجع المفاصل، عرق النساء اور نفرس وغیرہ میں بے حد مفید ہے۔

## مقدار خوراک

حسب ضرورت تیل لے کر عضو پر ماساژ کریں۔

## روغن بیضہ مرغ (ROGHAN BIAZ-E-MURGH)

انڈے سے روغن نکالنے کی چند ترکیبیں ہیں۔

الف۔ انڈوں کو جوش دے کر اور زردی نکال کر تانبے کے برتن میں رکھا جاتا ہے۔

اور آگ پر خوب بریان کیا جاتا ہے۔ بعدہ کپڑے میں رکھ کر روغن چھوڑ لیا جاتا ہے۔

ب۔ انڈوں کو جوش دے کر زردی علیحدہ کر لیا جاتا ہے اس کے بعد چھل زردیوں کو

ہاتھ سے خوب اچھی طرح مل کر فی زردی ایک گرام نوشادر معدنی سفوف کر کے ملا دیا جاتا

ہے۔ پھر اس کو ایک آتش شیشی میں بھر کر اس پر نکل حکمت کیا جاتا ہے۔ اور مزہ میں بارہک کاٹیاں

لگائی جاتی ہیں ایک ٹھیکرے میں سوراخ کر کے اس میں سے شیشی کی گردن گزار کر چھپے پر رکھا

جاتا ہے۔ شیشی کے منہ کے نیچے موٹی کا پیالہ رکھا جاتا ہے۔ شیشی کے اوپر ٹھیکرے میں ادبوں کی

آگ جلائی جاتی ہے۔ تاکہ گرمی پکرائیں کی زردی سے روغن نکل کر پیالہ میں جمع ہو جائے۔ پیالہ

سے جمع شدہ روغن لے کر شیشی میں رکھا جاتا ہے۔

ج۔ انڈا جوش دے کر اور زردی نکال کر ایک برتن میں رکھا جاتا ہے۔ پھر نرم آگ پر سخت

دھوپ میں رکھا جاتا ہے اور جس طرف انڈا یا ہوا دھڑا بلند رکھا جاتا ہے اور زردی کو چھپے

دیایا جاتا ہے۔ روغن برغن میں بہرہ کر جمع ہوتا بنائے گا۔

### روغن گندم (ROGHAN-E-GANDUM)

گیہوں کا تیل نکالنے کا ایک طریقہ یہ ہے کہ اس کو ایک شب اس قدر پانی میں حرر رکھا جائے کہ تمام پانی اس میں جذب ہو جائے۔ اس کے بعد آتشِ شیشی کے ذریعہ روغن چٹکایا جاتا ہے۔

### روغن مصطکی (ROGHAN-E-MASTAGI)

روغن زیتون پانچ حصے لے کر ایک شیشی میں رکھا جاتا ہے۔ مصطکی ایک حصہ شیشی کے اندر ڈال کر بوتل کے منہ پر ڈاٹ لگا کر ایک دہلی میں اس قدر پانی ڈالا جاتا ہے کہ جوش کی حالت میں شیشی کے اوپر منہ نہ آنے پائے پس جوش دیا جاتا ہے جب مصطکی روغن زیتون میں مل ہو جائے اس وقت اسے باہر نکال لیا جاتا ہے الکل میں بھی رکھنے سے مصطکی مل ہو جاتی ہے اس کا روغن حاصل ہوتا ہے۔ یا گھی میں بھی مل کر لیا جاتا ہے۔

### روغن موم (ROGHAN-E-MOM)

روغن موم نکالنے کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ آتشِ شیشی کو گل حکمت کر کے خشک کر لیا جاتا ہے۔ اور اس کے اندر موم کے ہمراہ رنگ یا نمک سا پتھر بھر دیا جاتا ہے اور شیشی کو چھلے پر رکھ کر اس کے نیچے نرم آئینہ جلا جاتا ہے۔ اور شیشی کے منہ پر شیشی کی انہیق جو عرق نکالنے کی انہیق کے مانند ہوتی ہے، لگا کر اس کو خوب اچھی طرح کٹے سے مضبوط کر کے اس کے باریک منہ کے سامنے عینی کا ظرف رکھا جاتا ہے تاکہ اس میں روغن چپکے۔ جب روغن کا آنا موقوف ہو جاتا ہے تو شیشی کو نکال لیا جاتا ہے۔

### روغن طلا (ROGHAN-E-TILA)

یہاں اس روغن اور روغن طلا، کا ذکر کیا جاتا ہے بطریقِ پتال جسے کشید کیا جاتا ہے اور عضو خاص پر طلا کیا جاتا ہے۔

عضو خاص پر طلا کرنے کے لیے عموماً مندرجہ ذیل طریقہ پر روغن کشید کیا جاتا ہے۔

۱۔ خشک دواؤں کو کوٹ چھان کر۔ کوئی روغن میں ملا کر کھل کر لیا جاتا ہے۔ پوربڑی بڑی گویاں بھر پال جھڑکے ذریعہ روغن کشید کر لیا جاتا ہے۔

ب۔ اگر طلا کے اندر سم افغانا اور مڑتال ایسی ادویہ ہوں تو روغن کشید کرنے میں احتیاط ملحوظ رکھیں کہ ان ادویہ کا کوئی جز روغن میں نہ جانے پائے۔

طلاء کشید کرنے کے واسطے نہایت نرم آنچ ہونی چاہیے۔ تاکہ ادویہ کے حل جانے کی وجہ سے طلاء خراب نہ ہو جائے۔

بعض طلاء سادہ طور پر اس طرح تیار کیے جاتے ہیں کہ ادویہ کو باریک کوٹ چھان کر کسی روغن یا گھی میں ملا لیتے ہیں۔

## روغن ہفت برگ ( ROGHAN-E-NAFTH-E- BURG )

### اجزائے ترکیبی

آب برگ آگ۔ ایک حصہ۔ آب برگ بکائن ایک حصہ۔ آب برگ بیدائیز (دانت) ایک حصہ۔ آب برگ سنہالی۔ ایک حصہ۔ آب برگ سماجنہ (سوجی) ایک حصہ۔ آب برگ دھتورا ایک حصہ۔ آب برگ توہر ایک حصہ۔ روغن کنجد چھ حصہ۔

### طریقہ تیاری

آب ہلے بلا کو باہم ملا کر اس میں روغن کنجد ڈال کر اتنا گرم کیا جاتا ہے کہ سارا پانی اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔ اس تیل کو شیشے میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

لقوہ۔ فالج۔ وجع المفاصل وغیرہ میں بیرونی طور پر مشتمل ہے مقوی اعصاب سکون الم ہے۔

### مقدار خوراک

حسب ضرورت تیل کے کچھ ماؤن پر ماش کی جاتی ہے۔

## روغن ارنڈ روغن بیدابخیر۔

### اجزائے ترکیبی

منغز بیدابخیر۔ حسب ضرورت۔

### طریقہ تیاری

۱۔ ارنڈ کو بادام کی طرح کولہ میں ڈال کر تیل نکالا جاتا ہے :  
 ب۔ دوسرا طریقہ یہ ہے کہ اس کے منغز کو کوٹ کر گرم پانی میں جوش دیا جاتا ہے۔ جب  
 سے تیل پانی کے اوپر آ جاتا ہے۔ اور چھو سے اوپر سے تیل نکالا جاتا ہے۔ پھر اس تیل کو تھوڑا گرم  
 کرنے سے پورا پانی مل جاتا ہے۔ صرف تیل باقی رہ جاتا ہے۔ یہ خالص ارنڈ کا تیل ہوگا۔

### استعمال

بیرونی طور پر وجع المفاصل میں مالش کرتے ہیں اندرونی طور پر قبض اور قولنج میں  
 مستعمل ہے۔ محلل درم ہے۔ سوجن کو کم کرتا ہے۔

### مقدار خوراک

بوقت ضرورت مسہل کے لیے 25 ملی لیٹر تا 50 ملی لیٹر دودھ میں یا چائے میں ملا کر  
 پلایا جاتا ہے۔ بیرونی طور پر حسب ضرورت لے کر مالش کی جاتی ہے۔

( ROGHAN-E-MALKANGNI ) روغن مال کنگنی

### اجزائے ترکیبی

مال کنگنی حسب ضرورت۔

## طریقہ تیاری

ملا مکھن کا تیل بھی کولہو کے ذریعہ حاصل کیا جاتا ہے۔

## استعمال

فالج لقوہ۔ وجع المفاصل نقرس۔ خدر اور ضعف اعصاب وغیرہ میں بیرونی طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

## مقدار خوراک

حسب ضرورت تیل کے کچھو ماؤن پر ماش کی جاتی ہے۔

## روغن ترب ( ROGHAN-E-TURB )

## اجزائے ترکیبی

روغن کنجد یا روغن گل 120 ملی لیٹر۔ آب ترب تازہ 3 ملی لیٹر۔

## طریقہ تیاری

آب ترب تازہ میں روغن کنجد ملا کر یہاں تک گرم کیا جاتا ہے کہ پورا پانی بخارات بن کر اڑ جائے صرف تیل باقی رہ جائے۔ سرد ہونے پر شیشے میں بھر کر رکھا جاتا ہے۔

## افعال و مواقع استعمال

وجع الاذن و کان کا درد میں استعمال کرتے ہیں۔

## روغن بلادر ( روغن بھلا نواں )

بھلا نوسے کو ایک ہانڈی میں بھر دیا جاتا ہے۔ اور ہانڈی کے پیدے میں کئی بابریک

بیورٹنیں کر کے اس کے منہ پر سر پوش رکھ کر مٹی سے منہ بند کر دیا جاتا ہے۔ اور زمین میں ایک بڑا گڑھا کھود کر اس میں ایک چھوٹا گلابا بنا دیا جاتا ہے۔ اور اس چھوٹے گڑھے میں پیسی کا پیالہ رکھ دیا جاتا ہے۔ چھوٹے گڑھے کے اوپر بانڈی رکھ کر گیلی مٹی سے اس کے کناروں کو بند کر دیا جاتا ہے۔ شکل نمبر ۶ ملاحظہ ہو۔ پھر اس کے اوپر جھگی اور پٹی بھر کر آگ جلائی جاتی ہے۔ تاکہ گرمی پا کر بھلا نونے کا روغن بانڈی کے سوراخ سے مینی کے برتن میں ٹپک لے۔ سرد ہونے کے بعد بانڈی کو آہستہ سے ہٹا کر پیالہ سے روغن نکالا جاتا ہے۔

### افعال و مواقع استعمال

یہ مقوی باہ و مقوی اعصاب و اکال ہے۔ روغن بھلانوں کو کسی مصلح دوا کے ہمراہ استعمال کیا جاتا ہے۔ ورنہ اس کے استعمال سے ورم اور دانے پیدا ہو جاتے ہیں۔

### مقدار خوراک

اس کا ایک قطرہ دودھ میں ملا کر پلانے سے دق کے مریض اچھے ہو جاتے ہیں۔ اس کا مغز اسٹرمز، مخروط یا تل یا کھوپرہ وغیرہ کے ساتھ استعمال کرتے ہیں جو مقوی باہ ہے۔



## باب ہشتم

# الف۔ گل حکمت اور کپروٹی

(اے) گل حکمت سے مراد یہ ہے کہ گیلی مٹی میں روئی ملا کر ہڈن دستہ سے خوب کوٹا جانا ہے۔ جب روئی اور مٹی اچھی طرح مل جاتی ہے تو اسے مٹی کے برتن یا شیٹی پر ہر طرف سے لپ کر کے خشک کر لیتے ہیں اور ریڈی مٹی گرمی اور تیز آج میں پھٹنے نہیں پاتی۔ اگر مٹی میں روئی کے بجائے کپڑا ملا کر لپ کریں تو اس گل کو کپروٹی کرنا کہتے ہیں۔ ان کے حسب ذیل طریقے ہیں۔

ایک ترکیب تو یہ ہے کہ چکنی مٹی (جس سے کھار برتن بناتے ہیں) یا ملتان مٹی لے کر کوٹ لیا جاتا ہے۔ بعدہ پرانی روئی اور تھوڑی سی پرانی رسیاں ٹکڑے کر کے ملائی جاتی ہیں۔ اور کوٹا جاتا ہے۔ کوٹنے کے دوران تھوڑا تھوڑا پانی ملا جاتا ہے۔ یہاں تک کہ وہ ایک جان ہو جائیں۔ اس کے بعد بوتہ بنایا جاتا ہے۔ اس قسم کی مٹی کو گل حکمت کرنے اور سنہٹ پر لگانے کے لئے استعمال کیا کرتے ہیں ہر ایک آگ کے بعد مضبوطی کے واسطے بوتہ پر لپ کرنے یا گل حکمت کے واسطے اگر بہ طریقہ ذیل مٹی تیار کی جائے تو اس سے نہایت مضبوطی حاصل ہوتی ہے۔

چکنی مٹی ایک کلو۔ نمک شورہ 50 گرام۔ جو کی جوس 50 گرام۔ آدی کے بال قینچی سے ریزہ ریزہ کئے ہوئے ہ اگر گرام۔ سب کو ملا کر دو تین روز کوٹا جاتا ہے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملا جاتا ہے جس قدر زیادہ کوٹیں گے اس قدر بہتر آمیزہ تیار ہوگا۔

## بوتہ

مٹی کا ایک جھوٹا سا ٹوری بنا برتن ہوتا ہے جو خاص طور سے نہایت مضبوط بنایا جاتا ہے اور کئی مرتبہ آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا۔ ساروں کی کٹھالیان بھی اسی قسم سے ہوتی ہیں۔ بوتہ کا زیادہ تر استعمال کشتے تیار کرنے میں ہوتا ہے۔ بعض دوائیں کئی مرتبہ بوتہ میں رکھ کر آگ دی جاتی ہیں۔ اگر ہر ایک آگ کے بعد بوتہ پر خفیف گل حکمت کیا جائے تو اس سے بوتہ

کی مضبوطی چمک جاتی ہے۔ مٹی کے کوزے بوتے کے بعد ہی استعمال کر سکتے ہیں۔  
جس پر گل حکمت کر دیا گیا ہے۔

## کیڑوٹی

کیڑوٹی سے مراد یہ ہے کہ کسی کوزہ، مٹی کے برتن یا آتشیں یہ کیڑوٹی اور مٹی مٹی لپیٹ کر  
خسک کر لیا جائے۔ اس سے فائدہ یہ ہوتا ہے کہ کیڑوٹی کیا ہوا طرف گرمی اور آبی سے فوشنے  
نہیں پاتا۔ اور بعض صورتوں میں یہ فائدہ بھی پہنچاتا ہے کہ ہوا اس کی وجہ سے نذر اندر جاسکتی ہے  
اور اندر کے بخارات باہر آسکتے ہیں۔

بعض مرتبہ معمولی چکنی مٹی کے بجائے گل ملتان لگاتے ہیں جو زیادہ پائیدار ثابت ہوتی ہے۔

## کشتے

( KUSHTAHE )

کشتے کے لغوی معنی مارا ہوا ہیں لیکن طبی اصطلاح میں کشتہ اس زود اثر اور تندروزی  
مقدار میں استعمال کی جانے والی دوا کو کہتے ہیں۔ جیسے کسی دھات، اپدھات یا حجریات کو بہ ترکیب  
خاص جلا کر بنایا جاتا ہے۔ کسی چیز کا کشتہ کر کے استعمال کرنے سے اس کی تاثیر بڑھ جاتی ہے اور  
کشتہ بدن میں داخل ہونے کے بعد خون میں حل ہو کر اپنے افعال و اثرات اچھی طرح انجام دیتا  
ہے۔ یہ الفاظ دیگر دواؤں کو جلا کر چونہ (کلس) جیسا بنا دیا جاتا ہے۔ اس عمل کو تکلیس کہا جاتا  
ہے اور جو چیز عمل تکلیس کے بعد چونہ کی شکل میں حاصل ہوتی ہے اسے کشتہ تکلیس کہا جاتا ہے۔  
مندرجہ ذیل چیزوں کا کشتہ بنایا جاتا ہے۔

(الف) فلزات (دھاتیں)۔ مثلاً سونا، چاندی، تانبہ، جست، قلعی، بنشیر، لوہا وغیرہ

(ب) حجریات (پتھر)۔ مثلاً زمرہ، یاقوت، لیشب، عقیق، سنگبراجت، مروارید، صدف

مرجان، بسد، حجرالبہود وغیرہ۔

(ج) ذوی الارواح (اپدھات)۔ بگندک، ہرنال، رتی، سنکھایا، شنگران، رسکپورا

دارچین، پارہ وغیرہ۔

## نوٹ

ذوی الارواح ان چیزوں کو اس وجہ سے کہتے ہیں کہ تیز آبیچ پران کے اجزاء بخارات (روح)

کی شکل اڑ جاتے ہیں۔ گویا ان کی روحیں نکل جاتی ہیں۔ کشتوں کو تیار کرنا نہایت ہوشیار اور تجربہ کار آدمی کا کام ہے۔

ذیل میں کشتہ سازی کے متعلق چند ہدایت درج کی جا رہی ہیں۔ جنہیں کشتہ بنانے وقت ملحوظ رکھنا چاہیے۔

1۔ جس چیز کا کشتہ بنایا جائے وہ خالص اور اعلیٰ درجہ کی ہو یعنی اسے مدبر یا مصفی کر لیا گیا ہو جتنے دھات ہوتے ہیں ان کو پہلے مختلف طریقوں سے مدبر کر لیا جاتا ہے اور جن ادویہ یا بوٹیوں کا رس استعمال کیا جاتا ہے وہ بھی بہترین ہونے چاہئیں تاکہ عمدہ کشتہ تیار ہو سکے۔

2۔ کشتہ کی تیاری میں جو اوزان بتائے جاتے ہیں اسی وزن پر لینا چاہیے اپنی طرف سے کمی بیشی نہ کی جائے نیز کھل کرنے، پکانے یا آگ دینے کی جو مدت مقرر کی گئی ہے اس کی بھی پابندی کرنی چاہیے۔

3۔ اگر کوئی دوا کسی بوٹی کے پانی میں یا کسی دوسری سیال شے میں کھل کی گئی ہو تو اس کو خشک ہونے پر بوتل میں بند کر دیں جب تک بوتل خشک نہ ہو جائے اس کو آگ نہ دیں اور پھر جب تک آگ بالکل سرد نہ ہو جائے دوا کو بوتل سے باہر نہ نکالیں۔ جب بوتل کو آگ سے باہر نکالیں تو پہلے رکھ سے اچھی طرح صاف کر لیں۔ پھر آہستگی کھول کر دوا نکال کر شیشے یا پلاسٹک کے ظرف میں محفوظ کر لیں۔

4۔ کشتہ تیار ہونے کے بعد چھ ماہ یا سا ل بھر کے بعد استعمال کرنا بہتر سمجھا جاتا ہے۔ خاص کر اگر کشتہ کسی زہریلی شے کا ہو خاص طور سے احتیاط برتنی چاہیے۔ کہا جاتا ہے کہ کشتہ جس قدر پرانا ہو گا اسی قدر زیادہ مفید ہو گا۔ بعض کا کہنا ہے کہ اگر جلد استعمال کرنا ہو تو اس کو شیشی میں بند کر کے مرطوب زمین میں تین چار روز تک دفن کر دیں تو اس کی اصلاح ہو جاتی ہے۔

5۔ اگر کشتہ خام رہ جائے تو اس کو دوبارہ آنچ دے کر درست کر لیا جائے۔ خام کشتہ کثیر اوقات مفید ہونے کے بجائے مضر ہوا کرتا ہے۔

6۔ کشتہ کو کسی شیشی یا ڈبہ میں رکھنا چاہیے۔ کاغذ کی بوڑیہ میں نہ رکھیں اور نہ کھلا رہنے دیں۔ ایسا کرنے سے اس کا اثر ناقص یا باطل ہو جاتا ہے۔ اس کے علاوہ کشتہ کو ہوا اور پانی سے بھی محفوظ رکھنا چاہیے۔ ورنہ کشتہ کو نقصان پہنچے گا۔

7 :- کشتہ کی تیاری میں آنچ کی نوعیت اور مقدار کا لحاظ رکھا جائے یعنی بعض وقت آگ دینے کے لئے ایلوں کا وزن لکھا ہوا ہوتا ہے مگر بعض مقامات پر وزن کے بجائے گچٹ وغیرہ یعنی گڑھے کی لمبائی چوڑائی وغیرہ لکھی جاتی ہے، اس کے مطابق آگ دیں۔

8 :- کشتہ کرنے کے لئے جس قدر ایلوں کی آگ دلا رہوں ان میں سے نصف سے زیادہ ایلے نیچے پکھائیں۔ اس کے بعد وہ چیز رکھیں جس کا کشتہ تیار کرنا ہے پھر باقی ماندہ ایلے اوپر رکھ کر آگ دیں۔ جب آگ بالکل سرد ہو جائے تو دوان نکال لیں۔

9 :- کشتہ تیار کرنے کے لئے گھومنا ایسی جگہ ہونا چاہیے جہاں ہوا کے جھونکے لگیں کیونکہ ہوا سے وہ خراب ہو جاتا ہے۔

10 :- جنگلی ایلوں کی آگ بمقابلہ ہاتھ سے بنے ہوئے ایلوں سے زیادہ تیز ہوتی ہے

11 :- آنچ دینے کو پٹ دینا کہتے ہیں یا کسی سیال میں ڈوبنے کو بھی پٹ دینا کہتے ہیں جتنی آگ لکھی ہوئی ہے اس پر عمل کریں۔ آگ کی مختلف قسمیں ہیں جیسے

1 :- بارہ پٹ :- ایسا گڑھا ہونا چاہیے جس کی لمبائی 5-10 فٹ چوڑائی پڑھ 2 فٹ

اور گہرائی 5 فٹ ہو۔

2 :- گچ پٹ ( GAT PUT ) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 2-4 فٹ چوڑائی 2-4 فٹ

اور گہرائی بھی پڑھ 2 فٹ ہو۔

3 :- مہا پٹ ( MAHA PUT ) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 3 فٹ، چوڑائی 3 فٹ

اور گہرائی 3 فٹ ہو۔

4 :- بجر پٹ ( BAJAR PUT ) ایسا گڑھا جس کی لمبائی 4-5 فٹ، چوڑائی 4-5

فٹ اور گہرائی 5-6 فٹ ہو اور اس گڑھے میں ایک فیٹ بلندی تک نکلڑی بھر دیتے ہیں پھر درمیان میں بوتل (برتن وغیرہ جس میں کشتہ تیار کیا جاتا) رکھا جاتا ہے اور اوپر سے نکلڑیوں سے ڈھاک دیا جاتا ہے۔ بعض وقت ایلوں سے اور بعض وقت بکری کے مینگنیوں سے گڑھا بھرا جاتا ہے۔ اور آگ دی جاتی ہے 10 گھنٹے کے بعد جب آگ سرد ہو جاتی ہے تو بوتل کو نکال لیا جاتا ہے اور کشتہ کو پس کر باریک سفوف بنا لیا جاتا ہے۔

5 :- بھو در پٹ ( BHUDHAR PUT ) اس میں صرف 2 پٹ بھرا گڑھا کھود کر اس میں

مقررہ وزن کے مطابق ایلے رکھ کر آگ دیں۔ جس قدر ایلے لکھے ہیں اسی قدر ہونے چاہئیں۔

6۔ سیتل پٹ ( *SETAL PUT* ) ایسی آغی جس میں ایک چھوٹے گڑھے میں ایک دو گلو اپنے کی آگ دی جاتی ہے۔

7۔ کپوٹ پٹ ( *KAPUT PUT* ) ایک چھوٹا گڑھا جس میں 2 تا 3 پلے کی آگ دی جاسکتی ہے۔

8۔ گو بار پٹ ( *GOBAR PUT* ) ایسا گڑھا جس میں ایک گلو اپنی یادھان کا بھوسہ بھر کر آگ دی جاسکتی ہے۔

9۔ مہا بجر پٹ ( *MAHABATAR PUT* ) ایسا گڑھا جس میں 400 تا 560 پلے بھر کر آگ دی جاسکتی ہے۔ یہ بہت بڑا پٹ ہے۔

ذیل میں چند مشہور کشتہ جات کو تیار کرنے کے طریقے اور افعال و مواقع استعمال کو بیان کیا گیا ہے۔

ابستہ حجر الیہود ( *KUSHTAH-E-HAJRUL YAHUD* )

اجزائے ترکیبی :- حجر الیہود ۱۰۰ گرام، کلنفی ۱۰۰ گرام، آب تراب ۱/۲ لیٹر۔

### طریقہ تیاری

حجر الیہود کا باریک سفوف تیار کر کے اس کو مولیٰ کے پانی میں پسیا جاتا ہے۔ جب مولیٰ کا پانی خشک ہو جائے روپے کے سکے کے برابر ٹکیہ بنا کر سوکھایا جاتا ہے۔ کلتھی کو رات بھر پانی میں بھگو کر رکھتے ہیں صبح میں پیس کر سیدار ( *PASTE* ) بنا لیا جاتا ہے۔ اس پیسٹ کو مٹی کے ایک کوزے میں بچھا کر اوپر حجر الیہود کے ٹکیوں کی تہ بچھا دی جاتی ہے۔ بھران ٹکیوں پر کلتھی کے پیسٹ کی تہ جمادی جاتی ہے۔ اس پر دوسرا کوزہ رکھ کر کپڑے ڈال کر کے کوزوں کو دھوپ میں سکھایا جاتا ہے۔ ایک گڑھے میں سات گلو اُپلے بھر کر آگ دی جاتی ہے۔ جس میں سے نصف سے زائد اُپلے نیچے بچھائے جاتے ہیں۔ جب آگ سرد ہو جاتی ہے تو برتن کو نکال کر احتیاط سے حجر الیہود کی ٹکیوں کو نکالا جاتا ہے اور سنگ صفاق کے کھول میں اتنا باریک پسیا جاتا ہے کہ سفوف میں کھردرا پن باقی نہ رہے۔

کشتہ تیار ہے جو ہلکے مٹیالے رنگ کا ہوگا۔ شیشے کے برتنوں میں محفوظ رکھیں۔

افعال و مواقع استعمال :- حواتھ کلید و مثانہ میں مفید ہے۔  
 مقدار خوراک :- 125 ملی گرام تا 250 ملی گرام سفوف شربت بزوری، 2 ملی لیٹر  
 کے ساتھ صبح و شام استعمال کرنے سے گردہ و مثانہ کی پتھری نکل جاتی ہے۔

## 2. کشتہ بیضہ مرغ

اجزائے ترکیبی :- پوست بیضہ مرغ، حسب ضرورت، آب لیموں حسب ضرورت۔  
 طریقہ تیاری :- چینی کے ایک پیالے میں نمک ڈال کر پانی میں حل کریں۔ اولاس  
 پانی میں انڈے کے چھلکے رات کو بھگو رکھیں۔ صبح کو انڈے کے پھلکوں کو ہاتھ سے مل کر نکال  
 لیں اور سادہ پانی سے کئی بار دھوئیں تا کہ سب نمک دھل جائے اور انڈوں کی اندرونی  
 پرت نکل جائے۔ اب ان پھلکوں کو خشک کر لیں۔ جب اچھی طرح خشک ہو جائیں تو ان کو کوٹ  
 کر باریک کریں اور لیموں کے رس میں کھل کر کے چونی کے بزرگ کیا بنا کر خشک کریں۔ دومی  
 کے کوزوں (Earthen Dishes) میں رکھ کر گل حکمت کریں اور خشک ہونیکے  
 بعد ایک گڑھے میں جس کو گچ پٹ کہا جاتا ہے۔ آگ دیں (یعنی ایسا گڑھا جس کی لمبائی 2  
 فٹ، چوڑائی 1/2 فٹ اور گہرائی 1/2 فٹ ہو۔ ایوں سے بھر کر آگ دی جاتی ہے۔ سرد  
 ہونے پر کوزوں کو نکال کر احتیاط کے ساتھ کشتہ کو حاصل کر لیا جاتا ہے۔ سفید رنگ کی مکیا  
 حاصل ہوں گی۔ ان مکیوں کو بیس کر پڑے میں چھان کر شنشی میں محفوظ رکھیں۔ اس عمل کو  
 دو دفعہ دہرائیں۔

مواقع استعمال :- جریان - سرعت انزال - کثرت احتلام - سیلان الرحم - سلسل البول  
 بزکثرت بول میں استعمال کیا جاتا ہے۔ زیادہ بیٹس میں بھی مفید ہے۔  
 مقدار خوراک :- 125 تا 500 ملی گرام معجون سپاری پاک میں ملا کر کھلائیں۔

## 3. کشتہ فولاد

اجزائے ترکیبی :- برادہ فولاد 25 گرام، شیر مدار حسب ضرورت۔  
 آب ٹھیکو اور حسب ضرورت۔ روغن زرد حسب ضرورت۔  
 طریقہ تیاری :- سفوف فولاد کو آکھ کے دودھ میں گھس کر ٹیکہ بنا کر سوکھائیں

اور مٹی کے کوزوں میں بند کر کے گل حکمت کر کے ۱ تا 5 کلو ایلے کی آگ دیں، اسے پیرا پٹ کہتے ہیں۔ اس عمل کو تین دفعہ دہرایا جائے۔

اس کے بعد اس سفوف کو آب گھسیگوار میں پیس کر ٹیکہ بنا لیں۔ گل حکمت کر کے ۱ تا 5 کلو ایلوں کی آگ دیں۔ اس طرح اس عمل کو بھی تین دفعہ دہرایا جائے۔ جب آخری بار سفوف حاصل ہو تو اس کو پیس کر کپڑے سے چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔ سرخ سیلابی مائل کشتہ حاصل ہوگا۔

مواقع استعمال :- ضعف باہ، ضعف دماغ، سوء القینہ (خون کی کمی)، اور ضعف کبد میں بے حد مفید ہے۔

مقدار خوراک :- 5 ملی گرام کشتہ جوارش جالینوس میں ملا کر صبح و شام کھلائیں۔

4 :- کشتہ مرجان سادہ (KUSHTAH-E-MIRJAN SADA)

اجزائے ترکیبی :- مرجان ۱۰ گرام، گل سرخ تازہ 5۰ گرام۔

طریقہ تیاری :- گل سرخ کو پیس کر اس کا پیسٹ (PASTE) تیار کر لیں۔ ایک مٹی کے کوزے میں نصف سے زیادہ پیسٹ کی تہہ بچھا کر دوسرے کو پہلے کوزے پر رکھ کر گل حکمت کریں اور سکھالیں۔ اس کے بعد اس کوزے کو ایک گڑھے میں رکھ کر 5 کلو ایلوں کی آگ دیں۔ سرد ہونے کے بعد نکال کر پیس کر سفوف کو کپڑے سے چھان لیں۔ سرخ کشتہ تیار ہوگا۔ بعض نسخوں میں گلاب کے بجائے آب گھسیگوار میں پیس کر کشتہ تیار کیا جاتا ہے۔

مواقع استعمال :- سعال، ضعف قلب، نزلہ مزمن، ضعف دماغ اور جربیان وغیرہ

میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :- 125 ملی گرام کشتہ خمیرہ گاؤزبان میں ملا کر صبح و شام کھلایا

جاتا ہے۔

(KUSHTAH-E-KHARNUL AYL)

5 :- کشتہ قرن الایل

اجزائے ترکیبی :- قرن الایل (بارہ سنگھے کا سنگ) 25۰ گرام شیر ملارہ 5۰ گرام

کو، بقدر ضرورت، ایلے ۱۰ کلو۔

طریقہ تیاری :- قرن الابل کے ٹکڑے کر کے کولوں کی آگ میں ملا کر کولہ بنائیں۔ اب ان کو شیر مدار داکھ کے دودھ میں کھل کر میں اور ۱۰-۱۵ گرام کی ٹکیاں بنا کر خشک کریں پھر مٹی کی بانڈی یا کوزے میں رکھ کر گل حکمت کر کے ۱۰ کلو اپوں کی آگ دیں جب آگ ٹھنڈی ہو جائے کوزے سے ٹکیوں کو نکال کر باریک بیس کر کپڑے سے چھائیں سفید کشتہ برآمد ہوگا۔ شیشی میں محفوظ رکھیں۔

مواقع استعمال :- بلغم، کھاسی، نمونیا، ذات الجنب (پسلی کا درد) اور سینے کے درد میں مفید ہے۔

مقدار خوراک :- 125 تا 250 ملی گرام لعوق سپتان میں ملا کر صبح و شام کھلائیں۔

( JAUHAR-E-SIN )

6 :- جوہر سین

اجزائے ترکیبی :- سم الفار 75 گرام، شراب حسب ضرورت۔

وجہ تسمیہ :- جوہر سین سم الفار کے جوہر کا نام ہے۔ چونکہ سم الفار کا پہلا حرف

س ہے۔ اس لئے اس حرف سے موسوم کر دیا گیا۔

طریقہ تیاری :- سنکھیا کو شراب میں کھل کر میں یہاں تک کہ وہ خشک ہو جائے۔ اب یکساں سائز کے دو مٹی کے پیالے ہیں۔ ان کے کناروں کو گھس کر اس طرح ہموار کریں کہ وہ ایک دوسرے کے ساتھ اچھی طرح مل جائیں۔

ایک کوزے میں کھلا کیا ہوا سنکھیا بچھا دیں۔ اس کے اوپر دوسرا پیالہ رکھ کر ان کے منہ اچھی طرح ملا دیں اور کھریا مٹی سے ان کے منہ بند کر دیں تاکہ دھواں خارج نہ ہونے پائے۔ پیالہ خشک ہونے کے بعد ایک ہزار دو لٹ کے برقی چولہے پر رکھ کر گرم کیا جائے۔ اوپر کے پیالہ پر کپڑے کی کٹی تہہ کے پانی میں بھگو کر رکھیں خشک ہونے پر اس کپڑے کو تر کرتے رہیں۔ اس میں دوا کا جوہر حرارت سے اوپر کو چڑھتا ہے۔ اوپر والے برتن کے پینڈے میں جا کر سردی سے جتا جاتا ہے۔ لیکن تجرباً دیکھا گیا ہے کہ اوپر چنے کے بجائے دوا کے اوپر یعنی نیچے کے برتن میں ہی ہلکے سفید قلموں کی شکل میں جمع ہو جاتا ہے۔ 2 گھنٹے تک مسلسل حرارت دینے کے بعد اتار لیا جاتا ہے۔ برقی چولہے سے حرارت کا تعین کیا جاسکتا ہے 2 گھنٹے میں سنکھیا اور جوہر کے شکل میں حاصل ہوتا ہے۔ دو گھنٹے کے بعد میک کو برقی چولہے سے

اتار کر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ جب بالکل ٹھنڈا ہو جائے۔ احتیاط سے سنک (کوزہ) کو ایک دوسرے سے علیحدہ کر لیا جائے اور جوہر سین کو جو سفید رنگ کا تہ میں جمع ہو گیا ہے مڑھی کے پر سے حاصل کر کے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔  
تجربہ سے ظاہر ہے کہ 75 گرام سنکھیا سے صرف 35 گرام جوہر سین دو گھنٹے تک گرم کرنے سے حاصل ہوتا ہے۔

موافق استعمال :- ضعف باہ۔ آتشک۔ ضعف اعصاب میں بے حد مفید ہے۔  
بدن میں حرارت پیدا کرتا ہے۔ جاڑے کے دنوں میں بلغم مزاج اشخاص اور بوڑھوں کے لئے نہایت مفید دوا ہے۔  
مقدار خوراک :- 15 تا 30 ملی گرام مکھن یا مالائی میں رکھ کر کھلائیں۔

## نوٹ

جوہروں کو اڑانے میں اس بات کا خیال رکھیں کہ سنکوں (کوزوں) کو ٹھنڈا کر کے گھولیں گرم حالت میں کھولنے سے سنکھیا کے بخارات سے آنکھوں کو نقصان پہنچنے کا اندیشہ ہے۔ یہ سہمی چیز ہے۔ مقدار خوراک کا خاص خیال رکھا جائے اور احتیاط سے مرلیضوں کو استعمال کریں

(JAWANAR-E-MUNAQQA)

## 7۔ جوہر منقی

اجزائے ترکیبی :- رس کپور 12 گرام، دارچکنہ 2 گرام۔ سم الفار 12 گرام۔

شراب 60 ملی لیٹر۔

جوہر منقی دراصل دارچکنہ۔ رس کپور اور سنکھیا کے جوہر ہیں۔ چونکہ یہ مویرکی گھٹلی نکال کر اس گھٹلی کے بجائے گولی سی بنا کر استعمال کرتے ہیں۔ اس لئے یہ جوہر منقی کہلاتے ہیں ترکیب تیار می :- پہلے تینوں چیزوں کا باریک سفوف بنالیا جاتا ہے۔ اس میں شراب ملا کر گھول کر لیا جاتا ہے۔ جب دوا خشک ہو جائے تب چوٹی برابر ٹکیا بنا کر خشک کر لی جاتی ہیں۔ اس کے بعد دوا مٹی کے کوزے یعنی چھوٹے سینک لے کر ان کے سروں کو گھس کر ہموار بنالیا جاتا ہے تاکہ وہ ایک دوسرے میں اچھی طرح جم کر بیٹھ سکیں۔ اب ایک سینک (کوزہ) میں ٹکیوں کو رکھ کر اس پر دوسری سینک (کوزے) کو رکھ کر دونوں کے منہ کو گوندھا ہوا گیہوں کا آٹا

ٹکا کر کپڑے کی ٹی لپیٹ کر مضبوط کر لیا جاتا ہے۔ اور خشک ہونے پر برقی چولہے (جو ایک ہزار ولٹیز کا ہو) رکھ کر مسلسل دو گھنٹے تک حرارت پہنچائی جاتی ہے۔ اور والی سینک (کوڑھ) پر موٹا کپڑا پانی میں تر کر کے رکھ دیا جاتا ہے۔ جو گرم ہونے پر دوسرے تر کپڑے سے بدلتے رہتے ہیں۔ اس دوا کا جوہر حرارت سے اوپر کو چڑھتا ہے اور سرد تر تن سے نکل کر نیچے دوا پر آ کر ہلکے سفید قلموں کی شکل میں جمع ہوتے جاتا ہے۔ مسلسل دو گھنٹے تک حرارت پہنچانے کے بعد الکشرک چولہے سے الگ کر لیا جاتا ہے۔ سرد ہونے پر کھولا جاتا ہے اور مرغی کے برے جمع شدہ جوہر کو احتیاط سے حاصل کر کے شیشی میں محفوظ رکھا جاتا ہے۔

مواقع استعمال :- آتشک، گھٹیا اور فقرش میں نہایت مفید ہے۔ پرانے سوزاک میں بھی فائدہ دیتا ہے۔ جسم میں سوداوی مادہ کی وجہ سے اختلاج اور گھبراہٹ ہو تو اس کے استعمال سے دور ہوتی ہے۔

مقدار خوراک :- چونکہ سہمی چیز ہے۔ احتیاط سے استعمال کریں۔ 15 تا 30 گرم منقلی میں رکھ کر نگل جائیں۔ دانتوں کو لگنے نہ پائے۔

(MARHAM)

مرہم

مرہم اس نیم جامد مرکب کو کہتے ہیں جو ایک یا ایک سے زیادہ دواؤں کے باریک سفوف موم اور کسی روغنی چیز کے مرکب یا صرف وسیلین میں ملا کر بنایا جاتا ہے اور عام طور پر درزوں اور زخموں کو اچھا کرنے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ چند مشہور مرہم اور ان کی ترکیب تیار کرنے کے ذیل ہے۔

(MARHAM E-DAMHLYUN)

مرہم داخلیون

اجزائے ترکیبی :- روغن کنجد 20 گرم مرڈار سنگ 10 گرم۔ تخم خطمی 20 گرم۔ تخم بیسی 20 گرم۔ تخم کنوچہ ہر ایک 20 گرم۔ موم زرد حسب ضرورت۔  
افعال و مواقع طریقہ تیاری :- تخم خطمی سے تخم کنوچہ تک کے اجزاء کو بارہ گھنٹے تک پانی میں بھگو کر رکھیں صبح کو مل کر کپڑے میں چھان لیں۔ ایک کڑا ہی میں روغن کنجد ڈال کر اس میں مرڈار سنگ کا باریک پیسا ہوا سفوف ملا کر گرم کریں اور سفوف کو بلاتے جائیں تاکہ جلتے رہتے

جب تیل کارنگ سیاہ ہو جائے اس میں جو شائدہ لاکر دو ہاون گرم کریں یہاں تک کہ تمام پانی جل جائے  
صرف تیل رہ جائے۔ اس میں موم ملا کر گرم کریں جب موم بگھل جائے تو آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا  
کر لیں۔

**استعمال:**۔ صلابت ورم، ورم رحم اور خردو کی مخصوص دوا ہے اس کے استعمال سے  
رسولیان تک تحلیل ہو جاتی ہیں۔

**مقدار خوراک:**۔ یہ مرہم 5 گرام کوئے سبز کے پانی میں ملائیں اور اس میں مولیٰ لبتیز  
کے اندام نہانی میں رکھوائیں۔ اس مرہم کو اندرونی طور پر استعمال کرنے کی وجہ سے داخیلوہ  
نام دیا گیا ہے۔

(MARRHAB-E-KHARISH)

## 2۔ مرہم خارش

**اجزائے ترکیبی:**۔ برگ حنا سفید کا سفیدی (زنک آگسائیڈ) سنگ جواہر، کافور  
کہنہ سفید ہر ایک 25 گرام۔ گندھک آملہ سار، کھیلہ ہر ایک 50 گرام۔ مردار سنگ 25 گرام،  
وسلیں سفید ایک کلو

**طریقہ تیاری:**۔ مردار سنگ اور کافور کے سوائے تمام دواؤں کو باریک پیس کر چھلنی  
نمبر 10 میں چھان کر سفوف بنائیں۔ مردار سنگ کو آگ سرے کے مانند باریک کھل کر کے سفوف  
میں ملائیں۔ اس کے بعد کافور کو کھل میں ڈال کر تھوڑا تھوڑا سفوف ملا کر پیستے جائیں۔ یہ کتنا  
سفوف میں کافور مل جائے۔ وسیلیں میں تمام سفوف ملا کر کھل کریں۔ اس کے بعد شیشے کے  
نرتیان میں محفوظ رکھیں۔

**مواقع استعمال:**۔ خارش کی جگہ یا خارش کے درموں پر لگائیں۔ گھٹیوں اور  
دوسرے سخت درموں کو تحلیل کرتا اور زخموں کو بھرتا ہے۔  
**مقدار خوراک:**۔ حسب ضرورت لے کر بیرونی طور پر لگائیں۔

(MARRHAB-E-RAL)

## 3۔ مرہم رال سفید

**اجزائے ترکیبی:**۔ رال سفید 50 گرام۔ روغن کنجد 200 گرام۔  
**طریقہ تیاری:**۔ رال کو پیسے پیس کر سفوف بنا کر لیں پھر ایک برتن میں حل کا تیل ڈال کر

آگ نہ چڑھائیں اس میں نلک کا سفوف ملا کر گرم کریں۔ جب نلک ابھی طرح حل ہو جائے اس میں پانی ملا کر ساتھ سے ملتے جائیں اور پانی بدلتے جائیں یہاں تک کہ سفید مرہم بچھا ہوا حاصل ہو جائے۔  
**مواقع استعمال :-** یہ مرہم خارش میں بے حد مفید ہے۔ زخموں کو دودھ کرتا ہے آگ میں جلے ہوئے زخموں کے لئے مخصوص ہے۔ ہاتھ پر جب ترخے جاتے ہیں تو اس کے استعمال سے کالی فائدہ ہوتا ہے۔  
**مقدار استعمال :-** حسب ضرورت مرہم لے کر مقام پر لگائیں۔ یہ مرہم ہمیشہ پانی میں رکھیں اور پانی بدلتے رہیں۔

### قیروطی (QAIROOTI)

قیروٹی وہ مرکب دوا ہے جو موم اور تیل ملا کر بنائی جاتی ہے۔ پہلے تیل کو گرم کر لیا جاتا ہے اس کے بعد اس گرم تیل میں موم کو ٹھنڈا کیا جاتا ہے جب موم تیل میں حل ہونے لگے تو برتن کو آگ سے نیچے اتار کر ٹھنڈا جاتا ہے۔ جس سے قیروطی حاصل ہوتی ہے۔  
 بعض وقت دوسرے ادویات کا سفوف بھی گھومتے وقت ملائے ہیں بشرطیکہ نسخہ میں بیان کئے گئے ہوں۔ جیسے

### ۱۔ قیروطی آرد کر سینہ

اجزاء کے ترکیبی :- آرد کر سینہ 50 گرام۔ اصل سوس 50 گرام۔ تخم بیسی 50 گرام۔  
 عاقرقورہ 5 گرام۔ کلونجی 50 گرام۔ روغن کنجد ایک کلو۔ موم 250 گرام۔  
 ترکیب تیاری :- دو اول کو ٹھنڈا کر چھپتی نبروہ میں چھائیں۔ اور آرد کر سینہ ملا کر رکھیں اس کے بعد روغن کنجد، تلہ، کاتیل، کڑا ہی میں ڈال کر آگ پر رکھیں اور اس میں موم بھی شامل کر دیں۔ جب موم پگھل کر تیل میں حل جائے تو آگ سے نیچے اتار لیں۔ بعد اس میں تمام سفوف ملا کر شیشے کے برتبان میں محفوظ رکھیں۔

**مواقع استعمال :-** نمونیا، پہلی کے درد اور ذیق النفس ددرہ میں میز پر باش کیوں  
**مقدار استعمال :-** ضرورت کے مطابق یہ قیروطی لے کر گرم کر کے ماش کیوں

## بقیر وطی سیادہ

اجزائے ترکیبی :- بڑی کامفر 20 گرام۔ سوم زرد 80 گرام۔ تل کابل دروغ

کجد (49cc ملی لیٹر)۔

طریقہ تیاری :- چونکہ بازار کا موم صاف نہیں ہوتا اس لئے پہلے اس کو صاف کر لیں یعنی کسی برتن میں پانی ڈال کر گرم کریں۔ اس کے بعد موم کو اس پانی میں ڈال دیں۔ موم اچھی طرح حل ہونے کے بعد آگ سے اتار کر سرد کریں۔ پانی نیچے جمع ہو گا اور خاص موم اوپر جم جائے گا۔ اسی موم کو نکال کر استعمال میں لائیں۔ پہلے تیل میں ہڈی کے مغز کو حل کر لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد موم کو حل کر کے آگ سے اتار لیا جاتا ہے۔ یہ بھی ملل درم ہے حسب ضرورت استعمال کریں۔

## کحل (دسمرہ) (KUHAL)

ایک قسم کے مٹوف ہی ہیں اور یہ آنکھوں کے لئے مخصوص ہیں۔ کحل کی دو اول کو نہایت باریک کھل کیا جاتا ہے۔ اور ریشمی کپڑے سے چھان کر آنکھوں میں لگایا جاتا ہے۔

## کحل صدف

اجزائے ترکیبی :- صدف سوختہ (سیپ جلائی ہوئی) 60 گرام پشکری بریان

25 گرام مہری 25 گرام۔ عرق بادیان 60 گرام۔

ترکیب تیاری :- تینوں چیزوں کو باریک پس چھان کر کھل میں ڈالیں اور تھوڑا تھوڑا عرق بادیان ڈال کر لگاتار کھل کریں یہاں تک کہ عرق بادیان ختم ہو کر سرمہ خشک ہو جائے۔ اس کے بعد ریشمی کپڑے میں چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔

موافق استعمال :- صبح اور بوقت خواب سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔ بینائی کو طاقت دیتا، آنکھوں کی سرفخی کو دور کرتا ہے۔

# باب نہم

*Pharmasac* یا عطاری کے (دواساز) کے فرائض و دوا خانوں کو جدید —  
اور شائستہ طریقوں سے کس طرح آراستہ کیا جائے۔

عطاری کو علم زبان میں دواساز کہتے ہیں۔ اگر دواساز کو کسی سرکاری دوا خانہ یا خانگی مطب میں ملازم رکھا جائے تو اس کو کپاؤنڈر *Compounder* یا *Pharmacist* کہتے ہیں۔ خود وہ کسی نام سے پکارا جائے لیکن سب کے فرائض یکساں ہیں۔

دواساز پر بڑی ذمہ داری ناید ہوتی ہے۔ اس کی تھوڑی سی غلطی سے مرض میں فائدہ کے بجائے نقصان پہنچے گا۔ اندیشہ ہوتا ہے۔ عام طور پر بازار میں بھی جو لوگ دوائیں فروخت کرتے ہیں ان کو بھی عطاری کہا جاتا ہے۔ اور جو دوائیں ان کے پاس سے خرید کر قرابا دین کے مطابق پورے اجزا و ترکیب کے ساتھ مرکب دوائیں بناتا ہے اس کو دواساز کہتے ہیں۔ اس لئے خواہ عطاری ہو یا دوساز دونوں کا تسلیم یافتہ ہونا ضروری ہے۔ یعنی باضابطہ دواسازی کی تعلیم حاصل کرنا ضروری ہے کیونکہ جب تک طبی اصول سے واقف نہ ہوگا وہ صحیح طریقہ سے دواسازی کے فرائض انجام نہ دے سکے گا اور نہ کسی طبیب کے نسخہ کو سمجھ سکے گا۔ اس لئے ایسے شخص کو چند خصوصیات کا حامل ہونا ضروری ہے۔

۱۔ عطاری یا دواساز کا طبی اصطلاحات سے واقف ہونا ضروری ہے یعنی ادویہ سازی کے چند اصطلاحات جیسے تیم کو فتر کرنا۔ ادویہ کے مدبر کے اصول۔ بریان کرنا۔ معرق کرنا۔ مجوف فراشیدہ بصرہ پستہ۔ مفرد مرکب ادویہ۔ سیمی ادویہ کی مقدار خوراک وغیرہ سے واقف ہونا ضروری ہے۔ علاوہ اس کے اس میں چند اوصاف اور بھی ہونے چاہئیں۔ دواساز کو ایک خلیق اور دیانت دار آدمی ہونا چاہئے۔ جو زندگی کی قیمت سمجھتا ہے۔ اور دل میں خوف خدا رکھتا ہے۔ نیز جو مریض سے افلاک کے ساتھ سلوک کر سکے۔ علاوہ ازیں دواساز کا مغالہ پسند ہونا بھی ضروری ہے۔

عطارد کے فرائض صرف یہاں نہیں ہیں کہ وہ طیب کے ہدایت کے مطابق نسخہ بانہہ کر مریض کے حوالے کرے بلکہ اس کے فرائض میں یہ بھی داخل ہے کہ نسخہ میں دوا کے استعمال کے بارے میں جو ہدایات لکھے ہیں ان کو اچھی طرح سمجھانے لیکن اوقات نسخہ میں کمانے کی دواؤں کے ساتھ بیرونی استعمال کی کمی دوائیں بھی ہوتی ہیں۔ اگر عطارد ہدایت کرنے میں ذرا بھی غفلت برتے تو ممکن ہے کہ مریض بیرونی استعمال کی سہی دوا کو اندرونی استعمال میں لے آئے جس سے جان کے تلف ہونے کا امکان ہے اس لئے ان دواؤں کو دیتے وقت مریض کو اچھی طرح سمجھائیں۔ نیز جو بھی دوائیں مریض کے حوالے کریں صاف ستھری ہوں۔ اگر مفرد دوائیں ہوں تو سب کو پاک و صاف نیز گرد و غبار سے بیز ہونا چاہئے۔ اگر نسخہ میں کم کوفتہ لکھا ہو تو کم کوب کرے یا مریض کو سمجھادیں۔ اگر ایشیم مقرر لکھا گیا ہے تو خود عطارد کا فرض ہے کہ ایشیم کو مچھنی سے کر کر اندر کے کپڑوں کو نکال کر پاک و صاف کر کے نسخہ میں ملائیں یا مریض کو سمجھادیں۔ ہر حال طیب کے ماننے کے مطابق سمجھادیں۔

نیز اگر کوئی ہر کب دوائیں نسخہ میں درج ہوں تو ان کو پاک و صاف چوتھے منہ کے شیشیوں میں بھر کر دیں بجائے اس کے کاغذوں میں دینا یا پانی کے کنوریوں میں دینا وغیرہ غلط طریقہ ہے۔ علاوہ اس کے کوئی نیم منجمد چیز جو تو آٹھو بڑھو سپر میں رکھ کر دیں اور اگر شیشیوں پر دواؤں کے نام لکھ کر چسپاں کریں تاکہ غلطی کا کوئی امکان باقی نہ رہے۔

نیز دوا ساز کو چاہئے کہ مفرد دوائیں علیحدہ علیحدہ قتل کر مریض کے حوالے کریں صرف اندازے سے دوائیں دینا مناسب نہیں۔ نیز دوا ساز کو چاہئے کہ جب کسی کا نسخہ بانہہ شروع کرے جب تک کہ اس کا نسخہ پورا نہ مہجھائے دوسرے مریض کے نسخے کو ہاتھ نہ لگانا چاہئے ایک مریض کے بعد دوسرے مریض کے دواؤں کو مکمل طریقے سے دینا چاہئے ورنہ ٹھوڑی سی لاپرواہی مریضوں کے لئے مصیبت بن جائے گی۔

## نسخہ بانہہنا (دوا دینا)

نسخہ بانہہ سے مراد یہ ہے کہ طیب کے نسخہ اور اس کی ہدایات کے مطابق عطارد دوائیاں

تیار کر کے مریض کے حوالے کرے۔

اگرچہ یہ چھوٹی سی اصطلاح ہے لیکن یہ مفرد کام نہیں ہے بلکہ ایک بڑا ٹھیکیدہ کام ہے جس کے تحت عطارد کے لئے بہت سے فرائض ہیں جن کو مختلف حصوں میں تقسیم کر کے بیان کیا گیا ہے

۱۔ نسخہ باندھنے سے پہلے عطار کا فرض ہے کہ وہ ایک مرتبہ نسخہ کو اول سے آخر تک پڑھ ڈالے اگر نسخہ کی کوئی دوا نہیں ہے تو اس کو نشان لگائے۔

۲۔ نشان زدہ دوا کے بجائے دوسری دوا دینے کی کوشش نہ کرے یہ حیرم جے نیز مرین کا اس اجزاء کے بارے میں سمجھائے کہ یہ دوا ہمارے پاس نہیں ہے۔ یا اگر تھی بھی ہے تو اصل نہیں ہے۔ طبیب کی رائے معلوم کر لے۔

۳۔ اگر کسی دوا کا نام مشکوک ہو یا سمجھ میں نہ آئے تو طبیب سے اس کی وضاحت کرائے اگر کسی نسخہ میں دوا کے وزن کے متعلق کوئی شبہ ہو یا سمجھی دوا کی مقدار اس کی مقررہ مقدار سے زیادہ ہو تو بھی فوری طبیب کو مطلع کرے۔ اور نسخہ کی تصحیح کرائے۔

۴۔ تمام دواؤں کو حسب ہدایت وزن ناپ تول کر دوائیں دی جائیں۔ اندازہ سے بغیر تولے دوائیں دینا بڑی غلطی ہے جس سے نسخے کے خواص میں تبدیلی کا اندیشہ رہتا ہے۔

۵۔ عطار کا فرض ہے کہ دواؤں کے ساتھ جو اصطلاح درج کی جاتی ہیں ان کی پابندی کرے

جیسے۔

۱۔ مویز بنتنی۔ جس کے معنی چاک کے ہیں۔ یعنی مویز ہی سے بیج کو نکال کر مویز کو مریض کے

حوالے کیا جائے۔

۲۔ مقشر یعنی چھلے ہوئے۔ یعنی اصل اسوس مقشر لکھا ہو تو اصل اسوس کے بیرونی

پوست کو چاقو سے تراش کر اندرونی زرد لکھی کو نیم کوفتہ کر کے نسخہ میں ملائیں جو اصل اسوس مقشر نیم کوفتہ کہلائے گا

۳۔ مقررین (قیچی سے کترے ہوئے) یہ صفت زیادہ تر ابریشم کے ساتھ آتی ہے۔

عطار کا فرض ہے کہ ابریشم کو نسخہ میں مقررین لکھا ہو تو قیچی سے کتر کر اندرونی کپڑے کو صاف کر کے باریک تراشہ ہوا ابریشم نسخہ میں ملا دے۔ ورنہ مریض ابریشم کو لے جا کر اسی حالت میں جو شانہ سے میں ڈال کر گرم کرے گا۔

۶۔ بعروستہ (پوٹلی باندھ کر) یہ صفت اکثر ایتھون اور تخم کشوث کے ساتھ لکھی جاتی ہے۔

جس سے مراد ہے کہ جو شانہ تازہ یا فضا تازہ میں تخم کشوث یا ایتھون کو پوٹلی باندھ کر ڈالا جاتا ہے۔ اور دواؤں کو چھوٹا دیا جاتا ہے۔ تو عطار کا فرض ہے کہ وہ دوا کو ٹیلہ ملل کے کپڑے میں پوٹلی باندھ کر مریض کے حوالے کرے اور بھیجے۔

5 - سائیدہ (چھڑک کر) یہ لفظ اکثر خاکی اسپنول۔ عم ربیماں۔ تخم کنوچر و فیوہ کے ساتھ لکھا جاتا ہے جس سے مراد یہ ہے کہ جوشاندہ یا نرسامہ تیار ہونے کے بعد ان دواؤں کو چھڑک کر پلایا جاتا ہے۔ اس لئے ان دوا کو علیحدہ کاغذ میں باغہ کر مریض کو سمجھا دینا چاہئے۔

6 - مغزیل۔ (چھلنی سے چانا ہوا) یہ لفظ اکثر غاریقون کے ساتھ استعمال کیا جاتا ہے۔ جس سے مراد یہ ہے کہ غاریقون کو پانی میں اچھی طرح جو محض دسے کر اس کو ہاتھوں سے مکر پلاسٹک چھلنی میں ڈال کر چھان لیا جائے۔ ہار یک اجزا جن کو گزر جائیں گے اور سخت اجزا چھلنی پر رہ جائیں گے جو نقصان دہ ہیں 7 - نیم کوفتہ۔ (ادھ بکلا ہوا) جید شاندہ اور خیساندہ سے میں بعض ادویہ کو نیم کوفتہ لکھا جاتا ہے اس کے معنی ہیں کہ ان دواؤں کو کھل کر نیم کوفتہ میں ملا یا جائے تاکہ اچھی طرح پانی میں حل ہو سکیں جیسے اصل اسوس مشرقیم کوفتہ۔ کاسنی نیم کوفتہ۔ سادیا نیم کوفتہ۔ عطار کا فرما ہے کہ طیب کی ہدایت پر عمل کرتے ہوئے نئے نئے کو باندھنے کی کوشش کرے۔

8 - مجوف خراشیدہ۔ یہ لفظ خصوصاً تربد کے ساتھ آتا ہے۔ یعنی تربد کو اوپر سے چھلکر اس کا بیرونی پوست نکالا جاتا (تب خراشیدہ کہلاتا ہے۔ اس کے بعد اس کے اندر سے سخت لکڑی بھی نکال لی جاتی ہے تو خدیجیوں دار (تالدار) بن جاتا ہے۔ اس کو مجوف کہتے ہیں۔ اس لئے عطار کو چاہئے کہ تربد کو اگر مجوف خراشیدہ نکلے تو اس کا پوست نکال کر اس کی اندر کی لکڑی نکال کر اس سفید تربد کو نسخہ میں ملا دے یا مریض کے حوالہ کرے۔

9 - مسلم۔ (سالم۔ بیہ کوٹا ہوا) یہ لفظ خصوصاً اسپنول کے ساتھ لکھا جاتا ہے مطلب یہ ہے کہ نسخہ میں اسپنول کو بغیر کوٹے ملا دیا جائے۔ کیونکہ اس کا جز موخر لعاب ہی ہے۔ صرف پانی میں بچونے سے اس کا لعاب نکلتا ہے۔

10 - مرکب دوائیں۔ جیسے برون غیریہ جات۔ لہو قات۔ جوارش۔ اطر فیض وغیرہ شریچ میں دیں یا کسی صاف پیچھے کے چوڑے منہ کے ڈھکنے دار ظرف میں دیں۔ تاکہ دوا صفائی کے ساتھ مریض تک پہنچ جائے۔

11 - شربت۔ عرق۔ اگر نسخہ میں دوا جو تو دونوں کو ملا کر شیشی میں مریض کو دے سکتے ہیں۔ اگر شربت جوشاندہ یا نرسامہ میں ملانا ہو تو اس شربت کو علیحدہ پیچھے میں دیں اور مریض کو سمجھائیں کہ جوشاندہ میں ملا کر پلائیں۔

12 - آخر میں جب نسخہ تیار ہوتا ہے تو عطار کا فرض ہے کہ دوبارہ نسخہ پر نظر تالی کرے

اور لقتابہ لفظ چڑھ کر کچھ کے کوئی اجزا تو چھوٹ نہ گئے ہوں یا کسی میں کوئی صراحت تو نہیں ہے۔ جب اطمینان ہو جائے تو ترکیب حوالہ کرے اور اس کو آسان الفاظ میں دو بارہ بھائیوں کو دوائیں کس طرح استعمال کرائے۔

نوٹ: اگر کوئی سی دوائیں ہوں تو ان کو سرخ کاغذ میں پیسٹ کر مرہین کے حوالے کریں اور اس کو اچھی طرح سمجھائیں۔ نیز بیرونی استعمال کے دوائیں جسے قیروملی یا تیل وغیرہ ہو تو ان کو عیلدہ باندھ کر اس پر سرخ کاغذ کا لیبل لگائیں۔ تاکہ غلطی سے اندرونی طور پر استعمال نہ کریں نیز غلطار کا بیہ قرض ہے کہ ایک وقت میں دو نسخے ایک ساتھ نہ بنائیں۔ بعض وقت غلطی کا امکان ہے اس لئے نسخہ کو سامنے رکھ کر حسب ہدایت نسخہ باندھا جائے۔

## دواخانہ کی آرائش

دواخانہ خواہ چھوٹا ہو یا بڑا ایسے سلیقہ سے آراستہ کرنا چاہئے تاکہ اسے دیکھ کر ہر شخص کی طبیعت خوش ہو سکے۔ مریضوں کے احساسات دوران مرض میں بہت ہی نازک ہو جاتے ہیں۔ اگر دواخانہ کا ظاہر کی نظر اچھا نہ ہو تو بہترین دوائیں بھی دستیاب ہوتے ہوئے مریض کا اعتماد اور اطمینان قلب دواخانہ کے ظاہر کی نظر کو دیکھ کر جاتا رہے گا۔ اور مریض کو دواؤں اور طبیعت پر اعتماد نہ رہے گا۔ اس کے برعکس دواخانہ منظم طور پر ساما ہوا ہو تو مریض کا اعتماد بڑھے گا اور اس کی طبابت و تجارت میں بھی ترقی ہوگی۔

## دواخانہ کے آلات

دواخانہ کے تمام آلات اور ساز و سامان بروقت صاف ستھرے رکھے جائیں جیسے ترازو اور اوزان بیشیشے کے مرتبان۔ ڈھکنے چمچے۔ چمچوں اور وغیرہ۔

شکریہ کی وجہ سے دواؤں پر مکیاں چوٹیاں جمع ہو جاتی ہیں اس لئے چمچے چمچوں اور وغیرہ کو استعمال کے بعد پالنے سے دھو کر صاف ستھرے کپڑے سے خشک کر لیا جائے۔ کیونکہ دواخانہ کے حدود میں مکھیوں کا ہونا ایک شرمناک بات ہے۔ دواخانہ کے اندر دینی حدود کے مطالعہ اس کے بیرونی حدود یعنی قریب و دور میں بھی صفائی و پاکیزگی کی ضرورت ہے۔ اس لیے دواخانہ کی جگہ منتخب کرتے وقت ماحول پر بھی نظر ڈالنی چاہئے۔

دواخانہ خود کانی ہو ادارہ جو جس میں روکھنی کا دوا فرما نظام ہو تاکہ ہر چیز صاف دکھائی دے سکے۔ ناپ تول میں روشنی کی کمی سے غلطی واقع نہ ہونے پائے۔ نیز دواخانہ میں مریضوں کے بیٹھنے کے لئے کانی گنجائش ہونا چاہیے۔

## دواخانہ میں دواؤں کی ترکیب

دواخانہ کا مکرمہ کشادہ ہونا چاہیے۔ تاکہ مختلف دواؤں کو مختلف الماریوں میں علیحدہ سے ترتیب دیا جاسکے۔ آج کل مختلف کاتج کے الماریاں دواؤں کے لئے بنائی گئی ہیں جن کے ذریعہ ہم دواخانہ کو جری خوبی سے آراستہ کر سکتے ہیں۔ چونکہ دواخانہ میں مزدومرکب دواؤں کو استعمال میں آسکتی ہیں اس لئے دواؤں کو ان کی شکل صورت کے لحاظ سے ترتیب دیا جائے۔ تو مناسب ہو گا۔ دواؤں کی ترتیب میں مندرجہ ذیل خصوصیات کا لحاظ کیا جائے تو بہتر ہے۔

مفردادویہ ۱۔ مفردادویہ کے لئے ایک خاص قسم کی لکڑی کی الماری بنانی چاہئے جس کی اونچائی تقریباً ساڑھے چار فٹ۔ جوڑائی تقریباً چھ فٹ ہو اس میں مختلف لکڑی کے خانے بنائے گئے ہوں۔

اس الماری کی بالائی سطح میڈیکل کابینہ ہو اس پر کاغذ رکھ کر دوا سازبہ آسانی نسخوں کو ترتیب دے سکتا ہو۔ اس الماری میں مختلف صاف مفردادویہ بھی بھر کر اس پر دواؤں کے نام خوش خط اور جگہوں میں چسپال کے لگائے جائیں۔ اس طرح جب طبیب صاحب کوئی جو مشاندہ یا خساندہ لکھے دوا سازبہ ہدایت ان دواؤں کو آسانی سے نکال کر نسخہ باندھ کر دے سکتا ہے۔ الماری کے

خانوں میں بھی دواؤں کو ترتیب سے بھر دینا چاہئے۔ جو دن رات استعمال میں آتی ہیں جیسے مصغنیات خون کو ایک ہی طرف جمع دیں مثلاً شاہترہ۔ چرانندہ۔ سر پھوکر۔ عناب۔ ولایتی۔ ہیلہ سیاہ۔ مندا۔ سرنگ۔ تیلو فروغیو۔ اس طرح بعض دواؤں نزلہ زکام میں زیادہ طور پر استعمال ہیں۔ جیسے میدانہ۔ عناب۔ ہینال وغیرہ کو ایک دوسرے کے قریب بھر دینا چاہئے نیز اس طرح گل بنفشہ۔ مویز شعلی۔ باریان۔ گاؤز بار بیخ کاسنی (جو نسخہ ظل شکم کے اجزا ہیں) ایک طرف بھر دیں۔

نیز ہر ایک الماری کے پاس ایک کپڑا رکھنا چاہئے تاکہ دواؤں کی تقسیم میں سہولت ہوگی۔

دوسری الماری میں صرف الاطریات۔ مجونات۔ جہدشات رکھے جائیں۔ تیسری الماری میں صرف غیر مجبات۔ لغویات مہربات بھروئے جائیں۔ چوتھی الماری میں صرف عرقیات۔ خشکیں۔ بکھین

وغیرہ رکھے گئے ہوں۔ پانچویں الماری میں ختمی ادویات مجھے عینہ رشک، زعفران، ورق طلا، مروارید یا قوت نذر مد جیسے جواہرات نیز مرکب ختمی مرکب دوائیں جیسے صفا اسک معدل، جواہر دار، خمیرہ مروارید، خمیرہ ابریشم حکیم ارشد والا، نقرح یا قوتی، خمیرہ گاؤزبان غیری وغیرہ رکھے گئے ہوں۔ یہ الماری ہمیشہ مقفل کر کے رکھنا چاہیے۔

چھٹی الماری میں صرف بیرونی طور پر استعمال کی جانے والی دوائیں، نیز سبھی دوائیں رکھنا چاہئیں۔ اس الماری کو بھی ہمیشہ مقفل رکھنا چاہئے اور صرف ضرورت کے وقت کھولنا چاہئے۔ ساتویں الماری میں صرف خوب، اقراض، سفوف، نیز کشتہ جات رکھنا چاہئیں۔ جتنے بھی شیشے کی الماری رکھے گئے ہوں وہ بالکل صاف ستھرے ہوں۔ اور ہر ایک شیشی پر دو آکانا چسپاں ہوں۔ اگر کسی دوا ہو تو اس پر رنگین لیبل چسپاں ہونا کہ غلطی سے کسی کو نقصان نہ پہنچ سکے۔ عرقیات کے لئے بڑے بڑے شیشے کے مہتان مناسب ہوتے ہیں بعض وقت چھوٹی، چھوٹی شیشیوں میں بھر کر رکھ لیا جاتا ہے۔ جن کو کارک سے مضبوطی سے بند کیا جاتا ہے۔ نذرت وغیرہ کے لئے بھی وہی ستمرے شیشے ہونا چاہئیں۔ جو کارک سے مضبوطی کے ساتھ بند کر سکیں۔ نیز مزبے جات، بیجونات، خمیرہ جات، لعوقات کے لئے چوڑے بڑے منہ کے ہم شکل مہتان ہونے چاہئے۔ کشتہ جات کے لئے چھوٹے سیٹھان ہونا چاہئے۔

مختصر کرتا ہوں دواؤں کو سہولت کے لحاظ سے اور تقسیم میں آسانی کا خیال کرتے ہوئے دواؤں کو ترتیب دیں۔ اور دیکھنے والوں کو بھی بہت ہی خوبصورت نظر آئیں۔ جس سے دواخانہ کی رونق بڑھ جاتی ہے۔ مہطیب کو اپنے حسب خواہش وحالات کے تحت دواخانے کو سببانے کی کوشش کرنا چاہئے اور سب سے اہم چیز صفائی و پاکیزگی کا خیال رکھنا چاہئے۔

# باب دہم

## علم خصائص الادویہ

### PHARMA COGNOSY

ادویہ (Drugs) خام ادویہ سے (Crude or Raw Drugs) مراد نباتی یا حیوانی ادویہ کی وہ تجارتی شکلیں ہیں جو بازار میں دستیاب ہوتی ہیں۔ جن کو مرکب ادویات کی تیاری میں استعمال کی جاتی ہیں۔ ان کی قدر و قیمت کم و بیش معین کیمیائی اجسام کی موجودگی پر منحصر ہے۔

جن کو اجزائے موثرہ یا اجزائے فعال (Active Constituents) یا (Active Principles) کہتے ہیں۔

یہ اجزاء پرودے کے مختلف حصوں میں پائے جاتے ہیں۔ چنانچہ وہی خالص حصہ نام دوا کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ بعض اوقات یہ پرودے کے تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں۔

ماخذ (Sources) کے کے لحاظ سے دواؤں کو چار حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے

(۱) نباتی (Herbs) (۲) حیوانی (Animal) (۳) معدنی (Minerals)

(۴) مصنوعی (Synthetic)

سب سے زیادہ دوائیں نباتی ہوتے ہیں۔ بعض دوائیں مصنوعی طور پر تیار کی جاتی ہیں جن کو تاہی یا Synthetic کہتے ہیں۔ مسکن (Habitat) سے مراد پرودہ یا حیوانی کی قدرتی سکونت گاہ یا مقام ہے۔ جہاں سے یہ دوا حاصل کی جاتی ہے۔ جس کو (Natural Source) بھی کہتے ہیں۔

فراہمی (Collection) کسی دوا کی مقبولیت یا اصلیت کچھ پیدائشی مقام اور موسم پر منحصر ہے۔ جبکہ وہ فراہم کی جاتی ہے۔ چنانچہ ریوند جب تک چھ سال کی نہ ہو بیکار ہوتی ہے۔ چینی ریوند ان ریوندوں سے قوی ہوتی ہے۔ جو کہ ترکی اور ہندوستان میں اگائی

جاتی ہیں۔ پرانی سکونائی جھال یا پوست بہ نسبت نئی پوست کے کونین کی زیادہ مقدار پر مشتمل ہوتی ہے۔

## ادویہ کی ترکیب (Composition of drugs)

تمام ادویات اجزائے موثر یا Active constituents سے ایک معین ترکیب رکھتی ہیں۔ جو ان کے ناموں اور کیمیائی ضابطوں سے بخوبی ظاہر ہوتی ہیں۔ یہ ترکیب بہت ہی پیچیدہ ہوتی ہے۔ جن کو مختصر طور پر بیان کیا جا رہا ہے۔

الف۔ الکلائیدز Alkaloids، یہ اجزائے موثر نائٹروجنی جو ہر میں جو زیادہ تر پودوں یا حیوانوں کی بانٹوں میں بنتے ہیں۔ کبھی ان کو تائیلی طریقہ پر بھی تیار کیا جاتا ہے۔ جو حسب ذیل خواص رکھتے ہیں۔

(۱) یہ نائٹروجنی جو ہر ہے۔

(۲) یہ امونیاکی مرکبات ہیں (Ammonia Compounds)  $NH_3$

(۳) یہ توٹون کے ساتھ مل کر نیکیات (Salts) بناتے ہیں۔

(۴) یہ قلعوی ہوتے ہیں اور سرخ لہمی کاغذ کو نیلا کر دیتے ہیں۔

(۵) کونائین (Conine)، نکونین۔ سپارٹین (Sparteine)

لوبلین (Lobeline)، وغیرہ نکونین۔ سپارٹین (Sparteine)

لوبلین (Lobeline)، وغیرہ مایع الکلائیدز تقریباً ہمیشہ صرف کاربن، ہائیڈروجن اور نائٹروجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

(۶) ٹھوس الکلائیدز بے رنگ، قلعی ہوتے ہیں۔ اور آکسین پر مشتمل ہوتے ہیں۔

(۷) یہ پانی میں، شکل اور الکوحل میں باآسانی حل پذیر ہوتے ہیں (Salts) نیکیات

عموماً پانی میں حل پذیر ہوتے ہیں۔

(۸) کئی الکلائیدز کے محلول سخت کڑوے ہوتے ہیں۔

یہ امر نوٹ کرنا چاہیے کہ لاطینی میں الکلائیدز کے نام کے پیچھے (um) اور انگریزی

میں (ine) آتا ہے جیسے (لاطینی) اسٹروپینا (Atropina) انگریزی میں

انٹروپین (Atropine) نباتی الکلائیدز تقریباً تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں لیکن

تجربوں یا جڑوں میں سب سے زیادہ مقدار میں پائے جاتے ہیں خاص کر دو تین پتیہ پودوں میں یعنی Dicotyledons میں  
 چند الکلائڈس ادنی پودوں میں پائے جاتے ہیں مثلاً مسکیرین (Muscarine)  
 اور ارگوتاکسین (Ergotoxine)  
 بعض پودوں میں بہت سے الکلائڈ ہوتے ہیں مثلاً سکنونا میں۔ بعض میں ایک  
 الکلائڈ پودے کے ایک حصہ میں اور دوسرے اسی پودے کے دوسرے حصے میں پایا  
 جاتا ہے۔

الکلائڈ مصنوعی طور پر بھی تیار کئے جاتے ہیں مثلاً تھیوفیلین (theophylline)  
 سپرائینین (Supraemine) دیگر مصنوعی الکلائڈ۔  
 نقیضات (Incompatibles)  
 الف۔ فلویات جو کہ عمل پذیر الکلائڈ کی ترسیب کر دیتی ہیں۔  
 ب۔ ٹینن (tannin) جو حامل پذیر ٹینٹ بنا دیتا ہے۔  
 ج۔ آبوڈائیڈز (Abouidides) اور برومائیڈز (Bromides)  
 جو حامل پذیر آبوڈائیڈ یا برومائیڈ یا دوسرے ملحات یا Salts بنا دیتے ہیں۔  
 د۔ مرکبوں کے کلورائیڈز (Mercuric Chloride) جو حامل پذیر دوسرا  
 Salts انک بنا دیتا ہے۔

## ترشے (Acids)

ترشے ہائیڈروجن کے (Salts) ہیں۔ پودوں میں بے شمار نامیاتی ترشے پائے  
 جاتے ہیں۔ خواہ غیر نامیاتی اساسوں مثلاً پوٹاشیم یا کلسیم کے ساتھ مرکب کی حالت میں یا  
 آزاد حالت میں ترشے اور ان کے (Salts) انفعال الادویاتی طور پر نہایت ہی دلچسپ  
 ہیں۔ ترشہ لیموں (Citric acid) ترشہ بوبان (Benzoic Acid)  
 سیلیسیک اسڈ اور معدنی ترشے برطانوی قراہا دین کے چند ترشے ہیں۔

## اساس (Base)

وہ اشیاء ہیں جو ترشوں کے ساتھ تعاون کرتی ہیں اور Salts بناتی ہیں

ٹھک (Salts) ازرشوں اور اساسوں کے مرکبات ہیں۔

## گٹا کوسائیڈز (Glycosides)

بے رنگ کلمی ٹھوس ہیں جو پانی اور الکوحل میں حل پذیر ہیں۔ وہ آب پاشیدگی پر ایک تریج کھ شکر میں اور ایک غیر شکر کی جڑ ہیں۔ بٹ جاتی ہیں جس کو ایک گون (Agalucme) کہتے ہیں۔ وہ پودوں میں پائے جاتے ہیں اور ازرشوں اور بعض خیروں کے ساتھ مل کر شکر آزاد کرتے ہیں۔ وہ تعدیلی پاکر و رطوبت پر ترشی ہوتے ہیں اور کاربن بائیڈروجن اور آکسیجن پر مشتمل ہوتے ہیں۔

چند میں اس کے علاوہ نائٹروجن بھی ہوتے ہیں۔ اور ایک یا دو میں عمدہ حک، پانی اور الکوحل میں ان کی حل پذیری بہت ہی مخلف ہوتی ہیں اور ایسے میں ازرشوں میں پذیر ہوتے ہیں اور بعض طاقتوں مانز بریلے ہوتے ہیں۔ اور دوسرے تقریباً بے اثر ہوتے ہیں۔ ذائقہ تھوڑا کڑوا ہوتا ہے۔ سیلین، Salicin، جلابین (Jalapin) اور جیلین، کاسٹورین (Castorin) چند گلاسائیڈز میں گھونکو سائیڈز (Glycoside) کا اطلاق صرف ان گلاسائیڈوں پر کیا جاتا ہے۔ جن میں شکر کی تریج کو س ہوتا ہے۔

## ٹینس (Tannins)

ایسی اشیا جو بہت سے پودوں میں پائی جاتی ہیں خاص طور پر پتیوں اور درختوں کے پوست میں، وہ غیر نائٹروجنی ہوتے ہیں۔ بعض گلاسائیڈز ہوتے ہیں۔ اور فینال (Phenol) اشقات کا ایک گروہ بناتے ہیں۔ وہ الکوحل اور پانی میں حل پذیر ہوتے ہیں ان کا مزہ کھلا ہوتا ہے اور (Tannin Salts) کے ساتھ مل کر وہ نیلا سیاہی رنگ پیدا کرتے ہیں۔ نباتی الکلائڈز تقریباً تمام حصوں میں پائے جاتے ہیں لیکن بیجوں یا جڑوں میں سب سے زیادہ مقدار میں پائے جاتے ہیں۔ خاص کر دو بیج پتیا پودوں میں وغیرہ۔ وہ لیڈ اسٹیٹ (Lead acetate) ایومین اور الکلائڈز کے ذریعہ تریج ہو جاتے ہیں۔

### سیپونین ( Saponin )

یہ غیر ناپذیر و جئی اشیاء میں جو بالعموم گلابیکو سائید ہوتی ہیں وہ تیلوں کو مستحلب کر دینے اور سرخ دموی فیوں کو لیک ( take ) کر دیتے ہیں۔ آب پاشیدگی پر وہ شکر اور ایک غیر شکر جزیپونین پیدا کرتے ہیں۔ ان کا تعامل تعدیلی ہوتا ہے اور پانی کے ساتھ آمیز کرنے پر وہ جھاگ پیدا کرتے ہیں۔ سکری ( Saopninen ) کو سیپونائزن ( Sapotoxin ) کہتے ہیں۔

### انزیم یا خمیر ( Enzymes or ferments )

یہ قیام نائل پذیر اجسام کی ایک جماعت ہے۔ جو کیمیائی تغیرات پیدا کرتے ہیں۔ لیکن بظاہر تعامل میں بالکل شرکت نہیں کرتے یا آخری ماحولات کا کوئی جز نہیں بناتے ۶۰۔۵۰ درجہ سنٹی گریڈ کی تپش پر برباد ہو جاتے ہیں۔ فیروں کی مثالیں یہ ہیں۔

### لیکٹوس ( lactose )

جو لیکٹوس کو گلوکوز اور گلیکٹوس میں تبدیل کر دیتا ہے۔

### مائٹروسن ( Myrosin )

جورائی کے بیج کے سنی گرن ( Siniguan ) کو الائل ایسوتھیایوسائینٹ میں تبدیل کر دیتا ہے۔ پیپسن ( pepsin )، ٹریپسن ( Trypsin ) وغیرہ۔

### ہارمونس ( Hormones )

بعض تخصیص یافتہ اشیاء میں جو نوعی تاثیرات رکھتی ہیں وہ ایڈرینالین، انسولین وغیرہ چند ہارمون میں جو وسیع طور پر استعمال ہوتے ہیں۔

مختلف قسم کے تیل ( oils ) طب میں امراض کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں۔ وہ ثابت ( fixed ) اور غیران پذیر ( Volatile ) ہوتے ہیں۔ ثابت تیل

چربیوں، روئلن، Olein، مانع، پالمیٹن، Palmation، اینیم ٹھوس اور ایسٹرن (Steamin) ٹھوس کا آمیزہ ہیں جن کے ساتھ ملاوہ ازین دوسرے اجسام کی بھی ذرا سی مقدار ہوتی ہے۔ وہ نہ زیادہ تزیجوں میں پلے جاتے ہیں۔ اور غلیات کے اندر قطروں یا قلموں کی صورت میں ہوتے ہیں۔ وہ پانی میں ناعمل پذیر الکو عمل میں، شکل حل پذیر یا تھر کورہ فارم، بنزل (Benzal) کاربن ڈائی سلفائیڈ اور ترائی سینٹین (Ampeantine) میں قابل آزادانہ حل پذیر ہوتے ہیں۔ قلموں کے ساتھ مل کر وہ صابن اور گلیسرین بناتے ہیں مثلاً (Tashile Soap) جو زیتون کے تیل پر (جو عملاً مالص اولٹن ہے) سوڈیم ہائیڈرو آکسائیڈ کے عمل سے بنتا ہے۔

## چربیوں (Fats)

وہ ثابت تیل میں جو معمولی تیش پر ٹھوس رہتے ہیں۔ لیکن تیلوں سے ان بنیادی اجزاء کے اضافی تناسب میں مختلف ہیں چنانچہ چربیوں میں سرٹن اور ہامیٹن زیادہ ہوتی ہیں جو ان کو ٹھوس یا نیم ٹھوس بنا دیتی ہیں اور تیلوں میں مانع اولٹن زیادہ ہوتی ہے۔

## ثابت تیلوں کے خواص

۱۔ وہ طیران ناپذیر ہیں۔ اسی لیے ان سے ایک مستقل چکنائی کا دھبہ رہ جاتا ہے۔

۲۔ ان کو کشید نہیں کیا جاسکتا ہے۔

۳۔ وہ اچ کے اثر کے تحت تحلیل ہو کر سڑا بندے ہو جاتے ہیں۔

۴۔ روغنیات خراش آور نہیں ہیں (سوائے روغن سلاطین کے،

۵۔ وہ غلیات کے ساتھ مل کر صابن بناتے ہیں۔

۶۔ چند تیل اور چربیوں جو انی اصل کی ہیں۔ مثلاً مکھن، ماشم، خیرنر، شم، حواشی (Cod-liver oil)

جس کی اکثریت نباتی اصل کی ہوتی ہے۔ جسے بادام کاتیل۔ اسی کاتیل۔ زیتون کاتیل۔ ارٹوئی

کاتیل۔ مسکہ وغیرہ۔

## موم ( Waxes )

چربیوں کی نسبت ان کا قوام سخت تر اور نقطہ اجماعت بلند تر ہوتا ہے۔ مٹی کے ساتھ مل کر صابن نہیں بناتا۔

## طیران پذیر تیل ( Volatile oils )

چونکہ پودوں کی شناخت اکثر اوقات اپنی تیلوں کی موجودگی کی باعث ہوتی ہے۔ اسی لیے ان کو "جوہری تیل" بھی کہا جاتا ہے۔ Active Constituents وہ کشید کے عمل کے ذریعہ حاصل ہوتے ہیں۔ سوائے لیموں کے تیل کے۔ یہ تیل نیا لیس ہو رہے پھلوں میں۔ پودوں کے پھولدار حصوں میں یا بیجوں اور پتوں میں پائے جاتے ہیں۔ ان کی خوشبو کی وجہ سے ان کی عطر سازی میں یا دواؤں کے ہواور مزہ کو دور کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ بالعموم وہ صاف اور بے رنگ ہوتے ہیں بعض کارنگ سبزی مائل ہوتے ہیں تو جیسے کا جو۔ کباب چین وغیرہ دار چینی کا رنگ زرد اور جب پرانا ہوتا ہے تو سرخی مائل بھورا ہوتا ہے۔

۱۔ وہ طیران پذیر ہوتے ہیں اور کشید کیے جا سکتے ہیں اور ان سے کوئی مستقل چکنائی کا دھبہ نہیں رہتا۔

۲۔ یہ تیلوں میں مل کر صابن نہیں بناتے۔

۳۔ وہ سرد ہندے نہیں ہوتے البتہ روشنی اندھوا کے تکثیف سے وہ رالدار ہو جانے کا رجحان رکھتے ہیں۔

۴۔ وہ پانی میں اتنے مل پذیر ہوتے ہیں کہ اس میں ان کا مزہ اور بو آجاتی ہے Stearoptene کی مثالیں کافی پودینہ کاسٹ (Menthol) اور اجوائن کاسٹ Thyml میں۔

## گوندر ( Gums )

گولڈنڈری کاربوہائیڈریٹ ہیں جو پانی میں پھول کر یا حل ہو کر نوجو چسپندہ رہ چھا ایالات

- بناتے ہیں۔ جس کو لعاب (Mucilage) کہتے ہیں۔ وہ پودوں کے تنوں یا شاخوں یا دونوں سے پیدا شدہ ارتشافات ہیں جو مندرجہ ذیل پر مشتمل ہیں۔
- ۱- عربین (Azabir) پانی میں حل پذیر مثلاً بول کا گوند۔
  - ۲- بیورین (Bassorin) پانی میں جلدی طور پر حل پذیر مثلاً کتیرا۔
  - ۳- سرامین (Ceramium) ناعل پذیر گوند ہیں۔
  - ۴- پیکٹین (Pectin) بعض دوائی پودوں میں پائی جاتی ہیں اور یا نباتی جیلی (Vegetable Jelly) گوند سے مشابہ ہیں۔

## بلسان (Balsams)

یہ روغنی رالیں یا رالیں جو ماص یوبان یا ماص دارچینی یا دونوں پر مشتمل ہیں۔ یوبان (Benjamin) بلسان پیرودٹولو عنبر مانع (Prepared Storax) ابرطانوی قراباڈین کے بلسانات ہیں

## رالیں (Resins)

ٹھوس بھونگا۔ ناظیران پذیر پیچیدہ اشیاء ہیں جو طیران پذیر تیلوں کی تکید سے ماخوذ ہیں۔ وہ خلیات اور الکوحل میں حل پذیر اور پانی میں ناعل پذیر ہیں۔ جب وہ طیران پذیر تیلوں میں حل شدہ پائی جائیں تو ان کو روغنی رالیں (Aleoresins) کہتے ہیں۔ بعض اوقات وہ گوندوں اور طیران پذیر تیلوں کے ساتھ استخراج کی حالت میں پائی جاتی ہیں۔ ان کو وضع رالیں (Gum resins) کہتے ہیں۔ جب یہ پانی کے ساتھ آمیز کی جائیں تو یہ مسخیات نباتی ہیں۔

اشق (Aminoniancum) اور ہینگ صغ رالوں کی مثالیں ہیں۔  
نوٹ۔ کسی دوا میں جان بوجھ کر یا غفلت سے دوسری اشیاء کو ملا دینا نفیث  
Adulteration کہلاتا ہے۔ تمام قیمتی دواؤں میں یہ شکایت کی جاتی ہے۔

## ادویہ کا جمع کرنا اور ان کا تحفظ ۱۱ Collection & Preservation of Drugs

دوا خواہ معدنی ہو یا حیوانی ہر جگہ وہ پیدا نہیں ہوتی اگر متحدہ مقامات میں پیدا ہوتی ہے تو اجزاء موثرہ کے لحاظ سے ہر جگہ کی دوا یکساں نہیں ہوتی۔ اس لیے متعدد مین نے یہ ہدایت کی ہے کہ جن مالک اور مقامات کی دوائیں تجربہ سے بہتر اور قوی ثابت ہوں اور مشہور ہوں انہیں ان مالک سے بہتر موسم میں حاصل کریں جبکہ وہ نشوونما کی مدد کمال کو پہنچ چکی ہوں۔ جیسے گل بسفٹہ کشمیری، زعفران کشمیری، عناب ولایتی، تنب ہندی، بھنگ، الاچور و کاشٹری، فیروزہ نیشاپوری، چائے، خطائی، مشک تبتی و نیپالی، سقمونیائے انطاکی، سنائے مکی، صمغ عربہ، ایفون ہندی، ایفون مہری، ریوند چینی، ریوند ترکی، ریوند ہندی، کافور قبضوری وغیرہ۔ اس طرح بہت سی دوائیں اپنے اپنے مولد اور نسبت کی طرف منسوب ہیں۔ جہاں بہ نسبت بہتر پیدا ہوتی ہیں چنانچہ ریوند چینی، ریوند چینی ہندی اور ترکی سے بہتر ہوتا ہے۔ ایفون مہری ہندی سے قوی ہوتا ہے۔

کسی دوا کے بہتر ہونے کا ایک عام اور کلی علامت یہ ہے کہ اس دوا کی بو، رنگ، مزہ اور دیگر تمام ظاہری خواص بدرجہہ اس میں پائی جاتی ہیں اور موجود ہوں اور برتنی کوسٹ اور آمیزش سے قطعاً مبرا ہوں۔

## درخت، پودے، جڑی بوٹیاں چھوٹی ٹمڑکی بہتر ہوتی ہیں یا بڑی ٹمڑکی؟

(اجزاء موثرہ ادویہ) Active Constituents اور یہ میں

مطلب زیادہ ہوتے ہیں جو کم ٹمڑکی کے پودوں سے حاصل کیے جاتے ہیں یا

زیادہ ٹمڑکی کے پودوں میں ۱۹

اس کا جواب یہ ہے کہ سوائے تجربہ کے اس کے لیے کوئی قانون کلی نہیں بنایا جاسکتا بعض پودے چھوٹی عمر زیادہ موثر ہوتے ہیں اور بعض اس کے برعکس بڑی عمر میں۔ مثلاً ریوند چینی کا درخت چھ سال میں بالغ اور قابل استعمال ہوتا ہے۔ بعض اوقات چھوٹی ٹمڑکی کو نیپالی نھی پتیاں اور چھوٹی چھوٹی بندکیاں مستعمل ہیں بعض اوقات بڑی پتیاں جو مدد کمال کو پہنچ چکی ہوں اور اچھی طرح کٹے ہوئے ہوں۔

بعض اوقات کچے یا نیم پختہ پھلوں کو توڑ لیتے ہیں اور بعض اوقات انہیں پختہ ہونے دیتے ہیں مثلاً کچے آم اور پختہ آم کچے آم اور کئی حالت میں اور پختہ آم مقوی مسس بدن میں مستعمل ہیں۔

## اوقات ادویہ محصلہ ( Time of Collection )

### پھول اور پتے ( flowers and leaves )

پھلوں اور پتوں کو ان کے درختوں سے اس وقت توڑا جاتا ہے۔ جبکہ یہ حد کمال کو پہنچ جاتے ہیں۔ لیکن رنگ و بو شکل بدلنے یا مڑ جانے اور گرنے سے پہلے۔ پھر اس کو سایہ میں گردوغبار اور نمی سے بچا کر بہ احتیاط سکھاتے ہیں۔ لیکن بعض دوائیں ایسی بھی ہیں کہ دھوپ میں سکھانے سے ان کی قوت میں کمی نہیں ہوتی جیسے تخم وغیرہ۔

### تخم اور کھیل ( fruits and seeds )

اکثر تخم اور پھلوں کو اس وقت جمع کرتے ہیں۔ جبکہ اس کے درخت کے پتے مڑ جانے لگتے ہیں اور وہ پورے طور پر پختہ ہو جاتے ہیں۔ بشرطیکہ اس پھل کے سڑ جانے کا وقت نہ آیا ہو۔ اور وہ درخت سے ٹوٹ کر خود بخود نہ گر گئے ہوں۔ اور پھر ان میں سے جو سکھانے کے قابل ہوتے ہیں ان کو پھولوں اور پتوں کی طرح بہ احتیاط تمام سکھالیتے ہیں۔

### جڑ ( Roots )

جڑوں کو اکثر اوقات سردیوں کے موسم میں خریف کے اواخر میں پھول لگنے سے پہلے حاصل کرتے ہیں۔ اور کاٹ کر خشک کر لیتے ہیں۔

### شاخ اور چھال ( Branches and Barks )

شاخوں اور چھالوں کو درختوں سے اس زمانے میں پھلنے ہیں جبکہ وہ جوان ہوں لیکن مرجھائے ہوئے خشک اور ٹڑھے۔ کبڑے نہ ہوئے ہوں اور بہار کا موسم ہو۔ لیکن چھاڑیوں سے اکثر اوقات موسم خزاں میں چھالیں اتار آتے ہیں۔

## حشائش بوٹیاں (Herbs)

بوٹیوں کو اس وقت جمع کر کے خشک کیا جاتا ہے جبکہ وہ پورے طور پر تر و تازہ ہوں۔ اور اپنی جوانی اور نشوونما کے کمال کو پہنچ چکی ہوں۔

## صمغ (Gums)

صمغ یعنی گوندوں کو درختوں سے اس وقت حاصل کیا جاتا ہے جبکہ پھول گرنے لگتے ہیں۔ صبح کے وقت طلوع آفتاب سے پہلے یا شام کے وقت غروب آفتاب کے وقت اور قبل اس کے کہ وہ ریزہ ریزہ ہو کر خود بخود درختوں سے گرنے لگے حاصل کیا جاتا ہے۔

## حیوانی ادویہ (Animals)

ایسے حیوانات سے حاصل کرنا چاہئے جو جوان تندرست فریب اور کامل الخلق جن کے تمام اعضاء ٹھیک ہوں ایسے یہ اصول بھی کبھی غلط ہو جاتا ہے۔ بعض اوقات بوڑھے مرغ کو انتخاب کیا جاتا ہے۔ اس کا شور بہ پلایا جاتا ہے۔ اسی طرح مرغ کے چوزوں اور چھوٹی عمر کے بکروں بھیدوں اور دوسرے حیوانات کے گوشت بہتر اور سریع البھضم ہوتے ہیں۔

## ادویہ کا تحفظ (Preservation)

ادویہ کلومارکت روانہ کرنے یا محفوظ رکھنے سے پہلے اچھی طرح خشک کر لیا جاتا ہے۔ خصوصاً خام ادویہ کو ایسے کمزوں میں رکھا جاتا ہے جہاں کی تپش ۶۰ سنٹی گریڈ سے کم ہو۔ کیونکہ زیادہ رطوبت اجزاء موثرہ کو متاثر کر لے ہے۔

## روم فنی گیشن (Room fumigation)

ایک بہتر بن طریقہ ہے جس سے (Insects) کیڑوں سے بچایا جاسکتا ہے۔ معمولی مقدار کی روٹیں محفوظ رکھنے والی مین کے برتنوں میں رکھا جاتا ہے اور وقتاً فوقتاً گورنارم کے چند قطرے ان برتنوں میں چمکاتے رہتے ہیں تاکہ جراثیم پیدا نہ ہوں۔

۱۔ کاغذ رست پورینہ۔ سمت اجوائین میسی خوشبودار دواؤں کو جن کی بودار اجزاء برابر یا  
صعود کرتے ہیں۔ ہوا کی گز سے محفوظ رکھنا چاہیے۔

۲۔ پودینہ سنبل الطیب۔ گل سرخ۔ میسی خوشبودار بوٹیوں اور پھولوں کو بھی ہوا سے  
محفوظ رکھنے دار دُوبوں میں بند رکھنا چاہیے ورنہ جیسے جیسے ان کی بو اٹھتی رہے گا ویسے ویسے  
ان کی قوت گھٹتی چلی جائے گی۔

۳۔ حجریات۔ نکیات۔ سسی ادویات اور مشک عنبر اور زعفران وغیرہ کا نج کے محفوظ رکھنے  
دار برتنوں میں رکھنا چاہیے۔ اور ان برتنوں کو معتدل آب و ہوا میں رکھنا چاہیے۔

۴۔ ایسے ادویات جو چربی اور تیل پر مشتمل ہوں ان کو مٹی کے مارتوں میں رکھنا چاہیے۔  
۵۔ نباتی ادویہ کو مہینے میں دو مرتبہ برتنوں سے نکال کر تھوڑی دیر ہوا میں پھیلائے رکھنا  
چاہیے تاکہ نمی وغیرہ باقی نہ رہے۔

۶۔ بعض اوقات نباتی ادویات میں گھن کی کسی کیفیت پیدا ہو جاتی ہے۔

۷۔ خوشبودار ادویات بھی جب ان کی خوشبو قائم رہے قابل استعمال رہتی ہیں۔ عنبر  
اور مشک وغیرہ میں خوشبو کے سوائے قدرتی طور پر ایک مخفی رطوبت ہوتی ہے۔ جس  
کا اندازہ ماہر ہی کر سکتا ہے اگر وہ رطوبت فنا ہو جائے تو ایک کا استعمال بھی بیکار ہے۔  
۸۔ کپڑے اور ٹاٹ کے تھیلوں میں ادویات کو رکھنے سے روز بہ روز ان کی قوتیں گھٹتی

چلی جاتی ہیں۔ علی الخصوص بودار ادویہ جن کے اندر لطیف اجزاء پائے جاتے ہیں کیونکہ ان  
کے بودار اجزاء موثرہ کپڑے اور ٹاٹ کے مسلمات اور چھیدوں سے برابر ضائع ہوتے  
رہتے ہیں اور مو کی رطوبت اور نمی ان میں ہمیشہ پہنچتی رہتی ہیں۔

## ادویہ کی عمریں ( دوسرا life )

بعض ادوائیں بہت آسانی کے ساتھ اپنے ماحول سے مشغلاً ہوا پانی رطوبت۔  
بخارات گرمی و روشنی وغیرہ سے متاثر ہو جاتی ہیں اور اپنی ترکیب کو بدل دیتی ہیں  
اور بعض چیزیں بہت کم بہ دشوار اسباب ماحول سے متاثر ہو آ کر تی ہیں۔ اس لحاظ سے  
مزاج ادویہ کو ڈھیلا اور کزور اور مستحکم کیا جاتا ہے۔ اس لحاظ سے ادویہ کی عمریں کم و بیش ہوتی  
ہیں۔ حقیقت یہ ہے کہ ادویہ کی عمر کا دار و مدار اس بات پر ہے کہ وہ دو اس ماحول میں رکھی

گنتی ہے۔ یعنی ان چیزوں سے بچایا گیا ہے جو اس کے بگاڑنے اور فاسد کرنے میں مددگار جوتے ہیں۔

اجزاء لحمیہ اور وہ اجزاء جو گوشت کی طرح حیوانی ہوں معمولی فضا میں بہت جلد سرد جاتے ہیں۔ ان کو معدود کرنا مشکل ہے۔

برف میں دبانا، سنگ ملا کر خشک کر دینا، بریان کر کے شہد کے قوام میں ڈال دینا، ہوا کی گور سے بچانا یہ چند مثالیں ہیں جو عملِ تعفن کو باز رکھتی ہیں یا روک دیتی ہیں۔

کلی اصول یہ ہے کہ جب تک ان ادویات کے قاہری صفات، رنگ، بو، مزہ، شکل و صورت، وزن، صفائی وغیرہ قائم ہیں۔ اس وقت تک کھنا چاہیے کہ ابھی وہ دوا زعمہ ہے اس کی عمر بانی ہے۔ اس کی ترکیبی نسبت قائم ہیں۔ خواہ وہ معدنی ہوں نباتی یا حیوانی مثلاً سنگ زعفران، عنبر، میوہی چیزوں میں ان کی مخصوص بوتیزی کے ساتھ جب تک قائم ہیں اس وقت کھنا چاہیے کہ ان کے افعال و تاثرات میں کمی نہیں آئی ہے۔ جب ان کی بونسبتا ضعیف ہوتی ہو تو با در کرنا چاہیے کہ اسی تناسب سے ان کے قوی کمزور ہو چکے ہیں۔

یہی حال ان ادویہ کا ہے۔ جن کے جوہر افعال کو روکے۔ کیلے، سینٹھے، کھٹے یا دوسرے مزہ کے حامل ہیں (Sources) ماخذ کے لحاظ سے ادویہ کی تین قسمیں ہیں۔

۱۔ معدنی (Mineral) ۲۔ نباتی (Herbal) ۳۔ حیوانی (Animal)

## معدنی

اجزاء دھتھر، معدنی ادویہ میں سے بہت سے پتھر مثلاً ہیرا، الماس، یا قوت، زمر، دھل مرمر، سنگ موسیٰ وغیرہ معمولی فضا بہت کم متاثر جوتے ہیں۔ اس وجہ سے ان کی عمریں دراز ہوتی ہیں کوئی خاص تجدید نہیں ہے۔

## فلزات (دھاتیں) Metals

معدنی ادویہ میں سے فلزات کی عمریں کم و بیش ہیں۔ بعض دھاتیں فضا کی ہوا اور رطوبت سے کم متاثر ہوتی ہیں۔ مثلاً سونا، چاندی، جست، تانبہ، سیسہ اور بعض زیادہ مثلاً لوہا، اگر ان دھاتوں کو پانی اور مٹی کے اندر دفن کر دیا جائے تو فساد کی رفتار میں حسب تناسب تیزی پیدا ہو جاتی ہے۔ صرف سونا، ہوا پانی اور مٹی سے متاثر نہیں ہوتا۔



عمر میں ایک سال سے دو سال تک باقی رہتی ہیں۔

### ادھان (روغن) ، Oils

مثلاً روغن زیتوں۔ روغن بالسان۔ روغن بہروزہ۔ ان میں جو روغن بار در طب ہیں۔ جلد  
حک کہ دو تین ہفتے میں خراب ہوتے ہیں۔ جو بار در طب ہیں وہ ایک سال سے دو سال تک رہتے  
ہیں۔ روغن بالسان کی قوت مدت تک قائم رہتی ہے۔ جتنا پرانا ہوتا ہے اتنا ہی بہتر کھلاتا ہے۔  
روغن کافور۔ روغن زیتوں۔ روغن اصفر کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔

### البان (رناات کے دودھ) latex

وہ دوائیں جو دودھ کی قسم سے ہیں یعنی Milky consistency، ان میں سفونیہ  
فرقیوں۔ اینون وغیرہ ان کی عمریں مختلف ہوتی ہیں۔  
سفونیہ کی قوت ۷۰ سال تک، فرقیوں کی چالیس سال تک اور اینون کی پچاس سال تک  
اس کے بعد بتدریج قوی ضعیف ہوتی جاتی ہیں۔

### اوراق (پتے) ، leaves

ایک سال سے دو سال تک کی عمر ہوتی ہیں۔

### اشمار (پھل)

مثلاً عناب، سپستان۔ حب ہلسان۔ مارو۔ بلعوط۔ آلو بخارہ۔ آلو بالو۔ سیب۔ بہی۔ انار۔  
بادام۔ اخروٹ۔ جاتفل۔ الائچی۔ فلفل۔ آلمہ۔ ہلید۔ ہلید وغیرہ ان میں سے جو چیزیں کثیر الدہن  
زیادہ روغنی ہیں مثلاً اخروٹ۔ بادام۔ پستہ۔ چلو زہ۔ ناریل وغیرہ ان کی قوتیں ایک سال تک  
باقی رہتی ہیں۔ بشرطیکہ اپنے چھلکوں کے اندر رہندہوں۔ ورنہ ایک ہفتہ میں خراب ہوتے ہیں۔

### بزر (تخم) ، Seeds

مثلاً بادام۔ زیرہ۔ تخم کاسنی۔ تخم کشنیز۔ تخم کاہو۔ تخم کدو۔ خشخاش۔ کنجد۔ تخم جنار۔ تخم خربوزہ۔

تخم ترپوزہ۔ ان میں سے جن چیزوں میں روغنی اجزاء نسبتاً کم ہیں۔ مثلاً تھی۔ ہار۔ لائی وغیرہ ان کی قوتیں دو سے عین سال تک اور جن میں روغنی اجزاء زیادہ ہیں مثلاً گندہ۔ تخم کدو۔ تخم خشخاش وغیرہ ان کی عمری ان سے کم ہیں۔

## اعضان (شاخیں) (Branches)

شاخیں۔ جڑیں و جمال میںے نقطہ زراوند۔ وچ ترکی۔ درونج عقرنی۔ زرا وچوب (ہلدی) دارمیٹی۔ حریق رانی، میسی ان کی قوتیں اس سال تک اور ان سے زیادہ باقی رہتی ہیں۔ لیکن جو جڑیں جو بھینی۔ جمیل (سونٹھ)۔ زرنبار۔ بڑکچور زراوند۔ بہمن۔ تقابل مہری وغیرہ کی طرح اس قسم کی ہیں۔ جن میں ہلد گھن لگ ماتی ہیں۔ ان کی قوتیں ہلد و منعیف باطل ہو جاتی ہیں۔

- ۱۔ اصول و لحا (جڑیں اور درخت کی ڈالیاں) اور
- ۱۱۔ قشور (پوست اور چھالیں)۔ گیارہ قسمیں ہوتیں۔

## ادویہ حیوانیہ

مثلاً چڑیاں جانوروں کے پتے۔ پزیر یاہ۔ سنگھ۔ جانوروں کے کھر۔ ناخن۔ گورہ۔ ینگھان اور فون وغیرہ ادویہ حیوانیہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔ چربی کو تک ملا کر رکھنے سے ایک سال تک قوت باقی رہتی ہے۔

## انفخہ (سبز یاہ)

اس کی قوت ایک سال سے دو سال تک رہتی ہے۔ جانوروں کے سنگھ۔ کھر۔ ناخن۔ وغیرہ کی قوت چند سال تک رہتی ہے۔ جندیدہ ستر کی قوت دس سال تک قائم رہتی ہے۔ ملک اور عنبر کی قوت ان کی خوشبو باقی رہنے تک رہتی ہیں۔

گاتے روغن رگا و لوہن، کی قوت اس کی رطوبت اور اس کی مخصوص رنگ باقی رہنے تک رہتی ہے اور جب زردی میں فرق آتا ہے۔ استعمال کے قابل نہیں رہتی ہے۔

ان ممالک کی فہرست جہاں خصوصاً حسب ذیل یونانی ادویہ پائے جاتے ہیں  
۱۔ افغانستان

ہنگ۔ انجیر زرد۔ بشکرتیخاں۔ مغز پستہ۔ بادام۔ عتاب دلائی۔ عقیقہ۔ منقی۔ کلشتر  
وغیرہ۔

۲۔ امریکہ

کافور۔ چندبیدستر۔ عشبہ۔ مغزی۔ جلاپا۔

۳۔ سعودیہ عربیہ

ایلوہ۔ عود غرقی۔ سرکی۔ عود بلسان۔ سنائے کی۔ سد عنبر۔ صمغ عربی۔ صدف صادق۔  
اسٹوٹوٹوس۔ جب القار۔ ریک ماہی

۴۔ برما

نیلیم۔ پوکھراج ریا قوت ایشب۔

۵۔ سیلون

عنبر۔ صدف صادق۔ مروارید۔ دارچینی

۶۔ چین

کافور۔ عشبہ مغزی۔ ست پودینہ۔ ریو عینی۔ چوب چین۔ خونبان۔ دارچینی

۷۔ انگلینڈ

نوشادر تلمی۔ سقمونیہ ولایتی۔ جلاپا۔ سرشم ہا ہی

۸۔ فرانس

عاققربا۔ سرسہ سیاہ۔ ست پودینہ۔ بوزیدان۔

۹۔ جرمنی

چندبیدستر۔ ست اجوائین۔ کبرو بہ۔

۱۰۔ یونان، مصطکی، وحی

۱۱۔ ہانگ کانگ

دارچینی۔ کباب مینی۔ جاتیفعل۔ جوتری۔ پیلی کلاں۔ ریو ند مینی۔

۱۲- اٹلی

ہر تال درئی سہاگ نام۔ شاخ مرجان۔ ریال سویس۔ جھرا بیہود۔ پارہ۔ بادام تلخ۔ کھروہ  
روغن زیتون۔ شیر خشک

۱۳- جاوا

لوبان۔

۱۴- ماسکو

فرنیون۔

۱۵- نیپال

جدد اور خطائی دروغ عقربی۔ زہرہ خطائی۔ مشک۔ بال کمر۔ بھانج۔ نستقی۔ روئی پینی۔ عقیق۔ مینب

۱۶- دوحہ قطر

ساری دنیا میں دوحہ کا بازار مروارید کے لیے مشہور ہے یعنی دنیا میں دوحہ کو مروارید کا

ملکیٹ مانا جاتا ہے۔

۱۷- پاکستان

شقاقل مہری۔ زیرہ سیاہ۔ باؤ پڑنگ۔ انجیر زرد۔ اصل اسوس۔ پوست بیرون پستہ۔  
مغز پستہ۔ بھی دانہ۔ مویر۔ جب الاس۔ معقی۔ نمک لاہوری، حب الفار، زرشک۔ ترنجبین۔ جلیا شیر  
سلاجیت۔ گنار فارسی۔ سورنجان شیریں، عود صلیب

۱۸- ایران

برنجاسف۔ سر اسفانی۔ فد شک۔ گل گاؤ زبان۔ برگ گاؤ زبان۔ تخم گاؤ زبان۔ تودری

سرخ۔ سرنجان شیریں۔ زعفران۔ ترنجبین۔ اجرائین خراسانی۔ تودری سفید۔ زوتائے خشک۔ تخم

فرنجشک۔ ثعلب مہری۔ انیون۔ غاریقون۔ گل سرخ۔ بہمن سرخ۔ خاکسی۔ بورہ ازنی۔ مجرایانی۔ تودری زرد

شکرگت۔ سازد سبز۔ گل غافقہ ۲۳- مراکش — عاقر قرحا

۱۹- سنگاپور — سرمہ۔ لوبان ۲۵- سسلی — تارجیل دریائی

۲۰- اسپین — زعفران ۲۶- مالدیپ — شاخ مرجان

۲۱- زنجبار — لوگ ۲۷- مدغاسکر — لونگ

۲۲- عدن — مالاؤاؤس ۲۸- بلجیم — عشبہ مغربی

۲۳- انڈونیشیا — کباب چین، پیل ۲۹- عراق — مروارید سنگ یشب۔ کھجور

# اصطلاحات بہ لحاظ اردو حروف تہجی

## الف

Mica	اہرک
Silk	ابریشم
Ingredients	اجزا
Tracy spermum amm Linn.	اجوائن دسی
To burned	احراق
Animal drugs	ادویہ حیوانی
Mineral drugs	ادویہ معدنی
Washed drugs	ادویہ مغسول
Herbel drugs	ادویہ نباتی
Melting	اذابت
Removal of froth	ارغا (جھاگ اتارنا)
Removal of the colour	ازالہ لون
Pharmacology	افعال ادویہ
Papaver somniferum Linn (Opium)	افیون
Tablets	اقراص (دو قرص)
Salt preparing	اطلاء (قلی یا کھارنکالنا)
Alcohol	الکحل دشراب
Astragals sarcacola Dymock	انزووت

	<b>ب</b>	
Gum accacia		بول کا گوند (مخ عربی)
Pulverising		برد (برادہ کرنا)
Vehicle		بدلتہ
Vessel-container		برتن
To parching		بریاں کرنا
To tie in a fine cloth		بسترہ بستہ - (پوٹلی باندھ کر)
Soaked		سگویا ہوا
Aconitum napellus Linn (Aconite)		پیش (پھتاک)
	<b>پ</b>	
Mercury		پارہ
Sprinkled		پاشیدہ (پھونکا ہوا)
Shell of chicken eggs		پوست بیض مرغ
Fungus		پھپھوند
Alumen (Alum)		پٹگری
Grinding		پینا (سمن)
Evaporation	<b>ت</b>	
Crystallisation		تبخیر
Drying		تلور (غلی بنانا)
To dissolve		تخفیف
Torrefaction		تلیل کرنا
Roasting		تخمیس (سبوتا)
Fermentation		تثویب
Purification of drugs		تخمیر
Fumigation		تھیراوی
		تدخین (دھواں بنانا)

Oiling	ندہن (ہرب کرنا)
Granulation	تجیب
Precipitation	تریب
Percolation	ترشح
Cleaning	تصفیہ
Sublimation	تصدیہ
Seiving	تصویل

## ج

Corton tiglium Linn	جمال گورہ
Castoreum	جند بیدستر
Decoction	جوش اندہ
Boiling	جوش دینا

## چ

Cassia absus Linn	چاکسو
Lime washed	چونہ مضبول
Four seeds	چہار تخم (کنوچ، دیجاں، یارنگ اور اسپنول کے تخم)
Four Kurnels	چہار مغز (خربوزہ، تربوز، لکڑی اور مکہ کا مغز)
Filter	چھاننا
Seive	چھانی
Porcelain mortar	چینی کا کھول

## ح

Pill	حب دگولی
Disintegrate	حل ہونا
Emulsion	طبیب
Tampon	عمول

Infusion	خ	خیساندہ (نفع)
Crushing Pounding	د	دق و رض
Drug	د	دوا
To immerse	د	دوبنا
Sprinkling (powder)	ذ	ذور (چھونکا)
Binding materials	ر	رباطات
Shorea robustagom (Resin)		رال سفید
Berberis arislata DC.		رسوت
Moisture		رطوبت
Oil coating		روغن کی تہ چڑھانا
Crocus satives Linn (Saffron)	ز	زعفران
Caram cavri Linn		زیرہ سیاہ
Pitta (Embrya)		زہرتی
Sodium Benzoit	س	ست لوبان
Citric acid		ست لیموں
Pounding		سحق
Vinegar		سرکہ
Antimony		سرم

Snuff	سوط
Tooth powder	سنون
Toxic drugs	سمی ادویہ
Detoxication	سمت کو دور کرنا
Powder	سوف
Grinding machine	سوف بنانے کی مشین
Arsenic	سنگیا (سم القار)
Earthen Pots	سینک (کوزہ)
<b>ش</b>	
Syrup	شریت
Sugar coating	شکر کی تہ چڑھانا
Cinnabar	شنگرن
Potassium Nitrate	شورہ قلمی
Suppository	شہان
<b>ص</b>	
Washed Aloves	صبر مضمول
Pharmacognosy	صفات الادویہ
<b>ض</b>	
Paste	ضاد
<b>ط</b>	
Decoction	طبخ
Liniment	طہار
Process	طریقہ
<b>ع</b>	
Extract	عصارہ

Squeezing	مص
Sneezing Powder	عطوس
Materia Medica	علم الادویہ
Galenical Pharmacy	علم صیدلہ (فن دواسازی)
Therapeutics	علم العلاج
Toxicology	علم السموم
	ع
Face Powder	نازہ
Dry washing	غسل ادویہ
Clay washing	غسل اطمیان
Til oil washing	غسل شیرج
	ف
Bougic	فتیلہ
Vaginal Suppository	فرزجہ
Fruit juice	وآک
	ق
Natural State	قدرتی حالت میں
Tablet	قرص
Drops	قطرہ
Consistency	قوام
Precious stones	قیمتی مہربات
	ک
Comphor	کانفور
Pressing	کیوس
Collyrium	کحل
Clay pot, Disc	کوزہ

Charcoal	کوئلہ
Open disc	کھلا برتن
Earth worm	کپوئے
	گ
Viscous Liquid	گاڑھا حلوں
Pill	گولی
Cow-dung cake	گائے کے گوبر کی اوپلی
	ل
Mucilagenous Drugs	لعاب دار دوائیں
Strong Perfume	لٹانہ
Washed Cocus Locca	لک مضمول
Paste (Semi solid)	لبدی
Mucilage	لعاب
	م
Solution	حلول
Preservation	مضوف کرنا
Purified Drugs	مدبر ادویہ
Lithberg	مردار سنگ
Uniformed Size	مساوی الحجم
Musk	مشک
(Mastich) Pistacia Lentiscum	مصطکی روی
Cleaning Process	مصفی کرنے کا طریقہ
Sieved	مغربلی
Exhilarant	مفرح
Commipharamukul (Mukul)	متل

Coarse Powder

موٹا سفوف

Washed Wax

موم مضمول

ن

Starch

نشاستہ

Infusion

نقع (خیساندہ)

Lower Disc

نیچے کا کون

Half Crushing

نمکوفتہ

Semi solid

نیم منجمد

و

Silver leaves

ورق نقرہ

Gold leaves

ورق طلا

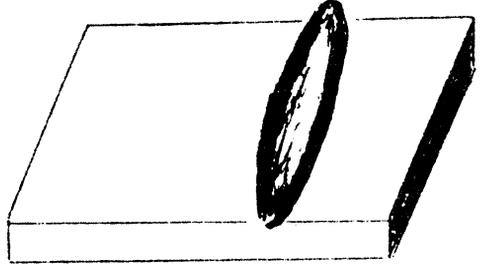
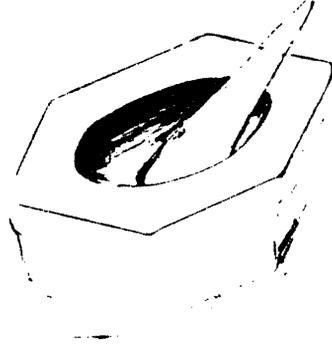
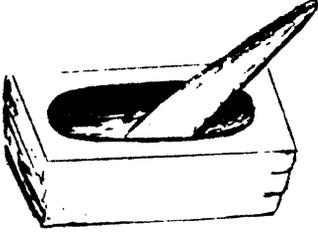




شکل نمبر (1)

نگ صماق

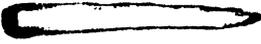
نگ سیاہ



نگ مر

شکل نمبر (14)

سل بتہ



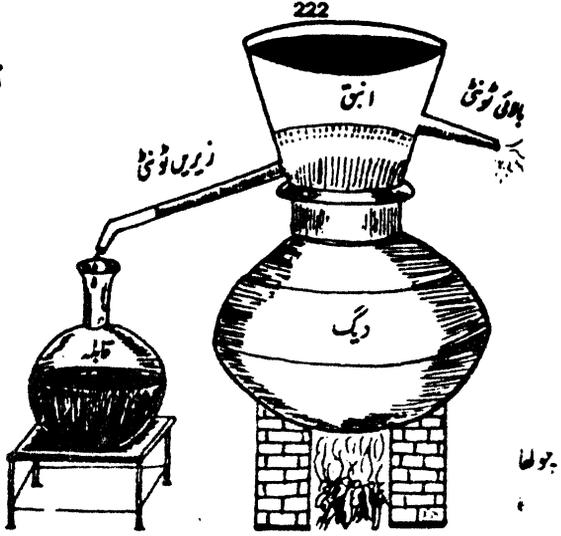
شکل نمبر (2)

پرولین کا کھرل

دون دستہ (آہنی)

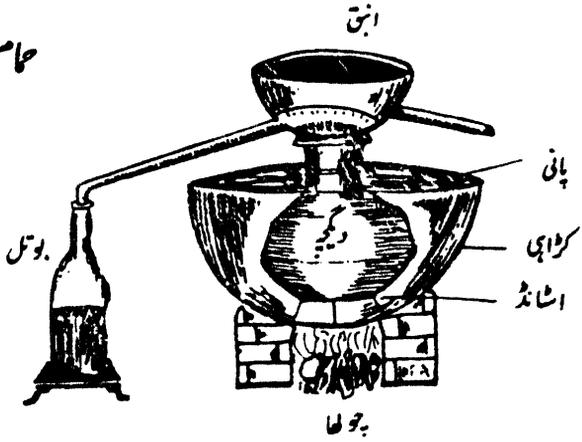
## قرع اذیق

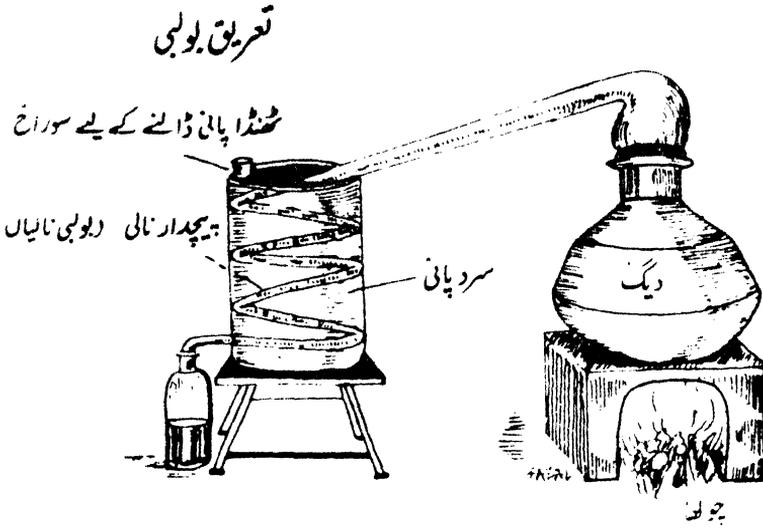
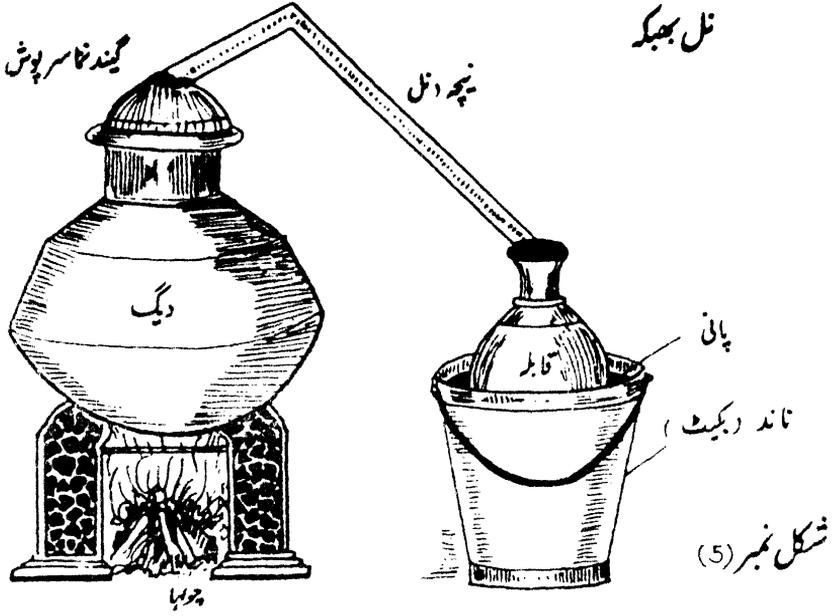
شکل نمبر (3)



## حمام تارہ

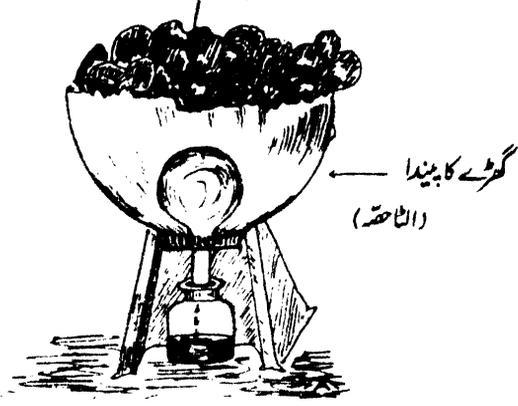
شکل نمبر (4)





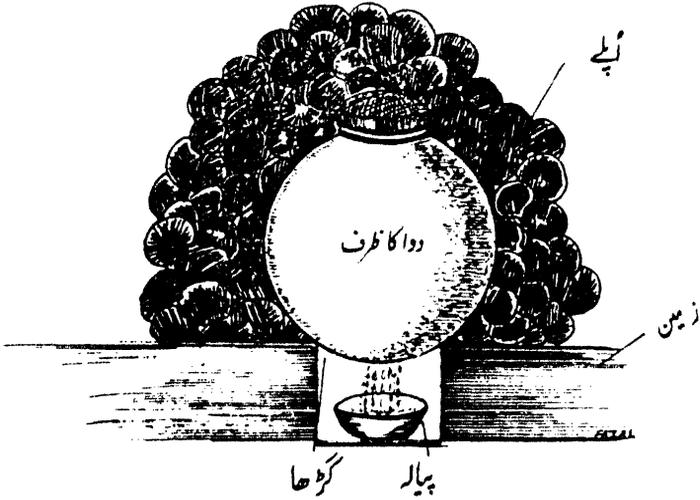
پانال جنتر

اُپلے



شکل نمبر (7)

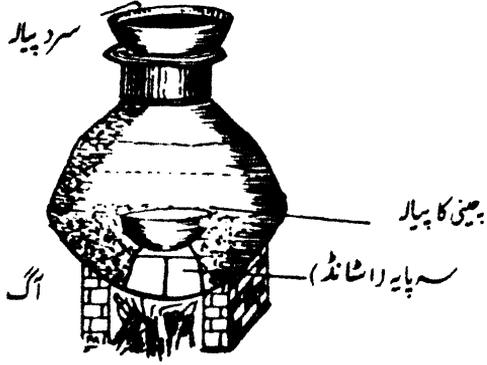
دوسری ترکیب



شکل نمبر (8)

گر بھ جنتر

شکل نمبر (۹)



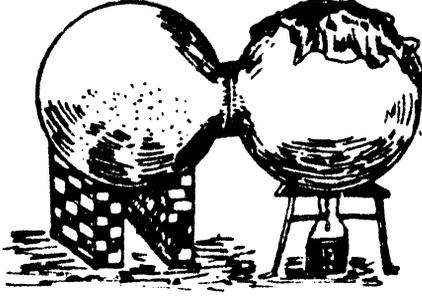
جل جنتر

شکل نمبر (۱۵)



تیزاب کشید کرنے کے آلات

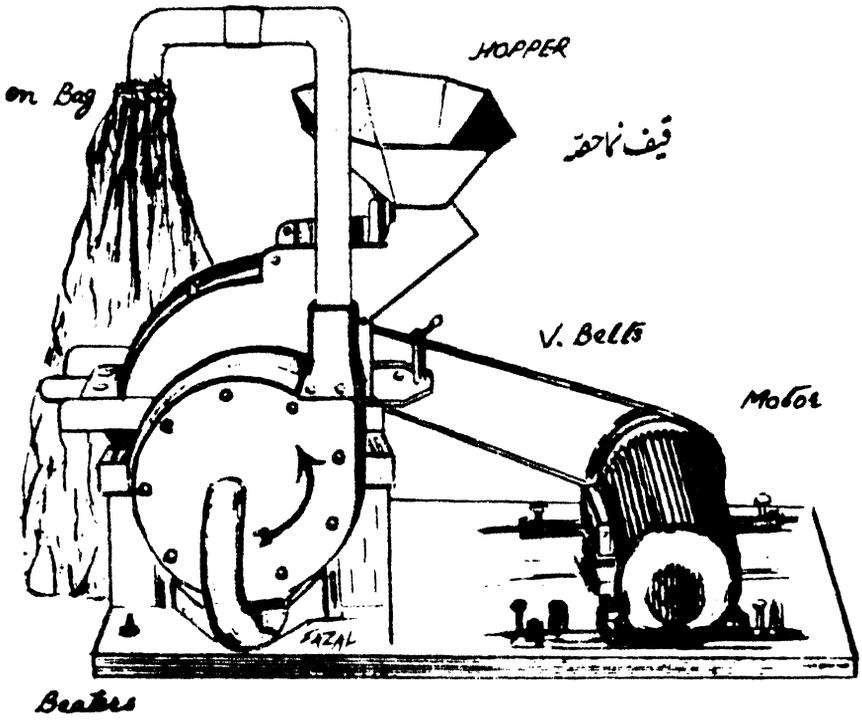
عمود (شکل)



شکل نمبر (۱۱)



شکل نمبر (۱۲)

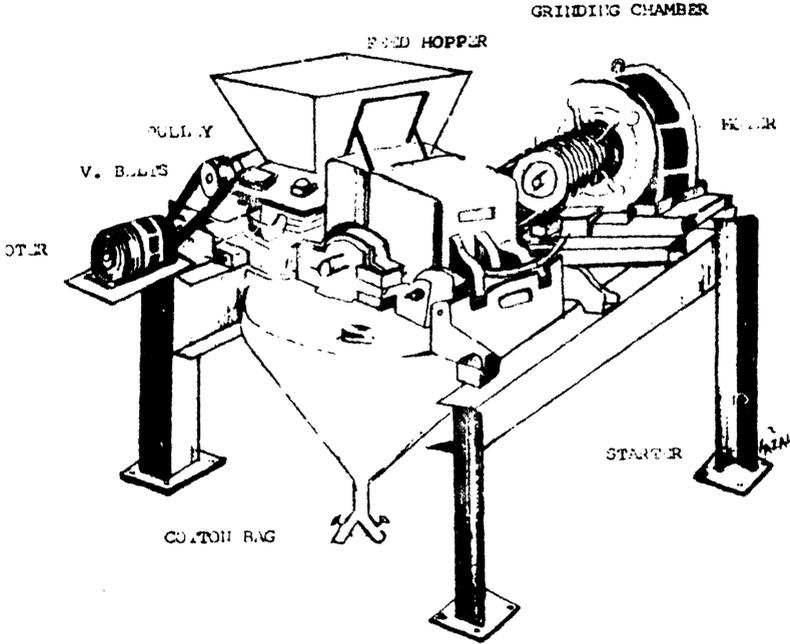


GRINDING MILL

شکل نمبر (3)

MICRO PULVERISER

( Ambika's )

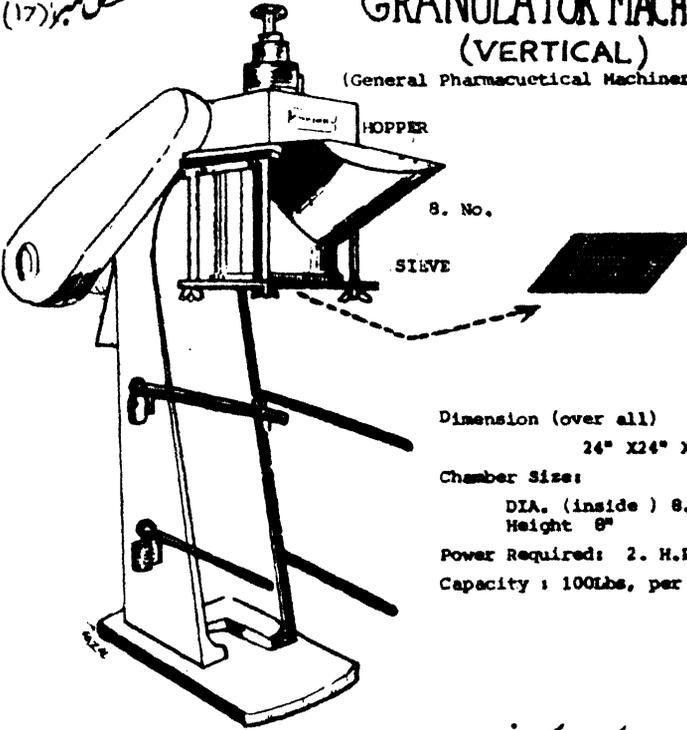


229

# GRANULATOR MACHINE (VERTICAL)

(General Pharmaceutical Machinery Co.)

شکل نمبر (17)



S. No.

SIEVE

Dimension (over all)

24" X 24" X 46" H.

Chamber Size:

DIA. (inside) 8.1/2"

Height 6"

Power Required: 2. H.P.

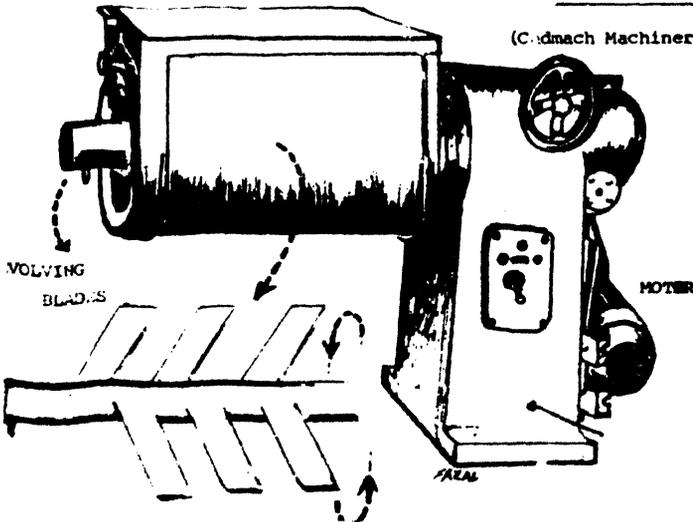
Capacity : 100Lbs, per hour

سفوف مخلوط کرنے کی مشین

# MIXER

(Cadmach Machinery Company Ltd.)

PLASTIC DUST COVER



VOLVING  
BLADES

MOTOR

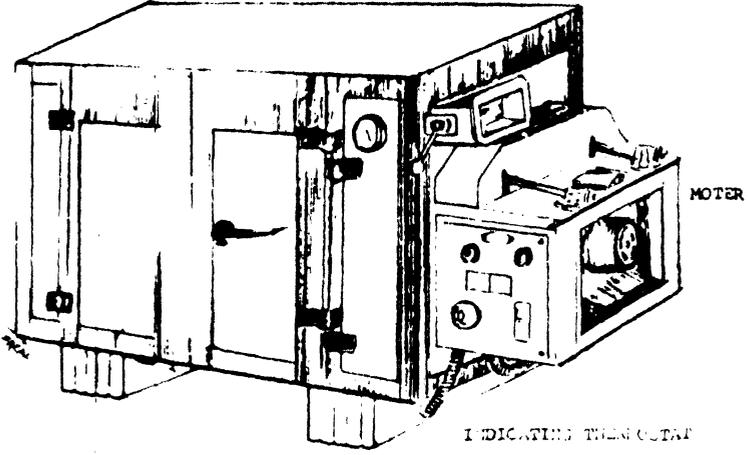
شکل نمبر (16)

# OVENS FOR EVERY HEATING APPLICATION

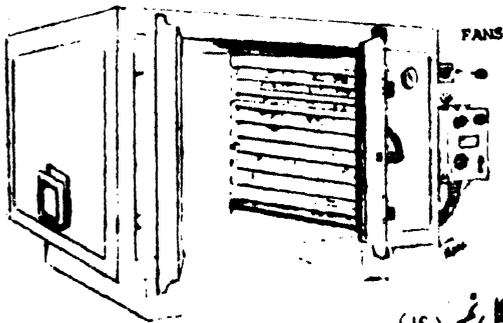
ادویہ کو خشک کرنے کی مشین

BAKING CURING DRYING

( Merry Joint Tools Limited )



TRAYS



شکل نمبر (16)

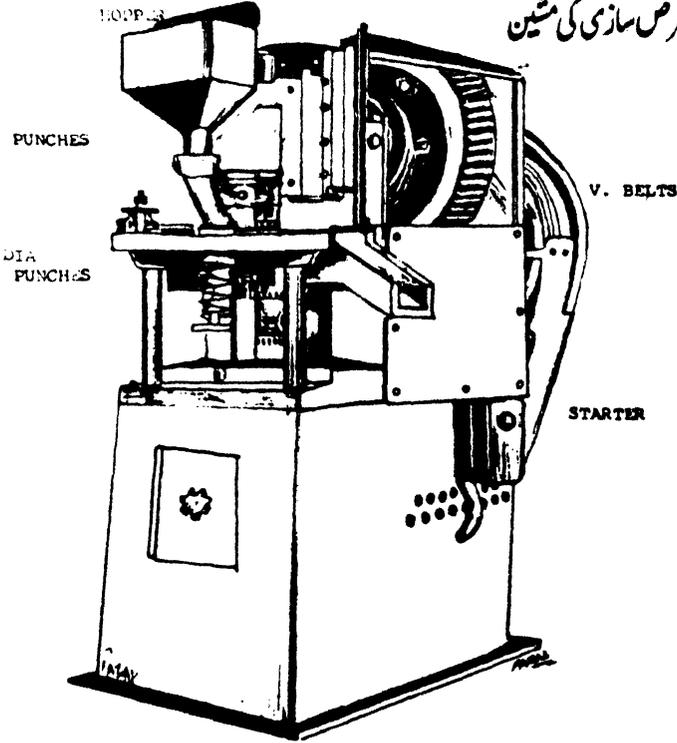
# TABLET MACHINE

(FOR SLUGGING & MULTIPLE PUNCHES)

(General Pharmaceutical Machinery Co.)

شکل نمبر (19)

قرص سازی کی مشین

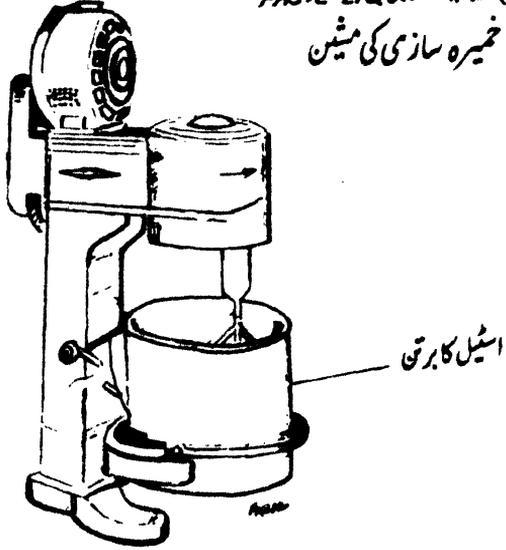


4 Punches Max. $\frac{1}{2}$ " dia	13200
Fill depth Max. $1\frac{1}{2}$ "	
Pressure Max.	12 tonnes
Motor Drive	3. H.P.
Dimensions over all	36" X 24" X 60" H.
Weight	1250 Kgs.

شکل نمبر (20)

PASTE LIQUID MIXER

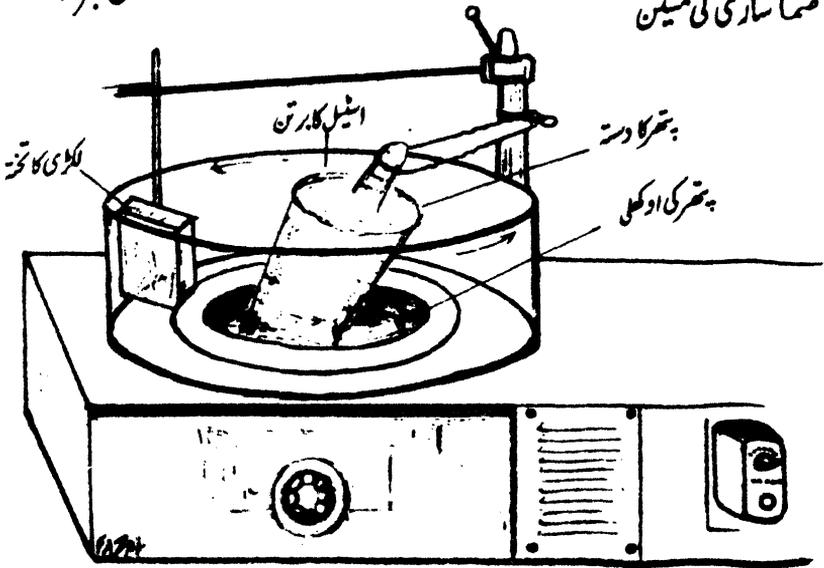
خمیرہ سازی کی مشین



شکل نمبر (21)

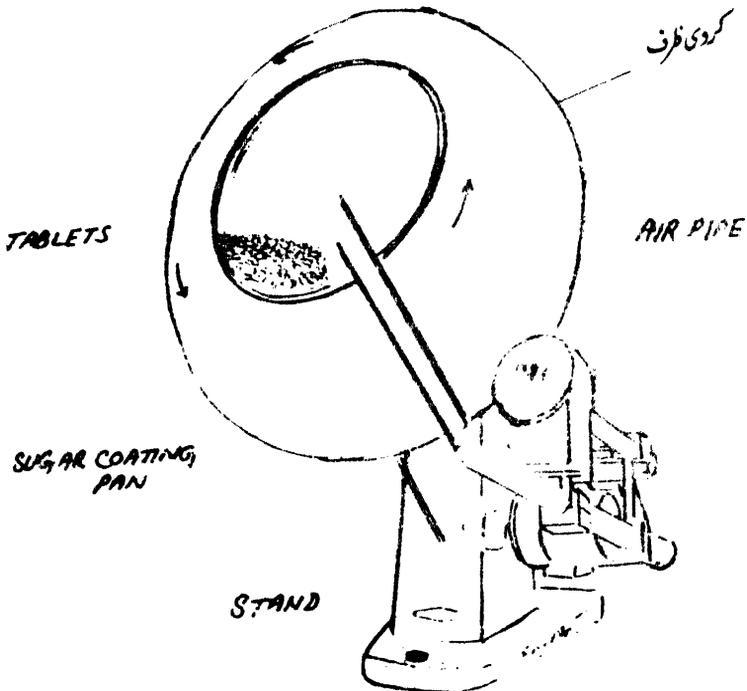
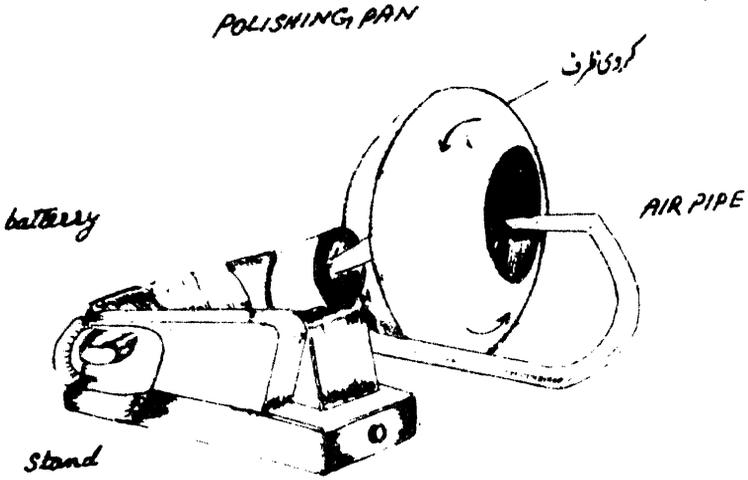
NET SKIN DEK

صنما سازی کی مشین



# TABLET COATING PAN

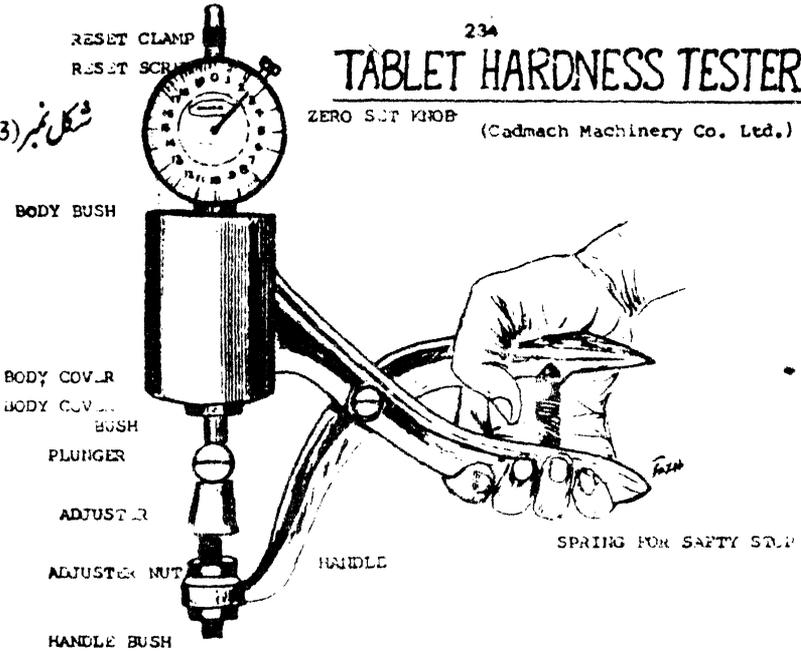
شکل نمبر (22)



# TABLET HARDNESS TESTER

ZERO SET KNOB (Cadmach Machinery Co. Ltd.)

شکل نمبر (23)

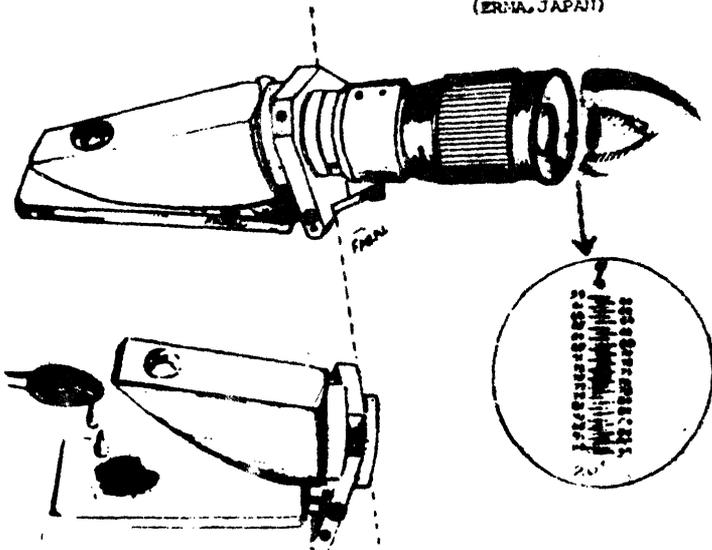


قوام معلوم کرنے کا آلہ

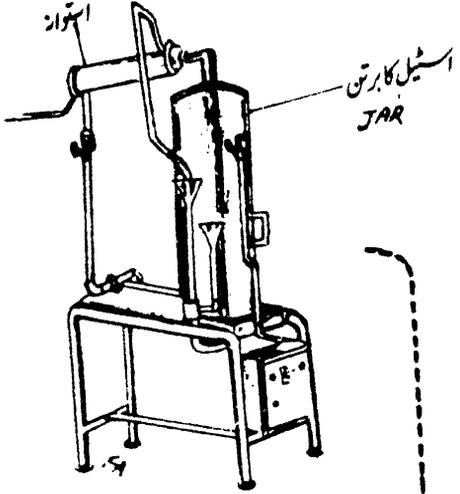
شکل نمبر (24)

# HAND REFRACTOMETER (SUCROMETER)

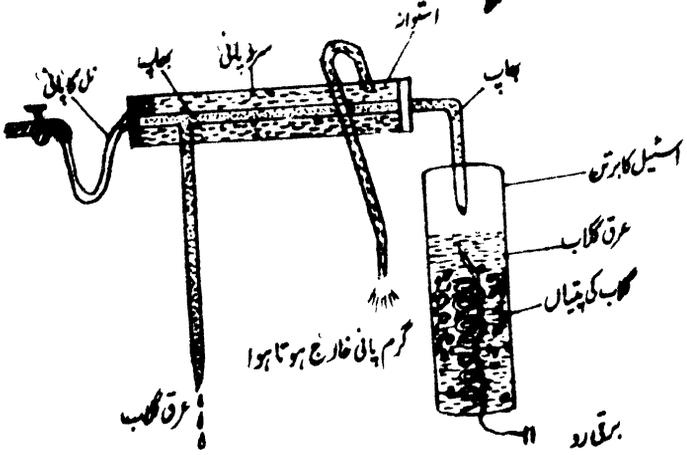
(ERNA, JAPAN)



## جدید عرق کشید کرنے کا آلہ

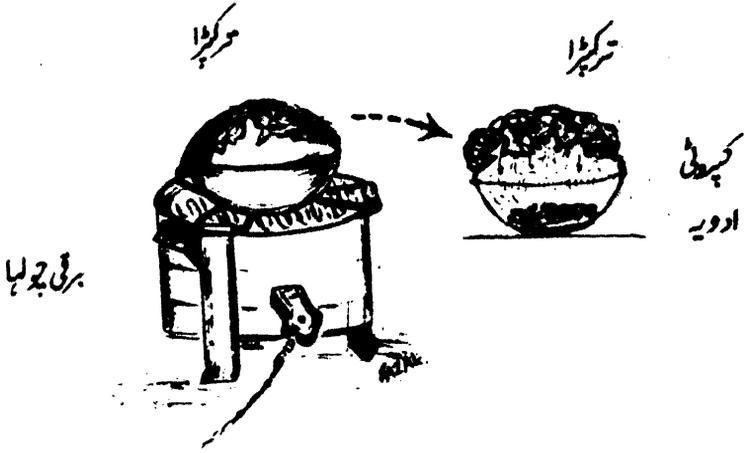


PROCEDURE



شکل نمبر (25)

خوبتر اکرانا



شکل نمبر (26)