

FORMULARY OF  
UNANI MEDICINE

دستور المركبات  
(اصول و قوانین ترکیب ادویہ)

اقبال احمد قاسمی

یہ کتاب برقی شکل میں نشر ہوئی ہے اور شبکہ الامامین الحسنین (علیہما السلام) کے گروہ علمی کی نگرانی میں تنظیم ہوئی ہے

FORMULARY OF  
UNANI MEDICINE

دستور المرکبات  
(اصول وقوانین ترکیب ادویہ)

اقبال احمد قاسمی

(ایم۔ ڈی۔ علم الادویہ، ایم۔ ڈی۔ معالجات)

اجمل خان طیبہ کلج، اے۔ ایم۔ یو۔ علی گڑھ

ماخذ: اردو کی برقی کتاب

تدوین اور ای بک کی تشکیل: اعجاز عبید

انتساب

عالی جناب حکیم عبدالجلیل صاحب بجنوری

(فاضل طب و جراحی)

قرول باغ، طیبہ کلج، نئی دہلی

کے نام

جن کی طبی و معالجاتی خدمات نصف صدی پر محیط ہیں

## تمہید

ابو الفضائل داؤد ابن الیسان الاسرائیلی، متوفی ۱۱۶۱ھ، اپنے زمانے کا ایک مشہور اور ماہر طبیب و معالج تھا جو قاہرہ کے مشہور زمانہ اسپتال ”شفا خانہ الناصریہ“ میں ۶ طبابت کرتا تھا۔ اُس نے اپنے معمولاتِ مطب کو ”الدستور الییمارستانی فی الادویہ المرکبہ“ کے عنوان سے مرتب کیا تھا جسے قبولِ عام حاصل ہوا اور جو برسہا برس تک اطباء کا معمول رہا اور اس کے دور کے شفا خانوں میں اس کو سند کا درجہ ملا، اسی مناسبت سے میں نے اپنی اس تالیف کو ”دستور المرکبات“ کا عنوان دیا ہے۔

زیرِ نظر کتاب ”دستور المرکبات“ یونانی طب کے انڈر گریجویٹ اور پوسٹ گریجویٹ کورسوں کے اُن طلباء کی فرمائش اور نصابی ضرورت کے پیش نظر مرتب کی گئی ہے جو ادویہ مرکبہ کے تفصیلی مطالعہ اور قرابادینِ مرکبات پر بسوط معلومات حاصل کرنے کے خواہاں رہتے ہیں۔ علم الادویہ کے باب میں گو کہ مرکبات و قرابادین کا ایک وسیع ذخیرہ کتب خانوں میں موجود ہے لیکن اکثر کتب مراجع عربی و فارسی زبانوں میں ہونے کی وجہ سے براہِ راست طلباء کے مطالعہ میں نہیں آتیں۔ ایک عرصہ سے اس بات کی ضرورت محسوس کی جا رہی تھی کہ ادویہ مرکبہ کے موضوع پر ایک بسوط کتاب ترتیب دی جائے جو جدید تقاضوں کے مطابق طلباء کے ساتھ ساتھ یونانی ادویہ سے علاج و معالجہ کرنے والے افراد کے لئے بھی مفید ثابت ہو۔ قابلِ ذکر ہے کہ اجمل خان طیبہ کالج میں ۱۹۴۰ء تک طب کی تعلیم حاصل کرنے والے طلباء کی تعداد کافی کم تھی۔ بعض جماعتوں میں دس۔ پندرہ سے زائد طلباء ہوتے تھے۔ البتہ ۱۹۴۰ء کے بعد طبی تعلیم کا رجحان رفتہ رفتہ بڑھنے لگا اور اساتذہ و طلباء کے اشتراک سے یہاں ایک علمی فضا قائم ہونے لگی۔ اُس دور میں یونانی طبی مضامین کی تعلیم و تدریس عربی و فارسی کتابوں سے براہِ راست ہوا کرتی تھی۔ علاوہ ازیں بعض مضامین کو اساتذہ بطورِ امالی طلباء کو لکھوایا کرتے تھے؛ علم المرکبات میں امراض کی مناسبت سے نسخوں کی ترتیب و تدوین اور مناسبِ مرض ادویاتی نسخوں کا انضباطِ قانونِ شیخ، شرح اسباب اور نفیسی وغیرہ کتب کو مدِ نظر رکھتے ہوئے کیا جاتا تھا۔ ۱۹۴۸-۴۹ء کے دوران حکیم صوفی احمد علی قادیانی عربی و فارسی طبی کتب کی وساطت سے مرکبات کا درس دیتے تھے۔ شفا الملک حکیم عبد اللطیف فلیفص علم المرکبات کی تدریس کے دوران اپنے معمولاتِ مطب کے ساتھ ساتھ قرابادینِ قانون، قرابادینِ اعظم، علاج الامراض اور شرح اسباب وغیرہ کتب کی روشنی میں بھی طلباء کو مستفید کیا کرتے تھے۔ راقم الحروف کے اساتذہ میں سے حکیم عبد القوی صاحب اور حکیم محمد رفیق الدین صاحب کا بھی درس بطورِ امالی ہی ہوا کرتا تھا۔

بی۔یو۔ایم۔ ایس۔ اور ایم۔ ڈی۔ (یونانی) کورسوں میں مرکبات کا نصاب جن ادویہ پر محیط ہے، اس کتاب میں انہی ابواب و موضوعات کو ترتیب کے دوران ملحوظ رکھا گیا ہے۔ نیز علمِ مرکبات کے مطالعہ میں معاون ہونے والے دوسازی کے اہم نکات کو بھی حسبِ ضرورت ابواب کتاب میں شامل کر کے طلباء کی معلومات کو وسیع تر کرنے کی کوشش کی گئی ہے۔ امید ہے کہ ”دستور المرکبات“ ادویہ مرکبہ کے نصابی اور خارجی مطالعہ میں کافی معاون ثابت ہوگی اور طلباء و معلمین کو اس موضوع سے متعلق

وافر مواد فراہم کرے گی۔ اس کتاب کو مزید مفید بنانے کے لئے اہل فن کی وقیع رائے اور بر محل مشوروں کو خوش آمدید کہا جائے گا۔

عرصہ دراز سے امراض نسوان کے تعلق سے دو قرابادینی مرکبات طلباء کے زیرِ درس چلے آرہے تھے جن میں ایک کا نام ”دوا جھاڑ“ اور دوسرے کا نام ”دواء سمیٹ“ تھا۔ راقم الحروف نے ان دونوں ہندی ناموں کو نیا مترادف عربی نام ’حَمُولِ مَنْقِي رَحْم‘ (دواء جھاڑ) اور ’حَمُولِ مَضِيْقِ رَحْم / مَلِيْفِ رَحْم‘ (دواء سمیٹ) تجویز کرنے کی جسارت کی ہے، اس یقین پر کہ یہ دونوں نام بہتر فنی مفہوم ادا کر سکیں گے۔

### ترکیب ادویہ کی ضرورت اور اُس کے اصول و قوانین

ادویہ مفردہ کو مرکب کرنے کی ضرورت بالفعل تین اسباب کی بناء پر پیش آتی ہے:

- (۱) کسی دوائے مفرد میں ایسی تمام قوتیں نہ پائی جاتی ہوں جن سے مرض کا معالجہ ہو سکے۔
- (۲) دوسری صورت میں ترکیب ادویہ کی ضرورت تب پیش آتی ہے جب کہ مطلوبہ قوتیں دوائے مفرد میں موجود تو ہیں لیکن اُن سے کم یا زیادہ مقدارِ قوت کی ضرورت ہو۔

(۳) دوائے مفرد میں ایسی قوتیں موجود ہوں جن سے استفادہ مقصود نہیں ہے یا ایسی قوتیں ق بھی پائی جاتی ہیں جن کی ضرورت بالکل نہیں ہے۔

اسی طرح مختلف اسباب کے اجتماع کے نتیجے میں بھی ادویہ کو مرکب کرنے کی ضرورت پیش آتی ہے، جس کی مثال وہ امراض ہیں جن کا سبب ایک سے زیادہ اخلاط ہوتے ہیں۔ اس بناء پر ضرورت اس بات کی متقاضی و داعی ہوتی ہے کہ ایسی دواؤں کا مرکب تیار کرایا جائے جو ایک سے زائد اخلاط کا استفراغ کر سکے اور ازالہ مرض ممکن و آسان ہو سکے۔

اسی طرح عضو کی وضع کو ملحوظ رکھتے ہوئے بھی ترکیب ادویہ کی ضرورت پیش آتی ہے جس کی مثال یہ ہے کہ جب یہ ارادہ ہو کہ جوہر قابض کو جسم کی گہرائی تک پہنچایا جائے تو مقام مرض کے دور ہونے کی وجہ سے اُس کے ساتھ ایسی دواء ملانی جاتی ہے جو مزاجاً و عملاً لطیف ہوتی ہے تاکہ جوہر قابض معاون ہو جائے، چنانچہ ادویہ مثانہ میں ذرارتج اور ادویہ قلبیہ میں بقدرے زعفران ملانا اس قسم کی مثال ہے۔ نیز مرہموں میں موم وغیرہ ملانے کا فلسفہ بھی یہی ہے۔

(کتاب الکلیات ابو الولید محمد بن رشد)

## تعارف

ترکیب ادویہ اور علم المرکبات کے حوالہ سے یونانیوں نے کئی اہم پیش رفت کیں اور اس موضوع پر ریسرچ و تحقیق کی ایک اساس فراہم ہوگی۔ اس نقطہ نگاہ سے ”قربادین“ ”Grabadiun“ کی ترتیب و تدوین اُن کا اہم علمی و فنی کارنامہ ہے۔  
قربادین / قربادین کا فنی مفہوم ہے۔ ”ایک ایسی جامع دستوری کتاب یا دستور جس میں ادویہ مفردہ کو مرکب کرنے کے مختلف اصول و ضوابط سے بحث کی گئی ہو اور اُس کے لئے واضح اصول و قوانین طے کئے گئے ہوں۔“

یونانیوں نے دو سازی کے تعلق سے اگرچہ بہت سی اشکال ادویہ کی ایجاد کی اور ایک زمانہ تک لوگ اُس سے فیض یاب ہوتے رہے لیکن عرب اطباء نے فنِ دو سازی اور ترکیب ادویہ کو مزید مستحکم بنایا اور قربادینوں کی تشکیلِ جدید کی، چنانچہ عربی عہد میں بعض قربادینوں کو سرکاری حیثیت حاصل ہوئی اور اُس دور کے تمام بیمارستانوں اور سرکاری شفا خانوں میں کسی نہ کسی ”سرکاری طور پر“ تسلیم شدہ قربادین کی ہدایات اور اصول کے مطابق ہی مرکبات تیار کئے جاتے رہے۔ قربادینوں کے ارتقائی مراحل کا جائزہ لینے سے یہ بات واضح ہو جاتی ہے کہ اس سلسلہ کی مستند ترین قربادین یوحنا بن ماسویہ الماردینی متوفی ۸۵۷ء کی ہے جو نویں صدی عیسوی میں تحریر کی گئی۔ مرکبات کے حوالہ سے تصنیف کئے گئے مختلف قربادینی ذخیروں اور قربادینی تالیفات و تصنیفات میں چند واقع قربادینیں یہ ہیں: شاپور بن سہل (متوفی ۸۶۹ء) کی ”کتاب الاقربازین“، اسحق بن حنین (متوفی ۹۱۱ء) کی ”کتاب الاقربازین“ ابو النصر عطار اسرائیلی کی تصنیف، منہاج الدکان فی ترکیب الاعیان، سہلان ابن کیسان (متوفی ۹۹۰ء) کی ”کتاب المختصر فی الادویہ المرکبۃ فی اکثر الامراض“، اس سلسلہ میں اہم مصادر کی حیثیت رکھتی ہیں۔ اس موضوع پر تصنیف کی جانے والی کتب میں ترتیب نُسخ کو کئی اعتبار سے ملحوظ رکھا گیا ہے۔ مثلاً امراض و علل کے ناموں اور اُن کے عنوانات کے لحاظ سے، اشکال ادویہ کے لحاظ سے، اعضاء انسانی کے مطابق امراض کی تقسیم کے لحاظ سے وغیرہ۔

چنانچہ مختلف عنوانات کے لحاظ سے جو قربادینات و مصنفات ترتیب دیئے گئے، اُن میں شامل بعض اہم عربی، فارسی و اُردو قربادینیں درج ذیل ہیں ی:

## عربی کتب:

- (۱) ابو بکر محمد بن زکریا رازی کی ”الحاوی فی الطب“ کی ایک جلد قربادین پر مشتمل ہے۔
- (۲) نجیب الدین سمرقندی (متوفی ۱۲۲۲ء) کی ”کتاب الاقربازین علی ترتیب العلل“۔
- (۳) قربادین قانون: بیاض کبیر، انڈین فارماکوپیا جیسی اہم کتب شامل ہیں ح اور ان کو سرکاری درجہ بھی حاصل ہے۔

## فارسی کتب:

قراہدین کبیر محمد حسین خان  
قراہدین بقائی حکیم بقا خان  
قراہدین دکائی حکیم دکا اللہ خان  
قراہدین شفائی حکیم شفا خان  
قراہدین اکبری حکیم اکبر ارزانی  
قراہدین اعظم حکیم محمد اعظم خان  
قراہدین قادری حکیم محمد اکبر ارزانی  
قراہدین احسانی حکیم احسان اللہ خان

اُردو کتب:

قراہدین نجم الغنی حکیم نجم الغنی  
بیاض کبیر

انڈین فارما کو بیا

نیشنل فارمولری CCRUM

قراہدین حاذق حکیم محمد حسن میرٹھی  
قراہدین کوکبی حکیم نیاز محمد خان کوکب  
قراہدین لطفی حکیم عبد اللطیف



## دواؤں کا قوام اور قوامی ادویہ

قوامی ادویہ سے مراد وہ دوائیں ہیں جو شکر، شہد، نبات سفید (مصری) قند سیاہ، راب، شکر سرخ اور کھانڈ وغیرہ کے قوام میں شامل کر کے تیار کی جاتی ہیں، مثلاً اطریفلات، جوارشات، معاجین، لعوقات خمیرہ جات اور مرہ جات وغیرہ۔

### معیاری قوام

معیاری قوام کی پہچان کا دار و مدار مشاہدہ اور تجربہ پر منحصر ہے۔ بعض دواؤں کا قوام نسبتاً گاڑھا / غلیظ اور بعض کا پتلا / رقیق تیار کیا جاتا ہے۔ مختلف ادویہ کے قوام کی خوبی و خامی کا انحصار اُس کی اپنی طبیعت، طریقہ تیاری اور کس چیز سے قوام تیار کیا گیا ہے، اُس پر ہوتا ہے، چنانچہ قوام کی غلظت و رقت کو پیش نظر رکھتے ہوئے اُس کو کئی درجات میں تقسیم کیا گیا ہے۔

(۱) اگر کوئی شربت بنانا ہو تو اُس کا قوام پہلے درجے کا یعنی نسبتاً رقیق تیار کیا جاتا ہے، شربت کے قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ اس کے ایک یا دو قطرے علاحدہ کمر کے انگلی سے اٹھائے جائیں۔ اگر اُس میں تار بن جائے تو یہ صحیح قوام ہے۔ اس کے علاوہ اس کا ایک دو قطرہ زمین پر گرانے سے پھیلتا نہیں ہے بلکہ گولائی لئے ہوئے ابھرا ہوا نظر آتا ہے، اس صورت حال سے سمجھ لینا چاہیے کہ شربت کا قوام تیار ہو گیا ہے۔ اس کے بعد برتن کو آگ سے اتار لینا چاہیے ورنہ آناً فاناً قوام غلیظ ہو سکتا ہے۔

(۲) معجون کا قوام ایسا ہونا چاہیے جو خشک ادویہ کے ملانے کے بعد نرم حلوے کی مانند ہو جائے۔

### قوام کی تیاری میں ”تار“ کا مفہوم

قوام تیار کرتے وقت بالخصوص شکر یا قند سیاہ اور کھانڈ وغیرہ سے قوام تیار کرتے وقت ”تار“ کی کافی اہمیت ہوتی ہے۔ تار کے عنوان سے قوام کی رقت و غلظت کا تعین کیا جاتا ہے چنانچہ ایک تار، دو تار اور تین تار وغیرہ کی اصطلاح کا مفہوم یہ ہے کہ ایک تار کا قوام نسبتاً نرم ہوگا، دو تار کا قوام اُس سے زیادہ گاڑھا ہوگا اور تین تار کا قوام مزید گاڑھا اور سختی کا حامل ہوگا۔ اس سلسلہ میں دواساز کے ہاتھ جس قدر مشاق ہوں گے۔ قوام اُسی قدر حسب منشاء تیار ہوگا۔

### قوام کی تیاری میں درجہ حرارت (آنچ) کی اہمیت

قوام کی تیاری کے مرحلہ میں آگ معتدل رکھنی چاہیے، خصوصاً ایسے وقت میں آگ کی آنچ کو مزید اعتدال پر لے آئیں، جب قوام تیاری کے بالکل قریب ہو، کیونکہ تیز آنچ سے قوام کے جل جانے اور خلاف منشاء سخت اور غلیظ ہو جانے کا اندیشہ رہتا ہے۔ جس وقت قوام تیار ہو جائے اُس وقت خاص احتیاط کی ضرورت ہوتی ہے، چنانچہ اُس میں پانی کا ایک قطرہ بھی نہیں پڑنا چاہیے کیونکہ اس سے قوام کے بگڑ جانے (فاسد ہو جانے) کا امکان بڑھ جاتا ہے۔

### قوام میں لعابیات کی شمولیت

اگر قوام میں بہر دانہ، عناب اور سپستان جسی لعاب دار یا لیس دار ادویہ شامل کرنی ہوں جیسا کہ اکثر لعوقات یا بعض اشربہ میں بھی لیس دار ادویہ شامل ہوتی ہیں تو اُس سے قوام کی تیاری میں مشکل آتی ہے۔ ایسی صورت میں قوام میں تار بننے کا عمل خاص طور پر دیکھا جاتا ہے اور قوام میں تار بننے کے بعد مزید کچھ دیر تک اُسے پکنے دیا جاتا ہے، یہاں تک کہ اُس میں چمک پیدا ہو جائے۔ اس کے برعکس اگر قوام میں شکر یا شہد شامل کرنا ہو تو اس صورت میں حسبِ ضرورت پانی بھی ملایا جا سکتا ہے۔

### قوامی مرکبات

وہ مرکبات جن کو قوام میں شامل کر کے محفوظ کیا جاتا ہے، اُن میں خاص خاص مرکبات درج ذیل ہیں۔ شربت، سلکنجبین، لعوق، خمیرہ، معجون، انوشدارو، جوارش، اطریفل، لبوب، مربئی، گلقد وغیرہ۔

### میٹھی اجناس جن سے قوام تیار کیا جاتا ہے

ذیل میں اُن اشیاء و شیرینیوں کا بیان کیا جاتا ہے جن سے مختلف قوام تیار ہوتے ہیں۔ اس میں عام طور پر شہد، قند سیاہ، قند سفید، نبات سفید، بورہ، کھانڈ شکر سُرخ اور ترنجبین شامل ہیں۔ قوام کی تیاری میں ایک کلو شکر یا نبات سفید کے قوام میں ایک تا ڈیڑھ گرام  $1.5-2$  gm سوڈیم بینزویٹ (Sodium Benzoate) شامل کر دیا جائے تو اُس سے قوام کی افادیت اور مدت بقاء مزید بڑھ جاتی ہے۔

### مختلف قواموں کی تیاری

#### (۱) شہد کا قوام

شہد کا قوام بنانا ہو تو اُسے چھان لیں تاکہ وہ مکھیوں، تنکوں اور دیگر آلائشوں سے پاک ہو جائے۔ اس کے بعد عمل ارغاء کے ذریعہ اس کا تصفیہ کر لیں یعنی کسی قلعی دار برتن میں ڈال کر آگ پر جوش دیں جب میلے کف (جھاگ) آنے لگیں تو کف گرفتہ کر لیں یعنی جھاگ کو کسی کرچھے کی مدد سے علاحدہ کر لیں اور اُس کے بعد آگ سے اتار کر دیگر ادویہ شامل کریں۔

#### (۲) قند سیاہ (گڑ) کا قوام

گڑ کے ٹکڑے کمر کے بقدر ضرورت پانی میں ڈال کر آگ پر رکھیں جب وہ اچھی طرح حل ہو جائے تو اُس کو آگ سے اتار کر چھان لیں اور کچھ دیر کے لئے رکھ چھوڑیں۔ بعد ازاں اُس کو نتھار لیں۔ یہاں تک کہ وہ خوب صاف ہو جائے۔ اگر قند سیاہ کو مزید صاف کرنا مقصود ہو تو اثنائے جوش، دودھ کا چھیننا دیتے رہیں۔ اس کے بعد اس کا قوام تیار کریں۔

#### (۳) شکر سُرخ کا قوام

شکر سُرخ کا قوام بھی قند سیاہ کی طرح تیار کیا جاتا ہے۔

#### (۴) قند سفید کا قوام / شکر یا چینی کا قوام

اگر دانہ دار شکر کا قوام بنانا ہو تو اُس کو بقدرِ ضرورت لے کر پانی کے ہمراہ آگ پر رکھیں اور قوام تیار کریں۔ قند سفید کو چھاننے کی ضرورت نہیں۔ اِلَّا مَا شَاءَ اللهُ۔

#### (۵) مصری (بنات سفید) کا قوام

بنات سفید کو پانی میں حل کر لیں، اُس کو بھی چھاننے کی ضرورت نہیں، پھر کسی قلعی دار برتن میں پکائیں جو جھاگ نمودار ہوتا جائے اُس کو کف گرفتہ کرتے رہیں،۔ اگر شربت کا قوام ہے تو کسی قدر رقیق رکھیں اور اگر معجون کا ہے تو نسبتاً غلیظ کر لیں۔

#### (۶) کھانڈ کا قوام

کھانڈ سے مراد دیسی شکر ہے جو زیادہ صاف اور دانہ دار نہیں ہوتی، اس کی رنگت سُرخ زردی مائل ہوتی ہے، اُس کو پانی میں خوب اچھی طرح حل کر لیں تاکہ تنکوں وغیرہ سے اچھی طرح صاف ہو جائے، پھر چند منٹ کے لئے اس محلول کو چھوڑ دیں تاکہ اُس کی اندرونی کثافتیں یعنی مٹی و ریت وغیرہ تہہ نشین ہو جائیں۔ اس کے بعد اوپر سے نتھار کر کسی قلعی دار دیگچی میں پکائیں، اُس میں سے اُٹھنے والے جھاگ کو کف گیر سے علاحدہ کرتے جائیں اور پھر قوام تیار کریں۔

#### (۷) بورہ کا قوام

کھانڈ کی مصفیٰ قسم کو بورہ کے نام سے جانا جاتا ہے جس کی رنگت سفید ہوتی ہے۔ بورہ کو پانی میں حل کر کے چھاننے کی ضرورت نہیں بلکہ قلعی دار برتن میں آگ پر رکھ کر بدستور قوام تیار کریں۔

#### (۸) ترنجبین (شیر خشت) کا قوام

ترنجبین کا قوام بالعموم علاحدہ سے کم ہی تیار کیا جاتا ہے، بیشتر اسے شکر یا شہد کے ساتھ ملا کر تیار کرتے ہیں جس کا طریقہ یہ ہے کہ ترنجبین کو پہلے پانی میں حل کریں تاکہ تنکے مٹی و آلائش صاف و تہہ نشین ہو جائے اس کے بعد نتھرا ہوا محلول لے کر شہد یا شکر اس میں شامل کر کے قوام تیار کریں اور مرکب میں ملائیں۔

## ذخیرہ مرگبات

اثاناسیا

وجہ تسمیہ

اثاناسیا یونانی زبان کا لفظ ہے۔ اس کے دو معانی بیان کئے جاتے ہیں م۔

(۱) مرض سے چھٹکارا دلانے والا

(۲) بھیڑنے کا جگر۔

چونکہ اس نسخہ میں بھیڑنے کا جگر اور بکری کا سینگ بطور اجزاء شامل ہیں۔ اس لئے اس کو ”دواء الذئب و الماعز“ بھی کہتے ہیں۔ اس کے دو نسخے ہیں: ”اثاناسائے کبیر“ اور ”اثاناسائے صیرمی“۔

اثاناسیائے

### افعال و خواص اور محل استعمال

ضعفِ جگر، ورمِ جگر اور معدہ و طحال کے امراض کو نافع ہے۔ اسہالِ بلغمی، سعالِ مزمن، قے الدم، وجعِ گردہ و مثانہ، خدر، ربو اور بوسیر میں مفید ہے۔

جزء خاص

بھیڑنے کا جگر

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مرکی، زعفران، ایون، جندبیدستر، اجوائن خراسانی، قسطِ شیریں، گلِ غافث، تخمِ خشخاش، سنبلِ الطیب، شاخِ ماعز سوختہ، بھیڑنے کا خشک شدہ جگر۔ تمام ادویہ کو ہموزن لے کر سب کو باریک پیس کر شراب میں ل حل کر کے لے کر کچھ شہد کے قوام میں ملائیں اور تائیری کے ۶ ماہ بعد استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک:

۲ تا ۳ گرام صبح و شام یا حسبِ ضرورت

اثاناسیائے صغیر

### افعال و خواص اور محل استعمال

اس کے افعال و خواص اٹاناسائے کبیر جیسے ہیں۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

میعہ سائلہ، زعفران، قسط شیریں، سنبل الطیب، افیون، تاج قلمی، اصل السوس مقشر، ہر ایک ۱۰ گرام عصارہ غافث ۲۰ گرام  
جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۴ گرام صبح و شام۔

### ایثر (Ether)

#### تعارف اور وجہ تسمیہ

قدیم یونانی فلاسفہ ابتداءً ایثر (Ether) کو ایک ایسا مادہ تصور کرتے تھے جو فضائے آسمانی کی خلاؤں میں بھرا ہوا تھا اور  
برقی مقناطیسی موجوں Electromagnetic Waves کی منتقلی کا ذمہ دار مانا جاتا تھا۔ نیز فضا کے بالائی حصہ یا  
صاف آسمان کو بھی ایثر کے نام سے جانا جاتا تھا لیکن طبی نظریہ کے مطابق ایثر ایسے مادہ کو کہتے ہیں جو دانتوں کی جڑوں میں ڈالا  
جائے یا وہ دواء جو حلق یا خلائے دہن میں پھونکی جائے، اس کا تعلق وجورات سے ہے، وجوہ حلق میں ڈالی جانے والی دوا کو کہتے  
ہیں۔

ایثر نے ایثر کی یہ تعریف کی ہے کہ یہ ایک بے رنگ خوشبودار سیال ہے جو بطور محلل و مخدر مستعمل ہے۔

ایثر کا استعمال سب سے پہلے دانتوں کی جڑوں اور خلاؤں cavities میں ڈالنے کے لئے ہی کیا گیا تھا۔ یہ Oral  
Route سے استعمال ہونے والی قدیم ترین دواء ہے۔

### ایثر صغیر

افعال و خواص اور محل استعمال: استرخاء لہاۃ میں خاص طور پر مفید ہے۔

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری: صعقر فارسی عاقر قرحا حاشا ہر ایک ۱۰ گرام کشنیز خشک ۲۰ گرام اصل السوس ۵ گرام۔ جملہ ادویہ کو  
کوٹ چھان کر سفوف بنائیں اور حلق میں پھونکن۔

### ایثر الملوک

#### وجہ تسمیہ

چونکہ اس کو بادشاہوں کے استعمال کے لئے تیار کیا گیا لہذا اس کا نام اثر الملوک رکھا گیا۔ یا اثر کے مختلف نسخوں میں یہ سب سے افضل ہے، اس لئے اس کو اثر الملوک کہا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع ورم حلق، ورم لہا، قلاع، بدبوئے دہن، محلل، جالی، دفع جراثیم۔

### جزء خاص

حاش

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کافور ۲ گرام، دانہ الائچی، زعفران ۳-۳ گرام، طباشیر، مازو سبز، سماق ۶-۶ گرام، زرد ۱۰ گرام، نبات سیدا، عدس مسلم، تخم خرفہ ۱۵-۱۵ گرام، حاشا ۲۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک: حسب ضرورت حلق میں پھونکنے۔

### الاحمر

### وجہ تسمیہ

شنگرف کی شمولیت کی وجہ سے اس کا رنگ سُرخ ہوتا ہے، اس لئے اس کا نام الاحمر مشہور ہوا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ، مزید باہ، دفع و نافع ضعف باہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

شنگرف بیٹھا تیلیہ ہر ایک ۱۰۰ گرام، زمین قند ایک عدد، روغن قرطم ۵۰۰ ملی لیٹر اُرد (ماش) ۲۰۰ گرام، مٹھام تیلیہ کو پانی میں بھگوس، نرم ہونے پر ان میں گڑھے کریں اور گڑھوں میں شنگرف رکھ کر انہی ٹکڑوں سے بھر دیں جو گڑھا کرتے وقت نکالے گئے تھے۔ پھر ان پر دھاگا لپیٹ دیں۔ اس کے بعد زمین قند کا گودا نکال کر اس میں بیٹھا تیلیہ کے ٹکڑے بھر دیں۔ پھر زمین ق کے کٹے ہوئے ٹکڑے سے اس کو بند کریں اور کنارے اچھی طرح ملا کر اوپر سے کپڑا لپیٹ دیں اور پتیلی میں روغن قرطم ڈال کر زمین قند کو آگ پر اتنا پکائیٹھ کہ اس کے اوپر کا حصہ سُرخ ہو جائے، پھر آگ سے اتاریں اور زمین قند سے بیٹھا تیلیہ کے ٹکڑے نکال کر اس کے اندر سے شنگرف کی ڈلیاں نکالیں اور شنگرف کی ڈلیوں کو اس قدر باریک کھل کریں کہ ذرات کی چمک ختم ہو جائے۔ یہ دوا نہایت درجہ مقوی باہ ہے۔ مقدار خوراک: ۱۵ ملی گرام، مکھن یا بالائی میں ملا کر کھلائیں، اور شیر گاؤ پلائیں۔

## اٹریفل

اٹریفل یونانی زبان کے لفظ اٹریفال اور ٹریفلن سے معرب کیا گیا ہے۔ چونکہ اس مرکب میں ہلیلہ، بلیلہ اور آلمہ جزو لازم کے طور پر شامل ہیں۔ لہذا اس کو اٹریفل کا نام دیا گیا۔ بعض اطبّاء کی رائے ہے کہ اٹریفل ہندی زبان کے لفظ ترپھلہ کا معرب ہے جس سے تین پھل ہلیلہ، بلیلہ اور آلمہ مراد ہیں چنانچہ داؤد ضریح انطاکی کے یہاں اس کی وضاحت بھی ملتی ہے۔ اُس نے اس کو ”اٹریفال“ لکھا ہے۔ ہندی کا لفظ تری اور لاطینی ویونانی زبان کا لفظ ٹری (Tri) بھی تین کے ہی مفہوم کے حامل ہیں۔ غالباً اسی مناسبت سے اس کو اٹریفل کہا گیا ہے۔

اٹریفلات کی تیاری کے سلسلہ میں انہی اصول و ضوابط پر کاربند رہنا ضروری ہے جو معجون کے سلسلہ میں پیش نظر رہتے ہیں۔ علاوہ ازیں اس بات کا خاص طور پر دھیان رکھا جائے کہ ترپھلہ کا سفوف تیار کرنے کے بعد اُس کو روغنِ بادام یا روغنِ کنجد یا روغنِ زرد میں الگ سے چرب کر کے رکھ لینی پھر دیگر اجزاء کا سفوف بنائیں۔ بعد ازاں مرکب کا قوام تیار کر کے جملہ ادویہ اُس میں ن شامل کریں۔ سفوف کے چرب کرنے کا مقصد یہ ہوتا ہے کہ مرکب میں نرمی قائم رہے اور اس کی افادیت بڑھ جائے اور چونکہ ترپھلہ کم و بیش آنتوں میں مروڑ پیدا کرتا ہے لہذا چرب کرنے سے اس کے مضر و منفی اثرات بھی زائل ہو جاتے ہیں۔

## اٹریفل کا موجد

اٹریفل کا موجد اندروماخس نامی یونانی طبیب ہے۔ غالباً یہ اندروماخس شانی ہے اور اس کو ہی اسکلیپوس شانی (Asculpius II) کہتے ہیں۔

دیگر مرکبات کی طرح اٹریفل کے بھی کئی نسخے ہیں ک جن کا ذکر اس کتاب میں آئے گا۔

اٹریفلات کی قوتِ تاثیر دو سال تک باقی رہتی ہے البتہ اٹریفلات کی مدت استعمال دو ماہ سے زیادہ نہیں ل ہے۔ نیز اٹریفلات کو متواتر نہ کھا کر روک روک کر استعمال میں لانا چاہیے جس سے ضعفِ معدہ کا اندیشہ باقی نہیں رہتا ہے کیونکہ اٹریفلات کا کثرتِ استعمال مُضعفِ معدہ ہوتا ہے۔

## اٹریفل اُسٹو خودوس

### وجہ تسمیہ

اس اٹریفل کا نام اس کے جزءِ خاص کی طرف منسوب ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

دماغی امراض خصوصاً دردِ سر اور جملہ امراضِ بلغمی و سوداوی میں مفید ہے۔ دماغ کے تنقیہ کے لئے طبِ یونانی کے مخصوص مرکبات میں شمار کی جاتی ہے۔ اس کا متواتر استعمال بالوں کو سیاہ رکھتا ہے۔

### جزء خاص

ترپھلا اور اسطوخودوس اس کا جزء خاص ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست ہلیدہ زرد و پوست ہلیدہ کابلی، پوست ہلیدہ سیاہ، پوست ہلیدہ آملہ مقشر، اسطوخودوس، برگ سناء مکی، تربد سفید، بسفانج فُستقی، مصطکی، ایتمون کشمیش، مویز منٹی (بعض نسخوں میں گلِ سُرخ کو) ہم وزن لے کر باریک کر لیں اور ہلیدہ جات کو روغنِ بادام شیریں میں چرب کر کے سہ چند شہدِ خالص کے قوام میں خ ملائیں۔

### مقدار خوراک

۵ گرام تک ہمراہ عرقِ گاؤزباں ۱۲۵ ملی لیٹر یا ہمراہ آبِ سادہ۔

### اطریفل زمانی

#### وجہ تسمیہ

اس کے موجد حکیم میر محمد مومن حسینی ولد میر محمد زمان عہدِ محمد بن تغلق شاہ (۱۳۳۴ء تا ۱۳۵۴ء) کے طبیب ہیں، انہوں نے اسے اپنے والد میر محمد زمان کے نام منسوب کیا ہے۔ اس سے مراد میر محمد مومن شاعر نہیں ب ہیں جیسا کہ بعض لوگ سمجھتے ہیں۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مالینجولیا، دردِ سر، خفقان اور قونج میں مفید ہے۔ مسلسل استعمال دائمی نزلہ کو فائدہ دیتا ہے۔ مالینجولیا عرقِ مرقی کی یہ مخصوص دوا ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست ہلیدہ زرد، پوست ہلیدہ کابلی، ہلیدہ سیاہ، گلِ بنفشہ سقمونیا بریاں ہر ایک ۴۰ گرام تربد مجوف، کشنیز خشک ہر ایک ۸۰ گرام پوست ہلیدہ آملہ مقشر گلِ سُرخ، گلِ نیلوفر، طباشیر ہر ایک ۲۰ گرام صندل، سفید کتیرا ہر ایک ۱۰ گرام روغنِ بادام شیریں، ۳۰۰ ملی لیٹر۔ سب دواؤں کو کوٹ چھان کر روغنِ بادام میں چرب کر کے علیحدہ رکھنا اور عتاب ۱۰۰ عدد، سپستاں ۱۰۰ عدد، گلِ بنفشہ ۳۰



گرام، کوپانی میں جوش دے کر صاف کریں اور مرئی ہلیلہ کا شیرہ ڈیڑھ گنا اور شہد سب دواؤں کے ہم وزن لے کر جوشاندہ میں ملا کر اتنا پکائیں کہ قوام ایک ہو جائے پھر درج بالا مسفوف ادویہ اس میں شامل کر کے مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ گرام تا ۱۰ گرام۔ اسپہال لانے کے لئے ۲۵ گرام تک دے سکتے ہیں۔

### اثریفل شاہترہ

### وجہ تسمیہ

جزء خاص شاہترہ کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

امراض فساد خون، خارش، آتشک اور دوران سر میں مفید ہے۔

### جزء خاص

شاہترہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تآوری

شاہترہ ۵۰ گرام، پوست ہلیلہ زرد، پوست ہلیلہ کابلی ہر ایک ۴۰ گرام، آملہ پوست ہلیلہ ہر ایک ۲۰ گرام، برگ سناء مکی ۱۲ گرام، گل سُرخ ۸ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر مونیر منقی نصف کلو میں پیس کر ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام ہمراہ عرق چوب چینی یا آبِ سادہ۔

### اثریفل صغیر

اثریفل کا یہ ایک مخصوص نسخہ ہے جو کم اجزاء پر مشتمل ہونے کی وجہ سے ”اثریفل صغیر“ سے کے نام سے مشہور ہے۔

### افعال و خواص مع محل استعمال

مقوی حافظہ و مقوی دماغ، دماغی امراض کے علاوہ بواسیر میں بھی مفید ہے۔

### جزء خاص

ہلیلہ جات و آملہ

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیار

پوست ہلیلہ زرد، پوست ہلیلہ کابلی، پوست ہلیلہ سیاہ، پوست بلیلہ، آملہ مقشر ہم وزن ادویہ کوکوٹ چھان کر روغن زرد میں چرب کریں اور سہ چند شکر یا شہد کے قوام میں ملا کر اٹریفل تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۵ گرام ہمراہ آب سادہ بوقت شب۔

### اٹریفل غدوی

#### وجہ تسمیہ

خنازیر (گردن کے بڑھے ہوئے غدود) کے عارضہ میں استعمال ہونے کی وجہ سے اس نام سے موسوم کی گئی ہے، یا جزء خاص بکری کی گردن کی گلٹیوں کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام دیا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

خنازیر کے سلسلہ میں خصوصی اثر کی حامل ہے۔ منقی معده و فضلات دماغ ہے۔

### جزء خاص

بکری کی گردن کی گلٹیاں

## دیگر اجزاء مع طریقہ تادری

بھیڑ/ بکری کی گردن کی خشک شدہ گلٹیاں ۵۰ گرام، ہلیلہ سیاہ ۱۵۰ گرام، اقیمون و لاتی ۱۰۰ گرام، پوست بلیلہ، آملہ مقشر، تربد مجوف ہر ایک ۷۵ گرام بسفانج، اسطوخودوس ہر ایک ۵ گرام، سناء مکی ۴۰ گرام، غاریقون مغربل، زرنباد، شیطر ج ہندی، نوشادر، ہر ایک ۳۰ گرام، اینسون، تاج قلمی، سنبل الطیب، قرنفل ہیل خرد، جاتفل، مصطکی رومی۔ ہر اک ۲۰ گرام۔ تمام ادویہ کوکوٹ پیس کر قند سفید ۷۵۰ گرام کے قوام میں شامل کریں اور مرکب بنائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

### اٹریفل کشنیزی

#### وجہ تسمیہ

جزء خاص کشنیز کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

دماغ اور معدہ کا تنقیہ کر کے قوت پہنچاتی ہے۔ سر، آنکھ اور کان کے ان امراض میں جو معدہ کے بخارات اور فزولے کے سبب سے عارض ہوتے ہیں، مفید ہے۔

### جزء خاص

کشنیز خشک۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ہلیلہ کابلی، پوست ہلیلہ زرد، ہلیلہ سیاہ، پوست ہلیلہ آملہ مقشر، کشنیز خشک، ہم وزن ادویہ کو کوٹ چھان کر ہلیلہ جات کو روغن بادام میں چرب کریں اور سہ چند شہد کے قوام میں ملا کر مرکب بنائیں اور تیاری کے چالیس یوم کے بعد استعمال کرائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۵ گرام

ملاحظہ (۱) اگر تلئین مقصود ہو تو ترنجبین کا اضافہ کریں۔

(۲) اٹریفیل کشنیز کو تیاری کے چالیس روز بعد استعمال کرنا چاہیے۔

### اٹریفیل مقل

### وجہ تسمیہ

جزء خاص مقل کے نام سے موسوم ہے۔

### استعمالات

دفع قبض ہے۔ بواسیر دموی اور بواسیر بادی میں مفید ہے۔

### جزء خاص

ترپھلا اور مقل۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست ہلیلہ زرد، پوست ہلیلہ کابلی، پوست ہلیلہ، آئلہ مقشر ہر ایک ۳۵ گرام، مقل ۹۵ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر روغنِ بادام یا روغنِ گاؤ میں چرب کریں اور مقل کو آبِ برگِ گندنا یا آبِ برگِ لکروندہ میں حل کر کے صاف کریں یا روغنِ گاؤ میں مقل کو آگ پر حل کر لیں۔ پھر جملہ ادویہ کے سہ چند شہد کے قوام میں مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام ہمراہ عرقِ بادیان ۱۲۵ ملی لیٹر۔

### اثرِ فعلِ ملین

#### وجہ تسمیہ

اپنے فعلِ مخصوص ”تلین“ سے موسوم ہے۔

### استعمالات

قبض و جمعِ معدہ و امعاء اور صداع میں مفید ہے۔ امراضِ دماغی میں تلینِ شکم کے لئے مستعمل ہے۔

### جزء خاص

سقمونیا۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ہلیلہ سیاہ، پوست ہلیلہ کابلی، ہلیلہ، آئلہ مقشر، تربد مجوف ہر ایک ۲۰ گرام، بادیان، مصطکی رومی، اسطوخودوس، سقمونیا، ریوند چینی۔ ہر ایک ۵۰ گرام مصطکی کو علیحدہ سے ہلکے ہاتھوں سے کھرل کر کے باقی دواؤں کو کوٹ چھان کر روغنِ بادام میں چرب کر کے قند سفید ایک کلو کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ گرام تا ۱۰ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

### افلونیا/فلونی

#### وجہ تسمیہ

رومی زبان کا لفظ ہے۔ اس کو فلونیا بھی کہتے ہیں۔ یہ حکیم افلن رومی طرسوسی کے نام سے منسوب ہے۔ اس حکیم کو فیلن اور افلن بھی کہا جاتا ہے۔ افلن نامی حکیم نے اسے اولاً ترتیب دیا تھا۔ جو ایک نشہ آور مرکب ہے۔

افلونیا کے متعدد نسخے ہیں۔ مثلاً افلونیا تے فارسی، افلونیا تے محمودی (تالیف، حکیم عماد الدین محمود شیرازی) افلونیا تے مردانگلن (جو بادشاہ جہانگیر کے دور میں ایجاد ہوا)، افلونیا تے احمدی۔

## افلونیا تے رومی

### استعمالات

نزله مزمن، قے الدم، اسہال دموی اور ہیضہ کو نافع ہے۔ نافع و دفع الم ہے۔

### جزء خاص

افیون

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

فلفل سفید، فلفل دراز، اجوائن خراسانی ہر ایک ۷۵ گرام، افیون ۲۷ گرام، زعفران ۲۰ گرام، تخم کرفس، سنبل الطیب ہر ایک ۱۵ گرام، سازج ہندی، تاج قلمی، حب بلساں، عاقرقحا، فریون ہر ایک ۵ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد کے قوام میں ملا کر مرکب تیار کریں اور ۶ ماہ بعد استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

نصف گرام تا ۲ گرام۔

## امروسی

### وجہ تسمیہ

یونانی زبان کا لفظ ہے، اس کے معنی ہیں ایسا معجون جو امراض کبد کے لئے مفید ہو۔ بقراط نے اسے ایک بادشاہ کے لئے جسے ضعفِ معدہ کی شکایت تھی، تیار کیا تھا لیکن اب اس کا استعمال کم ہو چکا ہے (بحر الجواہر)۔

## افعال و خواص و محل استعمال

جگر طحال، معدہ اور گمردہ کو تقویت دیتا ہے۔ مفتوح سد ہے۔ آغاز استسقاء میں نافع ہے۔ مدربول اور مخرج سنگِ گمردہ و مثانہ افعال کی حامل ہے۔

## جزء خاص

زعفران

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

دوقو، عود بلسان، تاج قلمی، قردمانا، کالی زیری، شگوفہ اذخر، تخم کرفس ۴-۴ گرام، فلفل سیاہ، فلفل سفید، قسط تلخ، مرملی، ہر ایک ۲ گرام۔ حب الغار ۱۰ عدد، وچ ترکی، زعفران، ہر ایک ۸ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد کے قوام میں ملائیں اور محفوظ کر لیں۔ پھر تیاری کے ۶ ماہ بعد استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام۔ نوٹ: ”امروسیا“ کی قوت تین سال تک قائم رہتی ہے لیکن اب یہ دواء متروک الاستعمال ہے۔

## انفخہ۔ پنیر مایہ۔ چستہ چاک

## تعارف اور طریقہ تیاری

دودھ پینے والے جانوروں کے معدہ اور آنتوں سے حاصل شدہ منجمد دودھ، جس کو پیدا ہونے کے بعد بچے نے پہلی دفعہ پیا ہو، اُس کو حاصل کر لیا جاتا ہے۔ یہی پنیر مایہ ہے۔ اس کو پنیر مایہ اور انفخہ بھی کہتے ہیں۔ جن جانوروں کے دودھ سے پنیر مایہ حاصل کیا جاتا ہے، اُن میں سے چند یہ ہیں: بارہ سنگھا، بکری، بھیڑ، بھینس، پاڑہ، خرگوش، ریچھ، شتر خرما دہ، گور خر، گائے، گھوڑی، نیل گائے اور ہرن وغیرہ۔

اس کو حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ بچے کی پیدائش کے بعد اُس کی ماں کا پورا دودھ بچے کو پلا دیا جائے۔ دودھ دینے والے جانوروں کے اس ابتدائی دودھ کو کھیس یا پیوسہ بھی کہتے ہیں۔ بچوں کو یہی دودھ پلا کر پھر کم و بیش نصف یا ایک گھنٹہ بعد اُس نو مولود بچے کو ذبح کر کے اُس کی آنتیں اور اُس کا معدہ حاصل کر لیا جاتا ہے۔ یہ آنتیں سایہ میں خشک کر لی جاتی ہیں۔ ان آنتوں اور معدے کی چٹنوں (Folds) میں ایک منجمد شے ملے گی، جو دراصل وہی منجمد دودھ ہے جو سوکھ گیا ہے۔ یہی پنیر مایہ ہے۔ مزاج کے لحاظ سے انفخہ و پنیر مایہ کو مرکب انقوی سمجھا جاتا ہے۔

## پنیر مایہ کا مزاج افعال اور دوائی استعمال

مزاج کے لحاظ سے انفخہ یا پنیر مایہ کو مرکب القوی سمجھا جاتا ہے۔ پنیر مایہ کے افعال و خواص بہت سے پہلوؤں پر حاوی ہیں۔ سرطانی گلٹیوں پر اس کا لپ مفید ہے۔ صرع (مرگی) کو نافع ہے اور سرکہ میں گھول کر پینے سے معدہ، پھیپھڑے اور مثانہ کے منجمد خون کو تحلیل کر دیتا ہے۔ دم رعاف کے لئے مفید ہے اور حابس اسہال ہے۔ مقوی و مفرح قلب و دماغ، دافع سموم حشرات المراض، تریاق سموم (Antidote for Snake and Insect bite)، دافع درد شکم، آنتوں

کے زخم کو دور کرتا ہے۔ سیلان الرحم میں بھی مفید ہے۔ منع حمل کرتا ہے اور Contraceptive خصوصیت کا حامل ہے۔ رُعاف میں ناک میں ٹپکایا جاتا ہے۔

### مضر

مزاج میں چڑچڑاپن پیدا کرتا ہے۔ معدہ کے لئے مضر ہے۔ زرشک اور بہدانہ اس کا مصلح ہے۔ اس پر مزید تحقیق کی ضرورت ہے۔ مزاج کے لحاظ سے الفحہ و پنیرمایہ کو مرکب القوی سمجھا جاتا ہے۔

### پنیرمایہ کے خالص ہونے کی علامت

پنیرمایہ کے خالص ہونے کی پہچان یہ ہے کہ اگر اس کو دوسرے جانور کے پنیرمایہ میں ڈال دیں تو وہ آسانی سے گھل جائے گا۔ طبی معالجہ میں پنیرمایہ شتر اعرابی اور انفجہ ارنب کا استعمال زیادہ نظر آتا ہے۔ کیونکہ افادیت کے لحاظ سے دوسرے تمام جانوروں کے مقابلے میں اس کو زیادہ بہتر تصور کیا جاتا ہے۔ حالانکہ دوسرے جانوروں کے بچوں کے معدے میں منجمد شدہ ابتدائی دودھ بھی طریقہ مذکورہ پر حاصل کر کے بطور دوا استعمال کرنا اطبائے کا معمول رہا ہے۔ جتنے قسم کے جانوروں سے پنیرمایہ حاصل کیا جاتا ہے، ان سب کی افادیت الگ الگ ہے، لیکن بسا اوقات عدم حصول یا عسیر الحصول ہونے کی صورت میں دیگر جانوروں سے حاصل شدہ پنیرمایہ بھی معالجاتی اہمیت اور ایک دوسرے کے بدل کی حیثیت رکھتا ہے۔ انفجہ ارنب کو اطبائے سب سے زیادہ صحیح العمل اور قوی التأثير تصور کرتے ہیں کیونکہ اس میں حدت کم ہوتی ہے۔

### انقردی

#### وجہ تسمیہ

انقردیا (Anacardium) رومی زبان کا لفظ ہے۔ جس کے معنی ”شبیہ قلب“ کے ہیں۔ چونکہ بلا در صنوبری یعنی دل کی شکل کا ہوتا ہے اور وہ اس کی ترکیب میں داخل ہے، اس لئے اس کو انقردیا کہا گیا ہے۔ متاخرین کی بعض کتابوں میں انقرویا ”واو“ سے لکھا گیا ہے جو صحیح نہیں ہے۔ اس مرکب کا موجد بقراط ہے۔ اس کے دو نسخے ہیں: انقردیا کبیر اور انقردیا صغیر۔

### انقردیا کبیر

#### افعال و خواص اور محل استعمال

فالج، لقوہ، استرخاء، خدر صرع، نسیان اور دوسرے باردار امراض میں مستعمل ہے۔ قوتِ باہ کو بڑھاتا ہے اور فعل ہضم کو درست کرتا ہے۔ ذہن کو صاف اور قوی کرتا ہے۔ محافظ و مقوی حافظہ ہے۔

#### جزء خاص

بلاد (بھلا نواں)۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عاقرقحا، شونیز، قسط شیریں، فلفل سیاہ، فلفل دراز، وچ ترکی ہر ایک ۵۰ گرام، سداب جنطیانہ رومی، زراوند حرج، حلتیت خالص، حب الغار جندیستر، شیطرج ہندی خردل ہر ایک ۲۵ گرام عسل بلاد ۲۵ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر روغنِ گاؤ ۱۵ گرام میں چرب کر کے قند سفید ڈیڑھ کلو کے قوام میں ملائیں اور مرکب بنائیں۔ اس مرکب کو تیاری کے ۶ ماہ بعد استعمال کریں۔

### مقدار خوراک

۲ تا ۳ گرام ہمراہ آبِ سادہ صبح نہار منہ۔

### انقریہ صغیر

افعال و خواص اور محل استعمال  
اس کے منافع انقریہ کبیر کی طرح ہیں۔

### جزء خاص

بلاد

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بلبلہ سیاہ، پوست بلبلہ، آملہ مقشر ہر ایک ۱۵ گرام سعد کوفی، سنبل الطیب کندر، وچ ترکی، فلفل سیاہ، زنجبیل، عسل بلاد۔ ہر ایک ۸ گرام ادویہ کو کوٹ پیس کر روغنِ گاؤ میں چرب کریں اور ڈھائی سو گرام شکر سفید کا قوام کر کے مرکب تیار کریں۔  
نوٹ: اس کو بھی تیاری کے ۶ ماہ بعد استعمال کرائیں۔

### مقدار خوراک

۲ تا ۳ گرام ہمراہ آبِ سادہ بوقت صبح۔

### انوشدارو

### وجہ تسمیہ

انوشدارو یا نوشدارو فارسی زبان کا لفظ ہے، جس کا معنی ”دوائے ہاضم“ ہے۔ یہ معجون کی قسم کا مرکب ہے جس کا جزء خاص آملہ ہے۔ اس کا معنی ”بے ذائقہ“ بھی بیان کیا گیا ہے۔ بعض محققین نے لکھا ہے کہ لفظ ”نوش“ بلبلہ، بلبلہ، آملہ، خبث الحدید



اور شہد کے لئے وضع کیا گیا ہے، چنانچہ اسی لئے اس پانچ اجزاء کے مرکب کو 'فنجنوش' بھی کہا جاتا ہے۔ چونکہ اس معجون کا جزء خاص آملہ ہے اس لئے اس کا نام انوشدارو رکھا گیا ہے۔

انوشدارو ایک ہندی ترکیب ہے۔ یونانی عہد میں اس کا استعمال نہیں ملتا، البتہ عرب اطباء میں سب سے پہلے ابو یوسف اسحاق بن یعقوب کندی نے اس کا نسخہ لکھا ہے۔ اس لئے انوشدارو کو جوارش کندی کے نام سے بھی جانا جاتا ہے۔

### انوشدارو کی ترکیب تیار

انوشدارو تازہ اور خشک دونوں طرح کے آملہ سے تیار کیا جاتا ہے۔ اس کے بنانے کا طریقہ یہ ہے کہ پختہ و تر و تازہ آملوں کو وزن کر کے پانی میں پکا کر خوب اچھی طرح ملا کر اس کے تخموں کو علاحدہ کر لیں پھر ایک جھر جھرے کپڑے یا چھنی سے چھان کر پانی حاصل کر لیں تاکہ ریشہ وغیرہ الگ ہو جائے اور آملہ کا پکا ہوا گودا پانی میں آجائے۔ اس کے بعد باقی ماندہ تخم اور ریشوں کو وزن کر لیں جس سے جرم آملہ (گودے) کا اصل وزن معلوم ہو جائے گا۔ اسی حاصل شدہ وزن کا دو چند یا سہ چند شکر ملا کر قوام تیار کر لیں اور قوام کے گرم رہتے ہوئے ہی دیگر ادویہ کا سفوف بھی اس میں شامل کر دیں اور اچھی طرح ملا دیں۔ مرکب تیار ہو جائے گا۔ لیکن اگر آملہ خشک استعمال کرنا ہو تو اس کے تخم نکال کر (آملہ کو مُتقی کر کے) وزن کر لیں اور دھو ڈالیں۔ اس کے بعد شیر گاؤ میں اس قدر بھگوئیں کہ آملہ دودھ میں غرق ہو جائے۔ پھر کم و بیش چار گھنٹے کے بعد خاطر خواہ مقدار کے پانی میں ڈال کر جوش دیں تاکہ آملہ کا کیلا پن اور دودھ کی چکنائی دور ہو جائے۔ پھر دوسرے پانی میں جوش دے کر حسبِ دستور شکر ملا کر قوام تیار کر لیں اور استعمال میں لائیں۔

### جزء خاص

آملہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیار

گلِ سُرخ ۲۰ گرام سعد کوفی ۸ گرام قرنفل، مصطلگی رومی، اسارون، سنبل الطیب ہر ایک دس۔ دس گرام، دانہ الاچی خُرد، دانہ الاچی ہیل کلاں، زرنب، جاوتری، جاتفل، قرفہ، زعفران ہر ایک ۷ گرام آملہ مقشر نصف کلو قند سفید ساڑھے سات سو گرام پہلے آملہ کو ۲۴ گھنٹے دودھ میں بھگوئیں، پھر پانی سے دھو کر ایک لیٹر پانی میں جوش دیں۔ جب آملے گل جائیں تو چھنی سے پانی چھان لیں اور اسی پانی میں قند سفید کا قوام تیار کر لیں اور دوسری دو این کوٹ پیس کر قوام میں ملائیں۔ اس کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔

### مقدار خوراک

۵ گرام صبح ہمراہ آبِ سادہ / تازہ۔

نوٹ: انوشدارو کو تیاری کے چالیس روز بعد استعمال کریں۔

### انوشدارو لُولوی

انوشدارو سادہ کے نسخے میں مروارید کھرباء، مونگا یشب اور یاقوت کا اضافہ کرنے پر اسے انوشدارو لُولوی کہا جاتا ہے۔

### ایارہ / ایارج / ایارجات

#### وجہ تسمیہ

ایارج یونانی زبان کے لفظ ایارہ کا معرب ہے جس کا معنی دوائے الہی، دوائے شریف اور مصلح بیان کیا گیا ہے، مگر اکثر محققین کے نزدیک ایارج، دواء مسہل کو کہتے ہیں کیونکہ ایارج ہی مسہلات میں پہلا مرکب ہے جسے اہل یونان نے اسہالِ بلغم اور تنقیہ دماغ کے لئے مرتب کیا تھا۔ اسہال و اخراجِ بلغم میں ایارج تریاقی افادیت رکھتا ہے۔

ایارجات میں ایارجِ فیقرا کے علاوہ ایارجِ بقراط، ایارجِ جالینوس، ایارجِ لوغاذیہ، ایارجِ رُوفس اور ایارجِ ارکاغانیس مشہور

ہیں۔

### ایارجِ فیقراء

#### وجہ تسمیہ

ایارج کا مخترع بقراط ہے۔ یونانی زبان میں فیقرا کا معنی ”تلخ نافع“ ہے، چونکہ اصل و عمود اس نسخے میں صبر یعنی ایلو ہے اور وہ تلخ ہوتا ہے اس لئے یہ ایارج ”فیقرا“ کے نام سے موسوم ہوا۔ بعض ماہرین کے مطابق فیقراء یونانی زبان میں صبر کے معنی میں آتا ہے، چنانچہ اس نسخے میں جزءِ اعظم کی حیثیت سے صبر کی موجودگی کی وجہ سے اسے ایارجِ فیقراء کہا گیا ہے۔ ایارجات کی قوت ۲ سال تک باقی رہتی ہے۔ اس کو تیاری کے ۶ ماہ بعد استعمال کرانے کی سفارش کی گئی ہے۔

شیخ الرئیس نے اس کے نسخے میں عود بلسان کا اضافہ کیا ہے۔

ایارج کے نسخے میں: شحمِ اندرائن کو شامل کرنے پر یہ نسخہ مشحم کہلاتا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

منقی دماغ و معدہ ہے۔ دردِ سر کی اکثر قسموں، فلج، لقوہ، استرخائی، وجع المفاصل اور قولنج میں مفید ہے۔ ایارج اطریفل کے

ساتھ دماغ کا اور گلقد کے ساتھ معدہ کا تنقیہ کرتا ہے۔

### جزء خاص

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سنبل الطیب، دارچینی، عود بلسان، حب بلسان، تاج قلمی، مصطکی رومی، اسارون، زعفران ایک ایک حصہ، صبر زرد سب دواؤں کا دو چند اور بعض اطباء نے ہم وزن لکھا ہے۔  
مُضِرّیہ گردہ کے لئے مُضر ہے، جس کا مصلح عناب ہے۔

### مقدار خوراک

۵ گرام ہمراہ آب گرم / شہد بوقت خواب۔

### ایارج لوغازی

#### وجہ تسمیہ

اس کی وجہ تسمیہ نامعلوم ہے لیکن بعض لوگ کہتے ہیں کہ یہ لوغازیا نام کے ایک یونانی طیب کے نام سے منسوب و موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

صداع، صداع شقیقہ، صداع بیضہ و خودہ، درد گوش، ثقل سماعت، دوار، فلج، رعشہ، لقوقہ، بہق و برص اور جذام وغیرہ میں نافع ہے۔

### جزء خاص

ایلو

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عنصل دشتی مشوی، غاریقون، سقمونیا، اُشق، اسقوردیون ۱۲-۱۲ گرام، اقیمون، کماذریوس گیارہ گرام، حاشا، ہوفاریقون، بادیان رومی، تیزپات فراسیون (کراث جملی) جعدہ، سلینخہ، فلفل سفید، مرملی، جاؤ شیر، جندبیدستر، سنبل الطیب، فطر اسالیون، زراوند طویل، افشردہ افسنتین، فریون، حماما، زنجبیل ہر ایک ۱۵ گرام۔

تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر شہد بقدر ضرورت میں گوندھیں، اس کے بعد پوری احتیاط سے چھ ماہ کے لئے محفوظ رکھ لیں۔ بعد ازان استعمال میں لائیں۔ ایارہ جات کے استعمال کا سب سے بہتر طریقہ یہ ہے کہ ان کو آب اقیمون میں حل کر کے استعمال کرایا جائے (بحر الجواہر)۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

ایارج ہو فقر اطیس / ایارج بقراط

وجہ تسمیہ

بقراط کے نام سے موسوم ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

صداع شرکی معدی میں مفید ہے۔ منقی رطوبات معدہ ہے۔

جزء خاص

ایلو

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

جنطیانا، سنبل الطیب، شحم حنظل، زراوند مدحرج، تاج قلمی، دارچینی ۳-۳ گرام، فطر اسالیون (کرفس جبلی) کمادزیوس (قرمُس)، اسطوخودوس، پیپلا مول، مصطکی ۵-۵ گرام، ایلوا ۵۰ گرام، جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہدِ مصفیٰ میں قوام تیار کریں، پھر ۶ ماہ بعد استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام ہمراہ آب گرم یا آب سادہ۔

باسلیقون

وجہ تسمیہ

یونانی زبان میں اس کا معنی کحل یا ”روشنائی“ ہے۔ چونکہ یہ امراض چشم میں بطور کحل مستعمل ہے، اس لئے یہ نام تجویز کیا گیا ہے۔

اس کے دوسرے معانی ”جالب النوم“ (نیند لانے والا) بھی بیان کئے گئے ہیں۔ یہ بھی کہا جاتا ہے کہ یہ ایک یونانی بادشاہ کا نام ہے جس کے لئے بقراط نے یہ نسخہ ترتیب دیا تھا۔

لیکن اس سلسلے میں یہ تحقیق زیادہ صحیح ہے کہ یونانی لفظ ’باسلیقون‘ جس کا مترادف ”روشنائی“ ہے، مقوی بصر کو کہتے ہیں۔ یہ بقراط سے پہلے کی اختراع ہے۔ اسے فیثا غورس طبیب نے ارستیدون (Arestindian) والی صقیلہ کے لئے جسے ضعف بصر کی شکایت تھی، تیار کیا تھا اور اس سے اُس کو شفا حاصل ہوئی تھی۔

باسلیقون کے دو نسخے باسلیقون کبیر اور باسلیقون صغیر کے نام سے رائج ہیں، ان کے علاوہ اس کے فارسی مترادف نام ”روشنائی“ کے بھی متعدد نسخے قراہادینوں میں ملتے ہیں۔

## باسلیقون کبیر

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی بصر ہے۔ بیاض مزمن، دمعہ، جرب، سبل، ظفرہ، صلابتِ اجفان میں نافع ہے۔ ابتداء نزول الماء میں مفید ہے۔

### اجزائے خاص

اقلیمیائے نقرہ (روپا مکھی)۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اقلیمیائے نقرہ کف دریا ہر ایک ۵۰ گرام صبر سقوطی عصاۃ مایٹا مس سوختہ ہر ایک ۲۵ گرام پوست ہلیلہ زرد ۲۰ گرام مامیران، مرکی، نوشادر، زرد چوبہ۔ ہر ایک ۵ گرام، نمک لاہوری سازج ہندی، سفیدہ قلعی، فلفل سیاہ، فلفل دراز، سنبل الطیب، سرمہ اصفہانی ہر ایک ۱۰ گرام، نمک سانہر، قرنفل اشنہ۔ ہر ایک ۵ گرام۔ تمام ادویہ کو خوب باریک کھل کر کے ریشمی کپڑے میں چھانیں اور محفوظ رکھ لیں۔

### ترکیب استعمال

رات کو سوتے وقت سرمہ کی طرح سلائی سے آنکھ میں لگائیں۔

### باسلیقون صغیر

### افعال و خواص اور محل استعمال

اس کے افعال باسلیقون کبیر ہی جیسے ہیں۔

### جزء خاص

اقلیمیائے نقرہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اقلیمیائے نقرہ ۱۵ گرام، مس سوختہ ۷ گرام سفیدہ قلعی، نمک لاہوری، نوشادر۔ ہر ایک ۳ گرام، فلفل سیاہ، فلفل دراز ہر ایک ڈیڑھ گرام۔ تمام ادویہ کو باریک پیس کر ریشمی کپڑے میں چھان کر بطور سرمہ استعمال کریں۔

## برشعشاء

### وجہ تسمیہ

یہ سریانی لفظ ہے، جس کا معنی براء الساعۃ: یعنی ایک ساعت میں فائدہ دینے والی یا فوری شفا دینے والی دوا ہے۔ قدیم یونانی اطباء کی ایجادات میں سے ایک ہے جس میں جالینوس (Claudius Galen) نے کچھ تصرفات کئے اور نسخہ کو از سر نو مرتب کا ک، سریانیوں کے یہاں افلونیا رومی نام کی دوا کے جس نسخہ میں شیخ المرینس بو علی سینا نے نئی ترتیب دی، اس دوا کو برشعشاء کے نام سے جانتے ہیں۔ یہ معجون برش کے نام سے بھی مشہور ہے۔ داؤد انطاکی کی رائے میں بھی یہ قدیم اطباء کی ایجاد ہے جس کے بہت سے نسخے ہیں

۱۔ شیخ المرینس بو علی سینا کا نسخہ ۲۔ عماد الدین محمود شیرازی کا نسخہ

۳۔ داؤد انطاکی کا نسخہ ۴۔ محمود بن الیاس شیرازی کا نسخہ

۵۔ ابن جزلہ کا نسخہ ۶۔ ہبۃ اللہ ابو البرکات کا نسخہ

### افعال و خواص اور محل استعمال

نزہ زکام اور امراض دماغی و سوداوی میں مفید ہے، فالج لقوہ، ضعف اعصاب صرع، رعشہ، نسیان، ہذیان، مالیخولیا، سُببات سہری، دوار، طنین، منہ کی بدبو، سعال، کثرت لعاب دہن، قو الخج، دردِ معدہ و جگر، ضعف جگر، استسقاء اور سرعت انزال میں بھی مستعمل ہے۔ زہروں کے لئے تریاق ہے۔

### جزء خاص

افیون

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اس کے مختلف نسخے ملتے ہیں

قانون ابن سینا کے نسخہ کے مطابق: فلفل سیاہ، فلفل سفید اجوائن خراسانی ہر ایک ۶۰ گرام، افیون ۳۰ گرام، زعفران ۱۵ گرام، سنبل الطیب، عاقرقرا، فریون ہر ایک چار گرام سب کو کوٹ پیس کر سہ چند شہد کے قوام میں ملائیں پھر تین مہینہ تک جو میں دفن رکھنے کے بعد استعمال کریں۔ اسی لئے اس کو دواء الشعیر بھی کہتے ہیں۔

### مقدار خوراک

نصف گرام تا ۲ گرام۔

نوٹ: اُس کی قوت پانچ سال تک قائم رہتی ہے۔

### برود کافوری

#### وجہ تسمیہ

برود کے معنی ٹھنڈک پہنچانے والا یا ٹھنڈی دوا کے ہیں۔ کافور کی شمولیت کی وجہ سے اس کا نام برود کافوری رکھا گیا۔ سوزش چشم میں ٹھنڈک پہنچانے اور بغرض علاج مستعمل ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

آنکھ کی سوزش، سُرخی اور گرمی کو نافع ہے۔ ٹھنڈک پیدا کرتا ہے۔

#### جزء خاص

کافور

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سنگِ بصری (توتیا نے کرمانی) ۶۰ گرام (کچے انگور کے رس (بقدرِ ضرورت) میں تین روز تک بھگو کر خشک کر لیں، بعد ازاں) کافور ایک گرام کو خوب باریک سرمہ کی طرح پیسیں اور بوقتِ ضرورت آنکھ میں لگائیں۔

### بنادق البذور

#### وجہ تسمیہ

بنادق بندقہ کی جمع ہے، اس کے معنی غلہ یا گولی کے ہیں، یعنی وہ موٹی گولیاں جو غلہ کے برابر ہوتی ہیں۔ جن کا وزن تقریباً ۴ گرام ہوتا ہے۔ چونکہ اس نسخہ کے اجزاء میں بزور (تخم) کثرت سے شامل ہیں، اس لئے اس کو بنادق البذور کا نام دیا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

تخم و بزور نافع سوزش بول، دافع قرحہ گردہ و مثانہ، وجع الکلیہ، دافع احتباس بول و عسر البول۔ دافع امراض گردہ و مثانہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز تخم خیار ۱۵ گرام مغز تخم خرپزہ ۲۰ گرام مغز تخم کدو، تخم خطمی، تخم خرفہ، تخم خشکاش سفید، تخم کرفس، اجوائن خراسانی، مغز بادام، مقشر کتیر انشاستہ، رب السوس گل ارمنی ہر ایک ۵-۵ گرام، جملہ ادویہ کو کوٹ پیس کر لعاب اسپنول میں ریٹھے (فندق) کے برابر گولیاں بنائیں۔

### پاذنہر / فاذنہر / تریاق

#### وجہ تسمیہ

تریاق یونانی زبان کے لفظ تریوق سے معرب ہے۔ اس کے معنی حیوان مثلاً سانپ وغیرہ کے کاٹنے کے ہیں (بحر الجواہر)۔ بعض لوگوں نے لکھا ہے کہ یہ نام اُس وقت دیا گیا جب اس کے نسخہ میں سانپ کا گوشت شامل کیا گیا۔ بعض کتابوں کے مطابق تریاق یونانی زبان میں ”ادویہ سمیہ قاتلہ“ کے لئے بھی بولا جاتا ہے لیکن اب یہ ہر قسم کے زہروں کے لئے مفید دواء کے معنی میں استعمال کیا جانے لگا ہے۔

بعض اطباء کا کہنا ہے کہ تریاق فارسی لفظ ”لفظ تریا یوک“ سے معرب ہے جو بہ معنی معجونِ دافعِ زہر، بہ معنی فاذنہر اور بہ معنی ایون آتا ہے۔

در اصل دافعِ زہر ادویہ کے علاوہ تریاق کا لفظ سریع الاثر مرکبات کے لئے بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ تریاق کا مخترع اندروماخس اول ہے۔ تریاق کے بہت سے نسخے ہیں: مثلاً تریاقِ اربعہ تریاقِ ثمانیہ اور تریاقِ مشریدہ بطوس، تریاقِ فاروق۔ ان میں تریاقِ فاروق کو سب سے زیادہ مؤثر سمجھا گیا ہے۔

### تریاقِ اربعہ / تریاقِ صغیر

#### وجہ تسمیہ

چار اجزاء پر مشتمل ہونے کی وجہ سے اسے تریاقِ اربعہ کا نام دیا گیا ہے۔ اس کو تریاقِ صغیر بھی کہتے ہیں۔

#### افعال و خواص اور محل استعمال

سرد زہروں کو اور تمام سرد امراض میں مفید ہے۔ زہریلے جانوروں کے کاٹنے میں بھی مفید ہے۔ صرع، خفقان اور فالج و قوٰلج میں نافع ہے، محللِ ریاحِ غلظت، مفتوحِ سدِ جگر و طحال، محللِ اور امِ جگر و طحال۔

#### جزء خاص

حب الغار

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری



حب الغار، جنطیانا مکی، زراوند طویل، ہم وزن لے کر کوٹ چھان کر روغنِ گاؤ میں چرب کر لیں اور سہ چند شہد کے قوام میں ملا کر مرکب بنائیں اور چالیس یوم تک محفوظ مقام پر رکھنے کے بعد استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱ تا ۵ گرام ہمراہ آبِ نیم گرم۔

نوٹ: اس کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔

اس کے طویل استعمال سے دردِ سر اور دمہ پیدا ہو جاتا ہے۔ مصلح شیره تخمِ خرفہ سیاہ۔

### تریاق ایون

#### وجہ تسمیہ

لجاج، شوکران اور ایون کی مضرت و سمیت کو دور کرتا ہے۔ اسی مناسبت سے اس کا نام تریاق ایون رکھا گیا۔

### جزء خاص

جندبیدستر۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

حلیت، جندبیدستر، ابہل اور قنفل، ہم وزن کا باریک سفوف تیار کر کے سہ چند شہد میں گوندھیں اور معجون تیار کریں۔

### طریقہ استعمال

ایون وغیرہ کی سمیت میں ماء العسل، آبِ شبت اور نمک سے قہ کرائیں جس سے غسلِ معده Gastric Lavage ہو جائے گا۔ اس کے بعد ۱ تا ۳ گرام تریاق ثمانیہ شرابِ کہنہ میں حل کر کے استعمال کرائیں۔ علاوہ ازیں مسخّنات (گرمی پیدا کرنے والی اشیاء و تدابیر) کا استعمال بھی مفید ہوتا ہے۔

### مقدار خوراک

۱ تا ۳ گرام یا حسبِ ضرورت۔

### تریاقِ پچش

#### وجہ تسمیہ

زحیر کی خاص دواء ہے۔ اس مناسبت سے اس کو تریاقِ پچش کہا گیا۔

## نفع خاص

نفع و دفع زحیر۔

## جزء خاص

ہلیلہ زرد

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست ہلیلہ زرد، نانخواہ، زیرہ سفید ہم وزن علیحدہ علیحدہ دیسی گھی میں بریاں کر کے سفوف کریں اور استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۳ گرام صبح و شام ہمراہ آبِ سادہ۔

## تریاق ثمانیہ

### وجہ تسمیہ

تریاق اربعہ کے نسخے میں حکیم بلیدوس نے چار مزید ادویہ کا اضافہ کیا جس کی وجہ سے اس کا نام ”تریاق ثمانیہ“ رکھا گیا۔ تریاق اربعہ کے مقابلہ میں یہ کثیر افادیت کا حامل ہے۔

## جزء خاص

حب الغار۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

حب الغار، جنطیانارومی، مرکی، قسط تلخ ۲-۲ گرام، فلفل سفید، تاج سیاہ ۱۵ گرام، زعفران، دارچینی ۱۰ گرام، ادویہ کوکوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص میں قوام تیار کر کے مرکب بنائیں۔

## مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

## تریاق نزلہ

### وجہ تسمیہ

نزلہ حار میں سریع التاثر ہے اور تریاقی اثر رکھتا ہے۔ اس بناء پر اس کو تریاق کہا گیا ہے یعنی نزلہ کی زود اثر دوا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

نزله بالخصوص نزله مزمن، کھانسی اور رطوباتِ دماغی کے سیلان میں مفید ہے۔

### جزء خاص

پوست خشخاش

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اسطوخودوس ۱۵ گرام گل گاؤ زباں، حب الہ آس، کشنیز خشک ہر ایک ۳۰ گرام تخم کاہو۔ ۶ گرام اجوائن خراسانی، پوست خشخاش ہر ایک ۹۰ گرام، تخم خشخاش سفید ۱۲۰ گرام، سب دواؤں کو پانی میں جوش دے کر صاف کر کے ایک کلو قند سفید کے قوام میں ملائیں۔ پھر گل سُرخ، کشنیز خشک، رب السوس، نشاستہ، صمغ عربی، کیترا مرکی ہر ایک ۱۵ گرام پیس کر قوام میں شامل کریں۔

### مقدار خوراک

۵ گرام تا ۱۰ گرام۔

### تریاقِ وبائی

یہ ایک قدیم مرکب ہے۔ وبائی احوال و امراض میں کثرت سے مستعمل ہے۔ جالینوس نے بھی اس نسخہ کی تعریف کی ہے۔

### وجہ تسمیہ

وباء کے خلاف تریاقی اثر رکھنے کے باعث یہ نام دیا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

وبائی امراض کے زمانے میں بطور حفظ ماتقدم اس کا استعمال بہت مفید ہے۔ چنانچہ ہیضہ، طاعون اور دیگر وبائی امراض میں اس کے استعمال کی ہدایت کی جاتی ہے اور انسان مرض کے حملہ سے محفوظ رہتا ہے۔ زمانہ قدیم سے ہی اس کا استعمال چلا آ رہا ہے۔

### جزء خاص

مرکی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

صبر زرد ۲۰ گرام مرکی، زعفران ہر ایک ۱۰ گرام کوٹ چھان کر عرقِ گلاب ۱۲۰ ملی لیٹر میں خوب کھرل کر کے بقدرِ نخود گولیاں بنائیں اور صبر کی کڑواہٹ سے بچنے کے لئے اُن پر چاندی کا ورق چڑھالیں۔

### مقدار خوراک

۱ تا ۲ گولی صبح و شام ہمراہ عرقِ گلاب۔

### جواریش

#### وجہ تسمیہ

جواریش فارسی لفظ گواریش کا معرب ہے۔ جواریشات زیادہ تر ہضمِ طعام کے لئے استعمال کئے جاتے ہیں۔ اطباءِ ایران کی ایجادات میں سے ہے۔ امراضِ معدہ کی مخصوص دوا ہے۔ جواریش معجون کی ایک قسم ہے۔ جواریش اور معجون میں یہ فرق ہے کہ جواریش دواءِ مرکب خوش مزہ کو کہتے ہیں جب کہ معجون کے لئے خوش مزہ ہونا ضروری نہیں ہے۔

جواریشات کی تیاری میں اُن تمام اصول و ہدایات پر عمل پیرا ہونا ضروری ہے جو معجون کی تیاری کے سلسلہ میں مروئے کار لائے جاتے ہیں۔ جواریشات کا سفوف دیگر تمام معاجین کے مقابلہ میں موٹا اور دُرُرا (coarse) ہونا چاہیے تاکہ یہ سفوف معدے کی اندرونی سطح میں واقع ہونے والے خمل (Villi) اور پچچوں (folds) میں کچھ دیر تک ٹھہر کر ہضمِ غذا میں مدد دے سکے اور دیگر امور میں معدہ کی مدد کر سکے۔ بعض لوگوں کا خیال ہے کہ اس کے سفوف کا دُرُرا ہونا ضروری نہیں ہے۔

### جواریش آملہ

#### وجہ تسمیہ

جزء خاص آملہ کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

ضعفِ معدہ میں مفید ہے۔ جگر، قلب اور دماغ کو قوت بخشتی ہے۔ تجخیر اور صفراوی دستوں کو فائدہ دیتی ہے۔

### جزء خاص

آملہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آلہ سو گرام چوبیس گھنٹے تک دودھ میں بھگوئیں۔ پھر آلہ کو پانی سے دھو کر دوسرے پانی میں جوش دیں۔ بعد میں مل چھان کمر ایک کلو شکر کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

جوارش آلہ بہ نسخہ دیگر: آلہ خشک ۶۰ گرام، پوست قرنج، صندل سفید، ہر ایک ۱۵ گرام، پوست بیرون پستہ، دانہ، ہیل خردہر ایک ۱۰ گرام۔ آملوں کو ۲۴ گھنٹے دودھ میں بھگوئیں۔ پھر پانی سے دھو کر دوسرے پانی میں جوش دیں اور مل چھان کمر دوسری ادویہ کے سفوف کے ساتھ قند سفید دو کلو کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

### جوارش انارین

#### وجہ تسمیہ

دونوں قسموں کے انار (ترش و شیریں) کی شمولیت کی وجہ سے اس کو ”جوارش انارین“ کا نام دیا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

معدہ اور جگر کی تقویت کے لئے خاص ہے۔ مشہتی طعام ہے۔ اسہال میں مفید ہے۔ خون کے سُرخ ذرات میں اضافہ کرتا ہے۔

### اجزاء خاص

انارین

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آب انار شیریں، آب انار ترش، آب لیموں کاغذی ہر ایک ۱۷۵ ملی لیٹر شربت حب الاس ۱۵۰ ملی لیٹر آب پودینہ سبز، شیرہ مربئی آلہ، شربت لیموں ہر ایک ۷۵ ملی لیٹر، عرق گلاب ۴۰ ملی لیٹر مصطکی، دانہ ہیل خرد، زہر مہرہ ہر ایک ۵ گرام زرورد، وج ترکی، جانقل، عود شریں، طباشیر ہر ایک ۲ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کمر درج بالا آیات میں قند سفید ۷۵۰ گرام کا قوام کمر کے مرکب بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام، بعد غذا میں۔

### جوارش بسباسہ

## وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص جاوتری سے منسوب ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

برودتِ معدہ اور بد ہضمی کو رفع کرتی ہے۔ ریاحی دردوں میں مفید ہے۔ کھانے کے بعد اس کا استعمال ہضمِ طعام میں مدد دیتا ہے۔ ریاح کی پیدائش اور کلانی شکم (پیٹ بڑھنے) کو روکتی ہے۔ نافع بواسیر، دفع ریاح غلیظہ ہے۔

## جزء خاص

بسباسہ (جاوتری)

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بسباسہ، تاجِ قلبی، ہیلِ خرد، زنجبیل، فلفلِ دراز، دارچینی، اسارون ہر ایک ۱۰۔۱۰ گرام قرنفل ۲۰ گرام فلفل سیاہ ۲۵ گرام، ہیلِ کلاں ۵۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ پیس کر قند سفید ۵۰ گرام کے قوام میں ملائیں اور مرکب بنائیں۔

## مقدار خوراک

۱۰ تا ۵ گرام

## جواریش تقاح

## وجہ تسمیہ

## تقاح (سیب)

جزء خاص ہونے کی وجہ سے اس نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقویِ معدہ و احشاء، مقویِ قلب و دماغ، مقویِ ہضم

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سیبِ اصفہانی ۵۰۰ گرام چھیل کر ان کے تخم نکال لیں، پھر شرابِ ریحانی بقدرِ ضرورت میں جوش دیں، حتیٰ کہ وہ گل جائیں۔ بعد ازاں اس کو چھان کر قند سفید ۲۵۰ گرام، شہدِ مصفیٰ ۲۵۰ گرام کا قوام تیار کریں۔ قوام تیار ہونے پر زعفران ۲ گرام، فلفل

دراز، فلفل سیاہ، لونگ ۹-۱۰ گرام، زنجبیل ۱۵ گرام، اگر ۱۰ گرام کو کوٹ چھان کر اس قوام میں گوندھیں۔ اُس کے بعد مرکب کو کسی برتن میں محفوظ رکھیں۔

### مقدارِ خوراک

۵ تا ۱۰ گرام۔ بعد غذائیں ہمراہ آبِ سادہ یا مناسب بدرقہ۔

### جواریشِ تمر ہندی

#### وجہ تسمیہ

جزء خاص تمر ہندی کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

صفراوی دست، قے اور متلی میں مفید ہے، جگر، معدہ اور دل کو قوت دیتی ہے۔ مِشْتَبٰہی طعام اور ہاضم ہے۔

#### جزء خاص

تمر ہندی (اہلی)

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تمر ہندی ۵ گرام، گلِ سُرخ، کشنیز خشک ہر ایک ۱۰ گرام مصطکی، دانہ الائچی خرد، زرشک، طباشیر سازج ہندی، پوست ترنج، برگِ پودینہ، صندلِ مسحوق (گلاب میں گھسا ہوا) ہر ایک ۵ گرام مرئی آملہ ایک عدد، انار شیریں ایک عدد۔ ان میں سے جو دو انیں پیسنے کے قابل ہیں۔ انہیں پیس کر تمر ہندی کو عرقِ گلاب میں بھگو کر اُس کا ژلال انار کے نچوڑے ہوئے پانی میں ملائیں، پھر سہ چند قند سفید کے قوام میں مرکب تیار کریں۔

### مقدارِ خوراک

۵ تا ۱۰ گرام۔

### جواریشِ جالینوس

#### وجہ تسمیہ

اپنے موجد کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

امراضِ معدہ میں خاص تاثیر رکھتی ہے، وجعِ معدہ، سوء ہضم، ریاح، بواسیر، تخیر، دردِ سر بشرکتِ معدہ اور بدبوئے دہن میں نافع ہے۔ بلغمی کھانسی، نقرس، کثرتِ بولِ ضعفِ مثانہ، ضعفِ باہ، اسہال اور زحیر کو فائدہ دیتی ہے۔ اس کا مسلسل استعمال تمام اعضاء کو قوت دیتا ہے، بالوں کی سیاہی قائم رکھتا ہے اور بلغمی امراض سے محفوظ رکھتا ہے۔

### جزء خاص

زعفران و مصطکی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سنبل الطیب، دانہ الماچی خرد، تاجِ قلمی، دارچینی، خولجان، قرنفل، سعد کوفی، زنجبیل، فلفل سیاہ، دار فلفل، قسط شیریں، عود بلسان اسارون، حب الاس، چرانتہ شیریں، زعفران ہر ایک ۷ گرام، مصطکی ۲۱ گرام۔ مصطکی اور چرانتہ کو باہم ملا کر ہلکے ہاتھ سے پیسیں، پھر دوسری دو اینیں پیس کر دو چند شہد کے قوام میں ملائیں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام۔

### جواریش زرعوئی سادہ

#### وجہ تسمیہ

زرع تخم کے معنی میں آتا ہے، چونکہ یہ جواریش تخموں پر مشتمل ہے، اس لئے اسے ”جواریش زرعوئی“ کے نام سے موسوم کیا گیا۔

بعض اطباء نے زرعوئی کو زرغون لکھا ہے جو زرگون کا معرب ہے۔ چونکہ اس معجون کا رنگ سونے کے رنگ جیسا ہوتا ہے اس بناء پر یہ نام رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

تقویتِ گردہ کی خاص دوا ہے۔ پیشاب کی زیادتی کو روکتی ہے۔ مؤلّدِ منی ہے۔ مقویِ جگر، دماغ اور معدہ ہے۔ تخمہ اور بد ہضمی میں مفید ہے۔ جواریش زرعوئی استعمال کرتے وقت بطور بدرقہ عرقِ گذر، عرقِ بادیان، عرقِ گلاب اور عرقِ گاؤ زباں کو تجویز کیا جاتا ہے۔

### جزء خاص

زعفران



## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم گزر، تخم اسپست، تخم کرفس، تخم خرپزہ، تخم خیارین، نانخواہ، بادیان، قرنفل، پوست بیج کرفس، فلفل سیاہ ہر ایک ۲۵ گرام عاقرقحا، دارچینی، زعفران، مصطکی، عود خام، جاوتری ہر ایک ۱۰ گرام جملہ ادویہ کو کوٹ پیس کر سہ چند شہد کے قوام میں مرکب کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۵ گرام۔

## جوارش زرعوئی عنبری بہ نسخہ کلاں

### وجہ تسمیہ

عنبر کی شمولیت کی وجہ سے ”جوارش زرعوئی عنبری“ اس کا نام دیا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

گردہ و مثانہ کو قوت دیتی ہے اور کمر اور ریڑھ کی ہڈی کو مضبوط کرتی ہے۔ پیشاب کی زیادتی میں مفید ہے۔ مادہ تولید کو بڑھاتی اور جگر، دماغ اور معدہ کو تقویت دیتی ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ثعلب مصری، مغز سر کنجشک، قضیب گاؤ، خارخسک، خرما، چراتہ شیریں ہر ایک ۱۰ گرام، تخم کرفس، تخم گزر، تخم شلجم، تخم شبت، تخم خرپزہ، تخم خیارین، حب القلقل، حب المزلم، نانخواہ، بادیان، مغز چلغوزہ، نارجیل، بیج کرفس ہر ایک ۲۵ گرام، عنبرا شہب ۵ گرام، مشک خالص ۲ گرام، قرنفل جاوتری جانفل، فلفل سیاہ، عاقرقحا، کبابہ خنداں، زنجبیل، گل سُرخ، تج قلمی، فلفل دراز، تخم اسپست، تخم جرجیر، تخم پیاز، تخم گندنا، حب المرشاد، تخم انجزہ ہر ایک ۱۰ گرام، زعفران کندر، مصطکی، عود ہر ایک ۱۵ گرام، بہمن سُرخ، بہمن سفید، بوزیدان، شقا قلم، اندر جو شیریں ہر ایک ۲۰ گرام کوٹ پیس کر قند سفید ۷۵۰ گرام شہد خالص سوا کلو کے قوام میں ملائیں۔ مشک عنبر اور زعفران کو عرق کیوڑہ میں حل کر کے علیحدہ سے شامل کریں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۳ گرام۔

## جوارش زنجبیل

### وجہ تسمیہ

جزء خاص زنجبیل کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

معدہ اور دماغ کے بلغمی امراض، تخمہ، ہیضہ اور اسہال میں مفید ہے۔ مقوی معدہ ہے۔

### جزء خاص

زنجبیل

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

جائفل، قرنفل، دارچینی ہر ایک دس گرام، صمغ عربی، الائچی خرد ہر ایک ۲۰ گرام، زنجبیل ۵۰ گرام نشاستہ ۱۰۰ گرام، زعفران ۳ گرام، ادویہ کو کوٹ چھان کر قند سفید دو چند کے قوام میں شامل کریں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام ہمراہ عرق بادیان ۷۵ ملی لیٹر یا عرق گلاب ۳۰ ملی لیٹر۔

### جواریش سفر جلی

### وجہ تسمیہ

سفر جلی (بہی) کے نام سے موسوم ہے۔ قابض اور مسہل اجزاء پر مشتمل ہونے کی وجہ سے اس کے دو نسخے ہیں: ایک جواریش سفر جلی قابض۔ دوسری جواریش سفر جلی مسہل۔

### جواریش سفر جلی قابض

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی معدہ، حابس اسہال و قے، مشہتی طعام۔

### جزء خاص

بہی (سفر جلی)

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مصنّفی و منقّی بھی ۵۰۰ گرام سرکہ خالص ساڑھے سات سو ملی لیٹر میں جوش دیں، نرم ہو جانے پر نیچے اُتار کر پیسیں۔ اور قند سفید ۵۰۰ گرام کے قوام میں مرکب تیار کریں۔ قوام درست ہونے پر آگ سے اُتاریں اور زنجبیل، فلفل سیاہ، فلفل دراز ہر ایک ۱۵-۱۵ گرام تخم کرفس، اجوائن دیسی، زعفران ہر ایک ۸ گرام خوب باریک پیس کر قوام میں شامل کریں۔

### مقدارِ خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام ہمراہ عرق بادیان یا ہمراہ آبِ سادہ۔

### جواریشِ سفر جلی مسہل

#### افعال و خواص اور محل استعمال

فضلاتِ بطن کو خارج کرتی ہے۔ قولنج اور نفخ شکم کو دور کرتی ہے۔ مقویِ معدہ اور ہاضمِ طعام ہے۔

### جزء خاص

بھی اور سقمونی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بھی (مصنّفی و منقّی) ۵۰۰ گرام سرکہ خالص ۷۵۰ لیٹر میں جوش دیں۔ نرم ہونے پر نیچے اُتار کر پیسیں اور قند سفید ۵۰۰ گرام کا قوام تیار کر کے زنجبیل فلفل دراز المانچی خرد و کلاں، دارچینی زعفران ہر ایک ۸ گرام مصطکی ۵ گرام سقمونیا ۳۰ گرام تربد، مجوف ۷۵ گرام پیس کر ملائیں۔

### مقدارِ خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام ہمراہ آبِ سادہ یا مناسب عرق۔

### جواریشِ شاہی

#### وجہ تسمیہ

مفرحات کی شمولیت اور نسخہ کی لطافت کی وجہ سے 'جواریشِ شاہی' کا نام دیا گیا۔ بعض قرا بادینوں میں جواریشِ شاہی کا نسخہ جواریشِ شہنشاہی عبری کے نام سے بھی مذکور ہے۔

#### افعال و خواص اور محل استعمال

مالینجولیا، خفقان، تجیر اور قبض میں مفید ہے، مقویِ قلب اور اعضائے ریسہ ہے۔

## جزء خاص

مرئی جات

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زرشک ۱۰۰ گرام، مرئی آملہ، ہیلہ ہر ایک ۱۰۰ گرام، عرق گلاب، عرق بید مشک، شربت انار شیریں، شربت انار قرش ہر ایک ۱۰۰ ملی لیٹر، قند سفید ۷۵ گرام، مذکورہ مرہوں اور زرشک کو عرقیات میں پیس کر قوام تیار کریں اور جوارش بنائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

### جوارش شہریاراں

#### وجہ تسمیہ

لفظ شہریار بادشاہ کے لئے یا اعلیٰ حکام کے لئے استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ مرکب اسی طرح کے صاحب منصب لوگوں کے لئے ترتیب دیا گیا تھا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

نفیس مسہل ہے۔ قونج اور قبض کو دور کرتی ہے۔ جگر و معدہ کی برودت کو زائل کرتی ہے۔

## جزء خاص

سقمونی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سقمونیا مشومی ۱۵ گرام، قرنفل، دارچینی، تج قلمی، سنبل الطیب، جاتفل، الاچی خرد، مصطکی رومی، عود بلسان، زعفران ہر ایک ۲۰ گرام، تربد مجوف، حب اللیل ہر ایک ۴۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ پیس کر زعفران اور مصطکی کو علیحدہ علیحدہ حل کر کے شکر سفید دو چند کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

### جوارش طباشیر

## وجہ تسمیہ

طباشیر کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام دیا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی معدہ ہے۔ صعود اخراجات کو روکتی ہے۔ نافع دورانِ سر، دفع قے، دفع غشیان، نافع اسہالِ صفاوی۔

## جزء خاص

طباشیر کبود

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل سُرخ، آملہ مقشر، طباشیر کبود، صندل سفید، کشنیز خشک ہر ایک ۳۵ گرام، حب الماس، پوست ترمج، پوست سماق، مصطلی رومی ہر ایک ۲۰ گرام، کافور خالص ۵ گرام۔ جملہ ادویہ کو باریک کر کے شہدِ خالص سے چند ادویہ کے قوام میں ملائیں اور جوارش تیار کریں۔

## مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

## جوارش عود (ٹرش)

## وجہ تسمیہ

جزء خاص عود کے نام پر موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

جوع البقر کو نافع ہے۔ معدہ اور جگر کی رطوبات کی تنظیم کرتی ہے اور نفخ معدہ کو ختم کرتی ہے۔ معدہ کی چاروں قوتوں: قوتِ جاذبہ، قوتِ ماسک، قوتِ ہاضمہ اور قوتِ دافعہ کو تقویت دیتی ہے۔ برودت معدہ کو زائل کر کے بھوک لگاتی ہے۔ صفراء کی زیادتی اور منہ کی تلخی کو دور کرتی ہے۔ نافع عام ہے۔

## جزء خاص

عود ہندی۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اس کے متعدد نسخے پائے جاتے ہیں۔ سنبل الطیب، ہیل خرد، زعفران، قرنفل، پوست، قرنج، دارچینی، بادرنجبویہ، مصطکی رومی، طباشیر ہر ایک ۵ گرام، عود ہندی ۳۵ گرام آب سبب ترش ۲۲۵ ملی لیٹر، عرقِ گلاب ۲۷۵ ملی لیٹر آب لیموں کاغزی ۴۰۰ ملی لیٹر۔ سب دواؤں کو کوٹ چھان کر مذکورہ بالا آبیات میں قند سفید ۳۰۰ گرام اور شہدِ خالص ۳۰۰ گرام کا قوام کر کے ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام

### جواریشِ عود (شیریں)

#### وجہ تسمیہ

اپنے جزءِ خاصِ عود کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

معدہ کو قوت دیتی ہے اور رطوبتِ معدی کو دفع کرتی ہے۔ ہاضم اور مشہتی طعام ہے۔

### جزء خاص

عود ہندی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیار

دانہ ہیل خرد، دانہ ہیل کلاں، دارچینی، زنجبیل، دار فلفل، زعفران ہر ایک ۵-۵ گرام عود، قرنفل ہر ایک ۱۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہدِ خالص کے قوام میں پہلے بورہ آر منی ڈال کر حل کریں۔ پھر دوسری دوائیں ملا کر قوام تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام۔

### جواریشِ فلافل

#### وجہ تسمیہ

فلفل سیاہ، فلفل دراز اور فلفل سفید کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

محلل وکاسر ریح غلیظہ، دافع و نافع وجع المعده، دافع حیوی ریح۔ نافع سوء ہضم۔

### جزء خاص

فلفل دراز

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

فلفل سیاہ و سفید و دراز، ہر ایک ۱۰۰-۱۰۰ گرام، عود بلساں ۵۰ گرام، تخم کرفس، تھج قلمی، زنجبیل شامی، اسارون ہر ایک ۱۰-۱۰ گرام۔

جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند قند سفید کے قوام میں مرکب تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدارِ خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرق کمون یا عرقِ صقر۔

### جوارشِ فواکہ

### وجہ تسمیہ

پھلوں اور میوہ جات کے فلاح (گودا) سے بنائے جانے کی وجہ سے اس کا نام جوارشِ فواکہ تجویز کیا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقویٰ اعضائے ریسیہ، دافع خفقان و مالخولیا، مقوی و مصلح معده، دافع اسہالِ صفاوی، دافع تے و غثیان۔

### جزء خاص

فواکہ (میوہ جات)

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آب انارین، آبِ بہی، آبِ ناشپاتی، آبِ انناس، آبِ پودینہ ہر ایک ۵۰ ملی لیٹر، عرقِ گلاب، عرقِ کیوڑہ ہر ایک ۱۲۵ ملی لیٹر۔ اس میں قندِ سفید ۲ کلو کا قوام تیار کر کے بعد ازاں اسارون، سنبل الطیب، مصطلگی، جرگِ گلاب، زرنب، کپور کچری، پوست قرنج، پوستِ پستہ، بادرنجبویہ، ہر ایک ۵-۵ گرام مشک و عنبر ۲-۲ گرام پیس کر قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدارِ خوراک

۵ تا ۷ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

## جوارش کمونی

### وجہ تسمیہ

زیرہ کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے۔

### افعال خواص اور محل استعمالات

مقوی معدہ، دافع ریح و نفخ شکم / و، مجفف رطوباتِ معدہ۔

### جزء خاص

کمونی سیاہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زیرہ سیاہ مدبّر ۱۰۰ گرام، زنجبیل ۲۰ گرام، فلفل سیاہ، برگ سداب، بورہ ارمنی سب ۱۰-۱۰ گرام۔ ادویہ کو بارک کوٹ پیس کر سہ چند شہدِ خالص کے قوام میں مرکب تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۵ گرام۔

## جوارش کمونی کبیر

### وجہ تسمیہ

جوارش کمونی کے نسخے میں مزید ادویہ کے اضافہ کی وجہ سے اس نام سے موسوم کیا گیا۔ یہ نسخہ جوارش کمونی کے مقابلے میں زیادہ مؤثر و مفید ہے۔

### افعال خواص اور محل استعمالات

نافع برودتِ معدہ، دافع فواق و نفخ معدہ، دافع امتلاء معدہ، نافع شہوتِ کلبی، دافع قولنج ریخی و قیلہ ریخی، دافع حمی بلغمی و سوداوی، حمہ بلغمی و سوداوی۔

### جزء خاص

زیرہ سیاہ مدبّر۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری



زیرہ سیاہ مدبر بربیاں ۳۵۰ گرام، فلفل سیاہ ۳۵ گرام، زنجبیل ۵۰ گرام، برگ سدّاب، تاج قلمی، دار چینی، قرفہ، حب بلساں، مصطکی رومی، سنبل الطیب، ۷-۷ گرام، بورہ ارمنی ۱۷ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہدِ خالص کے قوام میں پہلے بورہ ارمنی ڈال کر حل کریں، پھر دیگر ادویہ ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدارِ خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام ہمراہ عرقِ زیرہ یا عرقِ صعتر۔

### جواریشِ مصطکی

#### وجہ تسمیہ

مصطکی اس کا جزء خاص ہے، اسی لئے یہ مصطکی کے نام سے موسوم ہے۔

#### استعمالات

آلات ہضم کی برودت کو ختم کرتی ہے، معدہ جگر اور امعاء کو تقویت دیتی ہے اور اسہال میں مفید ہے۔ بطور خاص نظریات معدی کے افزات کی تعدیل و تنظیم کرتی ہے۔ ہارمون کے فساد سے پیدا ہونے والے امراض میں مفید ہے۔

#### جزء خاص

مصطکی۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مصطکی رومی ۲۵ گرام پیس کر شکر سفید ایک کلو اور عرقِ گلاب ۷۵ ملی لیٹر کے قوام میں ملائیں اور جواریش تیار کریں۔

### مقدارِ خوراک

۵ سے ۱۰ گرام۔

نوٹ: قوام تیار کرنے سے پہلے برتن میں روغنِ بادام شیریں یا کنجد سفید لگائیں اور مصطکی کے سفوف کو قوام ٹھنڈا ہونے پر شامل کریں۔

## جواہر مہرہ

### وجہ تسمیہ

مہرہ بتی کو کہتے ہیں اور چونکہ مختلف جواہرات کو محلول کر کے بتی کے مانند بنا لیا جاتا ہے لہذا اس کو جواہر مہرہ کے نام سے موسوم کیا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

جواہر مہرہ حرکات قلب کی بے نظمی اور قلب کے ضعف کو دور کرنے کی بے مثل دوا ہے۔ علاوہ ازیں مفرح و مقوی اعضاء رئیسہ اور جسم کے عام ضعف کو دور کرتا ہے۔ صرع اور اختلاج کے دوروں میں مفید ہے۔

### جزء خاص

#### جواہرات

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

یاقوت رمانی، یشب سبز، فیروزہ نیشاپوری، عقیق یمنی، زمرد پکھراج، مروارید ناسفتہ، زہر مہرہ خطائی طباشیر کبود، بسد احمر کھربائے شمع، شاخ مرجان، لاجورد مغسول، سندروس، ہر ایک ۱۰ گرام۔ ورق طلا، ورق نقرہ ۵-۵ گرام عرق کیوڑہ، عرق بید مشک حسب ضرورت لے کر اُس میں پندرہ روز کھل کریں اور بتی کی شکل کا بنا کر محفوظ کر لیں۔

### مقدار خوراک

۷۵ تا ۱۰۰ ملی گرام ہمراہ دواء المسک معتدل جواہر والی۔

### جوہر سین

### وجہ تسمیہ

جوہر سنی، سم الفار (سنکھیا) کے جوہر کو کہتے ہیں۔ سم الفار کا پہلا حرف ”س“ ہے اس لحاظ سے اس کے نام پر اس کو ”جوہر سین“ کہا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ، مقوی اعضاء رئیسہ، نافع امراض بارہ و بلغمیہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سم الفار ۲۰ گرام کو شراب برانڈی میں خوب کھرل کریں۔ خشک ہونے پر مٹی کے ایک کوزہ میں رکھ کر دوسرا کوزہ اُس کے اوپر ڈھک دیں اور گل حکمت کر کے ہلکی آنچ پر جوہر نکالیں، بالائی کوزہ پر کپڑا بھگو کر رکھیں اور خشک ہونے پر بدلتے رہیں تاکہ اوپری کوزہ میں جوہر منجمد ہوتا جائے۔ جوہر نکل آنے کے بعد آگ سے علاحدہ کر کے خوب سرد ہو جانے پر کوزہ کو کھولیں اور جس قدر جوہر جمع ہو گیا ہو اُسے چھڑا کر محفوظ کر لیں۔

سم الفار کے بخارات آنکھوں کو نقصان پہنچا سکتے ہیں۔

### مقدار خوراک

۳۰ تا ۶۰ ملی گرام، ہمراہ مکھن و بالائی۔

### جوہر منقی

### وجہ تسمیہ

جوہر رس کپور کا یہ دوسرا نام ہے، چونکہ اس جوہر کو منقی میں رکھ کر استعمال کیا (نکلا) جاتا ہے، اس لئے اس کو جوہر منقی بھی کہتے ہیں۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

آتشک، سوزاک، وجع المفاصل اور نقرس میں مفید و مستعمل ہے۔

### جزء خاص

رس کپور

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

رس کپور، دارِ شکنہ / دارِ چکنہ، سم الفار ہر ایک دس دس گرام شراب برانڈی ۵۰ ملی لیٹر میں خوب کھرل کریں۔ خشک ہونے پر مٹی کے ایک کوزہ میں رکھ کر دوسرا کوزہ اوپر سے بند کر کے گل حکمت کریں اور ہلکی آنچ پر رکھ کر چار گھنٹے تک بطریق مذکور جوہر اُٹائیں۔ اس کے بعد کوزے کو ٹھنڈا کر لیں۔ سرد ہونے پر چہرہ کو بچا کر کوزہ کھولیں اور جوہر کو احتیاط سے چھڑا لیں اور محفوظ کر لیں۔

### مقدار خوراک

۳۰ ملی گرام، گولی بنا کر مویز منقی میں رکھ کر بغیر چبائے ہوئے نکل لیں۔

نوٹ: اگر دانتوں اور مسوڑوں کو لگ گیا تو ورم آجائے گا اور دانت کمزور ہو جائیں گے۔

### جوب (گولیاں)

عربی لفظ ”حب“ کے معنی دانہ کے ہیں۔ لیکن یہاں دواؤں کی وہ شکل مراد ہے جس میں کئی ادویہ کے سفوف کو کسی سیال میں گوندھ کر گولی کی شکل کا بنا لیا گیا ہو۔ یہ حکمائے قدیم کی ایجادات میں سے ہے۔ اکثر اطباء کا خیال ہے کہ بقراط اس کا موجد و مخترع ہے۔ علم و المرکبات میں کہیں ایک ہی دوا کے سفوف کو اور کبھی کئی ادویہ کے سفوف کو ملا کر گولیاں بنائی جاتی ہیں، جنوب کے استعمال کا تعلق کسی خاص نظام کے ساتھ مخصوص نہیں ہے۔ یہ متنوع امراض میں استعمال کرائی جاتی ہیں، ضرورت اور مواقع استعمال کے تحت گولیوں کا حجم چھوٹا بڑا بھی ہوتا ہے، مثلاً بقدر نخود، بقدر مسور، بقدر کرسنہ، بقدر ماش وغیرہ۔

## حب احمر

وجہ تسمیہ

حب احمر کا ایک جزء شنگرف ہے جس کی وجہ سے اس کی رنگت سُرخ ہو جاتی ہے اسی مناسبت سے اس کا نام حب احمر رکھا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ، مزید باہ، پیرانہ سالی میں اس کا استعمال خاص طور پر مفید بتایا جاتا ہے۔

## جزء خاص

سم الفار

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سم الفار، ہڑتال طبقی، شنگرف ۱۵ گرام، لیمون کاغذی، آبِ ادرک تازہ ۱۲۵ ملی لیٹر میں اچھی طرح کھل کر کے مونگ کے برابر گولیاں بنائیں۔

## مضرات

اس سے بھوک میں کمی واقع ہو جاتی ہے۔ اس نسخہ میں اگر گندھکِ املسا ردب ۱۵ گرام کا اضافہ کر لیں تو بھوک کی کمی اور قبض کی شکایت نہیں رہتی۔

## مقدار خوراک

ایک تا ۲ گولی، ہمراہ شیر گاؤ۔

## حب آذراقی

وجہ تسمیہ

آذراتی اس مرکب کا جزو خاص ہونے کی وجہ سے اس نام سے موسوم ہے۔

### استعمالات

عصبی دردوں میں مفید ہے۔ وجع المفاصل، نقرس اور تمام اوجاعِ بدن کو فائدہ دیتی ہے۔ عصبی امراض مثلاً فلج، لقوہ، استرخاء، ضعفِ اعصاب میں بھی سودمند ہے۔

### جزء خاص

آذراتی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

دارچینی، جاتفل، جاوتری، عود صلیب، قرنفل ہر ایک ۱۰ گرام کچلہ مدبّر ۲۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو پیس چھان کر عرق نانخواہ یا عرق پان میں خوب کھرل کریں اور چنے کے برابر گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

ایک سے دو گولی ہمراہ آبِ تازہ۔

### حب ایارج

### وجہ تسمیہ

اس مرکب کے نسخہ میں ایارج فیقراء شامل ہونے کی وجہ سے اسے حب ایارج کا نام دیا گیا۔ تفصیل کے لئے دیکھئے ایارہ / ایارجات۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

سر اور بدن کے بلغمی مادوں کا تنقیہ کرتی ہے۔ صرع، سکتہ اور دردِ سر کی اکثر قسموں میں مفید ہے۔

### جزء خاص

ایارج فیقراء

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ایارج فیقراء ۴ گرام تربد (چرب شدہ) ۲ گرام، حب اللیل، اسارون، غاریقون ہر ایک ۲ گرام، نمک، ہندی، شحم حنظل ہر ایک ڈیڑھ گرام کثیر ایک گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر عرق بادیان میں مونگ کے برابر گولیاں بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام رات کے آخری پہر میں کھائیں اور صبح کو مُنضج و مُسہل کا کوئی حسبِ حال نسخہ استعمال کریں اور اس کے ساتھ ہی تبرید کا نسخہ بھی لیں۔

## حب بخار

### وجہ تسمیہ

دفعِ حمی افعال کی بناء پر حب بخار کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

حمی، بلیریا اور موسمی بخاروں میں مفید ہے۔

### جزء خاص

کرنجوہ

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز کرنجوہ ۶ گرام، فلفل سیاہ ۱۵ گرام، دونوں دواؤں کو پیس کر لعاب صمغ عربی میں چنے کے برابر گولیاں بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

دو گولی صبح دو پہر شام۔

حب بخار ہنسنجہ دیگر: پچھناک، شنگرف، فلفل سیاہ، سہاگہ ہر ایک ۵ گرام عرق لیموں کاغذی میں خوب پیس کر مونگ کے برابر گولیاں بنائیں اور ایک گولی دن میں دو بار پانی کے ہمراہ کھائیں۔

## حب پان

### وجہ تسمیہ

عرق پان میں کھرل کتے جانے کی وجہ سے اس کو حب پان کے نام سے موسوم کیا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

آتشک میں خاص طور پر مفید ہے۔

## جزء خاص

سم الفار۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سم الفار، طباشیر، کات سفید ہر ایک تین تین گرام۔ جملہ ادویہ کو باریک پیس کر عرقِ پان میں خوب کھرل کریں اور بقدرِ مونگ گولیاں بنالیں۔

### مقدار خوراک

ایک گولی صبح بہراہ مکھن استعمال کرائیں۔  
نوٹ: اس دوا کے استعمال کے دوران گھی، مکھن اور روغنی اشیاء زیادہ کھائیں۔

### حب پیپتہ

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

معدہ کی تقویت اور ہضم کی اصلاح کرتی ہے۔ تخمہ اور ہیضہ میں مفید ہے۔ ہیضہ کے زمانے میں اس کا استعمال وبائی اثرات سے محفوظ رکھتا ہے۔ اس کا استعمال بطور علاج و حفظِ ماتقدم بھی کیا جاتا ہے۔

## جزء خاص

پیپتہ ولایتی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پیپتہ ولایتی ۱۰ گرام زنجبیل، فلفل سیاہ، پودینہ خشک، گل مدار، نمک لاہوری، نمک سیاہ ہر ایک ۲۰ گرام جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر عرقِ لیموں میں چنے کے برابر گولیاں بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

ایک گولی بعد طعام بہراہ آبِ سادہ۔

### حب پچلونہ

## وجہ تسمیہ

ہندی لفظ ہے۔ پچ کا معنی ہضم ہونا اور لونا بہ معنی نمک، یعنی نمک ہاضم کی مناسبت سے یہ نام دیا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

بد ہضمی، قلتِ اشتہا، کثرتِ ریاح، ضعفِ معدہ اور فواق میں نفع بخش ہے۔

## جزء خاص

نمکیات اور ناخواہ

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

نمک سیاہ، نمک سانہر، نمک سیندھا ہر ایک ۵ گرام، پودینہ، زرنباہر ایک ۲۵ گرام پوست ہلیلہ زرد، پوست بلیلہ، آملہ مقشر، فلفل سیاہ، فلفل دراز، زیرہ سیاہ، زیرہ سفید، زنجبیل، وچ ترکی ہر ایک ۳۵ گرام، کشنیز خشک ۱۰۰ گرام، ناخواہ، بادیان ہر ایک ۲۰۰ گرام۔ ادویہ کو کوٹ چھان کر عرقِ لیموں میں تر کر کے دھوپ میں رکھیں۔ خمیر پیدا ہو کر خشک ہو جائے تو پھر اسی طرح عرقِ آملہ سبز میں خشک کریں۔ اس کے بعد آبِ لیموں ملا کر جنیلیم بیر کے برابر گولیاں بنائیں۔

## مقدار خوراک

دو۔ دو گولیاں ہمراہ آبِ سادہ بعد غذا ہیں۔

## حب پچش

## وجہ تسمیہ

زحیر مزمن میں استعمال ہونے کے باعث اس نام سے یہ جوہ مشہور ہیں۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

پچش، درد اور مروڑ کو تسکین دیتی ہیں اور خون بند کرتی ہیں۔ زحیر سدی میں روغنِ بیدانجیر کے ساتھ ان کو تجویز کیا جاتا ہے۔

## جزء خاص

افیون

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری



مازو، مائیں خرد، ہر ایک ۱۰ گرام صمغ عربی ۴ گرام افیون ۲ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کمر فلفل سیاہ کے برابر گولیاں بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

بڑوں کو ۲ عدد اور بچوں کو ایک عدد ہمراہ آبِ سادہ۔

### حب تپ بلغمی

#### وجہ تسمیہ

یہ حبوب بلغمی بخاروں میں استعمال ہونے کی وجہ سے ”حب تپ بیغمن“ کے نام سے موسوم ہیں۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

بلغمی بخاروں میں نفع بخش ہے۔

### جزء خاص

مغز کرنجوہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز کرنجوہ، فلفل دراز ہر ایک ۲۰ گرام، زیرہ سفید برگ ببول ہر ایک ۱۰ گرام۔ ادویہ کو کوٹ چھان کمر پانی میں چنے کے برابر گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

ایک ایک گولی: صبح \* دوپہر \* شام

### حب تنکار

#### وجہ تسمیہ

تنکار سہاگہ کو کہتے ہیں، جو اس کا جزء خاص ہے۔ اسی مناسبت سے اس کا یہ نام رکھا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مشتبہی طعام اور دافع قبض ہے۔ معدہ کو قوت دیتی ہے اور اس کی گرانی کو زائل کرتی ہے۔ محلل ریح ہے۔ کلانی شکم میں اس کا استعمال مفید ثابت ہوتا ہے۔

## جزء خاص

سہاگہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سہاگہ ۳۵ گرام، اجوائن خراسانی ۲۰ گرام، فلفل سیاہ ۱۲۵ گرام، صبر زرد ۷۵ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر مغز گھی کوار میں ملا کر چنے کے برابر گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

۲ تا ۴ گولی بعد غذا یا بوقت خواب۔

### حب جدوار

#### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص جدوار کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

سعال اور نزلہ مزمن میں مفید ہے۔ اعضاء رینسہ کو تقویت دیتی ہے۔ ضعف باہ، جریان اور امساک کے لئے مخصوص دوا ہے۔ ایون کی عادت کو ختم کرتی ہے۔ محرک قلب ہے۔

## جزء خاص

جدوار

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

حب جدوار کے متعدد نسخے ہیں۔ درج ذیل نسخہ حکیم علوی خان کا ترتیب دیا ہوا ہے اور عام طور پر یہی مستعمل و معمول ہے۔

ایون ۶۰ گرام، جدوار خطائی ۱۰ گرام، زعفران ۵ گرام کو باریک کر کے بڑے ناریل میں بھر دیں اور اس پر آٹا لگا کر بند کر دیں، پھر شیر گاؤ ۱۵ لیٹر میں جوش دیں۔ جب تمام دودھ خشک ہو کر جلنے کے قریب پہنچے تو ناریل کو دودھ سے نکال کر اتنے گھی میں بھونیں کہ گھی ناریل کے اوپر آجائے۔ جب آٹا سُرخ ہو جائے تو ناریل کو نکال کر آٹا دور کر دیں اور ناریل کے اوپر کا سیاہ چھلکا بھی صاف کر لیں اور بعد ازاں ناریل مع دواؤں کے اتنا پیسے کہ اس کا قوام مرہم کی طرح ہو جائے۔ پھر ان پسی ہوئی دواؤں میں سے ۱۰۰ گرام لے کر جاوتری، بہمن سُرخ، بہمن سفید، سنبل الطیب ہر ایک ۵-۵ گرام، مغز بادام شیریں، ۳ گرام، مغز چلغوزہ و تخم

خرفہ، مقشر ہر ایک ۲ گرام طباشیر، صمغ عربی، اجوائن خراسانی، بیج، لُفاح، جاتفل ہر ایک دو ۲ گرام، روغن بلسان ۱۰ ملی لیٹر، مصری ۱۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو خوب کوٹ چھان کر سفوف کو روغن بلسان میں چرب کر کے تمام اجزاء کو عرقِ گلاب کے ہمراہ خوب کھل کریں اور بقدرِ خود گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

ایک تادو گولی ہمراہ شیر گاؤ۔

### حب جواہر

#### وجہ تسمیہ

جواہرات پر مشتمل ہونے کی وجہ سے اس مرکب کو ”حب جواہر“ کے نام سے جانا جاتا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

اعضاء ریسہ کو قوت دیتی ہے اور منعش حرارتِ غریزی ہے۔ مرض سے شفا یابی کے بعد کی نقاہت کو دور کرتی ہے۔ حابس دم و مانع اسہال ہے۔

### جزء خاص

جواہرات

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

یاقوت سُرخ، نیلم، پکھراج زرد، زمرّد سبز، مروارید ناسفتہ بسدا حمر، یشب سبز، عقیق یمنی، لاجورد مغسول، فاذہر معدنی، مصطکی رومی، ایک ایک گرام، نار جمیل دریائی، جدوار خطائی، مومیائی اصلی، ورقِ طلا ہر ایک ڈیڑھ گرام کو عرقِ گلاب ۱۰۰ ملی لیٹر، عرق کیوڑہ ۱۰۰ ملی لیٹر میں دو ہفتہ کھل کریں اور مونگ کے برابر گولیاں بنا کر محفوظ کر لیں۔

### مقدار خوراک

ایک تادو گولی حسب ضرورت۔

### حب حلثیت

افعال و خواص اور محل استعمال

ہضم طعام، تقویتِ معدہ اور تحلیلِ ریاح کے لئے نافع ہے۔ ضعف باہ اور بدن کی عام کمزوری کو دور کرتی ہے۔

## جزء خاص

حلتیت

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

حلتیت ۴۰ گرام زنجبیل ۳۰ گرام، نمک سیاہ، نمک لاہوری ۲۰ گرام، قرنفل خونجان، فلفل سیاہ، فلفل دراز، الاچی خرد، کباب چینی، مصطکی، فلفلکویہ، ناخواہ پوست، بلیڈہ کابلی، پوست بلیڈہ، آملہ مقشر، شونیزہر ایک ۱۰ گرام سب دواؤں کو کوٹ چھان کر رکھ لیں اور پینگ کو کوٹ کمر علاحدہ سے دیسی گھی میں بریاں کمریں۔ پھر آب گھیکوار، آب لیموں، آب ادرک تازہ ہموزن میں تمام دوائیں بھگوئیں۔ پانی خشک ہونے پر مذکورہ آیات میں اسی طرح ۲-۳ مرتبہ مزید بھگو کر خشک کریں۔ اس کے بعد بقدرِ نخود گولیاں بنائیں اور محفوظ کر لیں۔

### مقدار خوراک

ایک سے چار گولی بعد غذائیں، ہمراہ آبِ سادہ۔

### حبِ حمل

#### وجہ تسمیہ

یہ جبوب استقرار حمل کی استعداد پیدا کرنے کی وجہ سے حبِ حمل کے نام سے موسوم ہیں۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

حیض کی باقاعدگی کی صورت میں استقرار حمل کی صلاحیت پیدا کرتی ہیں۔ رحم کو تقویت دینے کے ساتھ ساتھ رحم کی اکثر بیماریوں میں ان کا استعمال مفید ہے۔

## جزء خاص

مشک خالص

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مشک خالص ۲۵۰ گرام، ایفون خالص ۱۲۵ ملی گرام، جانفل ۱ عدد، زعفران ۱ گرام، برگِ قنب ۲ گرام، قند سیاہ کہنہ (پرانا گڑ) ۵ گرام، چھالیہ چکنی ۳ عدد، قرنفل ۵ عدد۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر بقدرِ ضرورت گڑ میں ملائیں۔ پھر جنگلی بیر کے برابر گولیاں بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

ایام حیض کے خاتمہ کے فوراً بعد صبح و شام ایک ایک گولی دودھ کے ساتھ تین روز تک کھائیں اور چوتھے روز مباشرت کریں۔

## حب خاص

### وجہ تسمیہ

تقویت باہ میں اپنے مخصوص فعل کی وجہ سے ”حب خاص“ کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

قوت باہ کو برانگیختہ کرتی، اعصاب، دل، دماغ اور جگر کو قوت دیتی ہیں اور دورانِ خون کو تیز کرتی ہیں۔

### جزء خاص

کشتہ نقرہ

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

الاحمر ۶ گرام کشتہ عقیق ۱۲ گرام، کشتہ فولاد ۸ گرام، کشتہ نقرہ ۳۰ گرام، زعفران کچلہ مدبر ہر ایک ۱۲ گرام عنبر ۱۰ گرام، مشک ۱ گرام، ورق نقرہ ۱۲ گرام، عرق گلاب ۳۰۰ ملی لیٹر۔ پہلے زعفران اور ورق نقرہ کو الگ الگ عرق گلاب میں کھریں۔ پھر بقیہ دوائیں ملا کر کھریں اور عنبر کو گھی (۵ گرام) میں آگ پر پگھلائیں۔ جب سب دوائیں خوب حل ہو جائیں تو مشک کو عرق گلاب میں کھریں اور عرق گلاب میں مونگ کے برابر گولیاں بنائیں اور خشک ہونے پر ورقِ طلا چڑھائیں۔

### مقدار خوراک

ایک گولی صبح ۲۵۰ ملی لیٹر دودھ کے ہمراہ استعمال کریں۔

نوٹ: گرمیوں کے موسم میں اس دواء کو لینے سے احتیاط کریں۔

## حبِ سعال

### وجہ تسمیہ

دفع سعال ہونے کی مناسبت سے اس کا نام حب سعال رکھا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

سعال میں مفید ہے۔

### جزء خاص

تخم خشخاش۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

صمغ عربی، کیترا، تخم خشخاش، شکر تیغال، مغز پستہ، مغز بادام، مغز بہدانہ ہم وزن لے کر آب کو کنار میں باریک پیس کمر بقدر نخود گولیاں بنائیں۔ اگر اس نسخہ میں دوسری دواؤں کے وزن کے برابر افیون کا بھی اضافہ کر لیا جائے تو اس کی افادیت بہت بڑھ جاتی ہے۔

### مقدار خوراک

بوقت ضرورت ایک تا ۲ گولی منہ میں رکھ کر چوسیں۔

### حب سورنجان

### افعال و خواص اور محل استعمال

وجع المفاصل، نقرس، عرق النساء اور اوجاع عصبی میں مفید ہے۔

### جزء خاص

سورنجان شیریں

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

صبر سقوطری، پوست ہلیلہ زرد سورنجان شیریں ہم وزن ادویہ کو کوٹ چھان کمر آبِ سادہ یا آبِ ادراک میں مونگ کے برابر گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

۳ گرام صبح و شام ہمراہ آبِ سادہ۔

### حب سیاہ (برائے مقامی استعمال)

### وجہ تسمیہ

گولیوں کا رنگ سیاہ ہونے کی وجہ سے ”حبِ سیاہ“ کا نام دیا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

آشوبِ چشم میں نافع ہے۔

## جزء خاص

افیون

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

رسوت زرد ۴۵ گرام، شب یمانی (بریاں) ۲۵ گرام، افیون ۱۰ گرام، برگ نیم سبز پانچ عدد، زعفران نصف گرام، صبر زرد ۳ گرام۔ سب دواؤں کو لوہے کی کڑاہی میں میں ڈال کر تھوڑا پانی ملا کر خوب گھوٹیں۔ اس کے بعد آگ پر رکھیں۔ جب گولی بننے کے لائق ہو جائے تو اُتار کر گولیاں بنائیں۔

### ترکیب استعمال

دن میں تین چار مرتبہ پانی میں گھس کر پوٹوں پر لگائیں۔

### حب شبیار

### وجہ تسمیہ

بوقت شب استعمال ہونے والے مرکبات شب بارات کہلاتے ہیں۔ چونکہ یہ جب رات کو استعمال کی جاتی ہیں اس لئے انہیں ”شبیار“ کہا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

منتقی دماغ و معدہ ہے۔ درد سر اور ثقل سماعت کو دور کرتی ہے۔ امراض چشم، ورم طحال، بواسیر، کھانسی اور حمیات مزمنہ میں نافع ہے۔

## جزء خاص

ایارج فیکراء

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ایارج فیکراء ۱۲۵ گرام ہلیلہ زرد، ہلیلہ سیاہ ہر ایک ۳۵ گرام گل سُرخ ۲۵ گرام مصطکی، عصارہ غافث، اینسون ہر ایک ۱۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر مونگ کے برابر گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام رات کو تین بجے کھا کر صبح، منضج کا کوئی مناسب نسخہ نہیں (دیکھئے شب یارات)۔

## حب شفاء

وجہ تسمیہ

کئی امراض میں افادیت پہونچانے کی وجہ سے حب شفاء نام رکھا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

ہر قسم کے درد سر، پرانے بخار، اعضاء کی تکان اور گراوٹ میں مفید ہے۔ نوبتی بخاروں میں دورہ سے قبل اس کا استعمال بخار سے محفوظ رکھتا ہے، حب شفاء کے استعمال سے ایون کی عادت بھی ختم ہوتی ہے۔

## جزء خاص

تنخم جوز مائل۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تنخم جوز مائل ۶۰ گرام، ریوند چینی ۴۰ گرام، زنجبیل، صمغ عربی ہر ایک ۲۰ گرام۔ پہلے صمغ عربی کو پانی میں بھگو کر حل کریں، پھر دوسری دوائیں کوٹ چھان کر ملائیں اور چنے کے برابر گولیاں بنائیں۔

## مقدار خوراک

۲ گولی حسب ضرورت۔

## حب شہیقہ / حب اناردانہ

وجہ تسمیہ

مرض شہیقہ سے منسوب ہے

## افعال و خواص اور محل استعمال

کالی کھانسی میں مفید اور زود اثر ہے۔

## جزء خاص

اناردانہ

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری



اناروانہ ۴۰ گرام جو اکھار ۵ گرام، فلفل سیاہ ۱۰ گرام، فلفل دراز ۲۰ گرام قند سیاہ ۸۰ گرام باریک کر کے قند سیاہ ملا کر چنے کے برابر گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

دن میں چار مرتبہ ایک ایک گولی منہ میں ڈال کر چوسیں۔

### حب عنبر مومیائی

#### وجہ تسمیہ

عنبر اور مومیائی سے تیار ہونے کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

دل، دماغ اور اعصاب کے ضعف کو دور کرتی ہے۔ تقویت باہ اور تقویت اعضاءِ رئیسہ کے لئے مخصوص دوا ہے۔

### جزء خاص

عنبر اور مومیائی۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عنبر ایک گرام مومیائی خالص، مصطکی رومی ہر ایک نصف گرام کو روغنِ پستہ تین ملی لیٹر کے ہمراہ چینی کی پیالی میں ڈالیں پھر ایک تانبہ کے برتن میں اُس پیالی کو رکھ کر اس برتن میں عرقِ گلاب، عرقِ بہار نارنج اس قدر ڈالیں کہ وہ پیالی کے بالائی کنارے کے نیچے رہے اور پیالی کے اندر نہ جائے۔ اس کے بعد ایک دیگچی میں پانی بھر کر اُس کے اندر وہ برتن رکھ دیں۔ پھر دیگچی کا منہ بند کر کے گل حکمت کریں اور اُس کے نیچے تھوڑی آگ جلائیں تاکہ مومیائی پگھل جائے۔ اس کے بعد اسے آگ سے اتار کر پیالی کی دوا میں فادزہ معدنی، مشک خالص ہر ایک ایک گرام مروارید ناسفتہ، طباشیر کبود قرنفل، جاوتری جانفل، بہمن سُرخ، بہمن سفید، دارچینی، شقائقِ مصری، زنجبیل، درونجِ عقربی، عود ہندی، عود صلیب، ثعلبِ مصری، جدوارِ خطائی ہر ایک نصف گرام باریک پیس کر ملا لیں اور بقدرِ نخود گولیاں بنائیں اور گولیوں کو مٹلی کر لیں۔ پھر استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

ایک گولی صبح یا شام کو ہمراہ شیر گاؤ۔

### حب غافث

## وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

بلغمی، سوداوی، حمیاتِ مزمنہ و مرگبہ میں مفید ہے۔

## جزء خاص

عصارہ غافث

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عصارہ غافث ۲۰ گرام طباشیر، سنبل الطیب ہر ایک ۷ گرام، گلِ سُرخ ۵ گرام پانی میں پیس کر بقدر نخود گولیاں بنائیں۔

## مقدار خوراک

۳ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

## حب قوقای

## وجہ تسمیہ

قوقویا سریانی زبان میں راس (سر) کو کہتے ہیں چونکہ یہ جوب منقہی دماغ ہیں۔ اس لئے یہ ”حبِ قوقایا“ کے نام سے موسوم ہوئیں۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

فلج، لقوہ استرخاء اور دوسری بارد بلغمی بیماریوں میں مفید ہے۔

## جزء خاص

شحم حنظل

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

شحم حنظل، صبر زرد، عصارہ افسنتین، میطگ رومی ہر ایک ۶ گرام سقمونیا ۳ گرام۔ تمام ادویہ کو باریک پیس کر نخودی گولیاں بنائیں۔

## مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام بہراہ آب گرم یا عریات۔

## حب کا کڑا سینگی

وجہ تسمیہ

جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

ضیق النفس اور کھانسی میں مفید ہے۔ سعال اطفال میں خصوصیت کے ساتھ مفید و مؤثر ہے۔ نافع امراض بلغمی و ریوی ہے۔

جزء خاص

کا کڑا سینگی

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اصل السوس، فلفل سیاہ ہر ایک ۲۵ گرام جو اکھاڑ ۱۲ گرام کا کڑا سینگی ۵۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو خوب باریک کر کے بقدرِ نخود گولیاں بنائیں۔

## مقدار خوراک

بڑوں کو ایک گولی صبح و شام، بچوں کو نصف گولی ماں کے دودھ میں گھس کر دیں۔

## حب کبد نوشادری

وجہ تسمیہ

یہ گولیاں متعلقہ عضو کے امراض میں استعمال ہونے اور نسخہ میں نوشادری کی شمولیت کی وجہ سے ”حب کبد نوشادری“ کے نام سے موسوم ہوئیں۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

ورم جگر، گرانیِ معدہ و قبض، ہاضمہ طعام، کاسریاح۔

جزء خاص

نوشادری

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

نوشار، نمک طعام، نمک سیاہ، نمک لاہوری، ہلیلہ سیاہ، پوست ہلیلہ کابلی، باؤ بڑنگ، فلفل سیاہ، زنجبیل زرخچور، سہاگہ بریاں۔ تمام ادویہ کو ہم وزن لے کر باریک کوٹ کر چھان لیں۔ پھر عرقِ گلاب میں بقدرِ خود گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

۲ تا ۴ عدد (بعد غذائیں)۔

### حب کبریت

#### وجہ تسمیہ

حب کبریت ”حب ترش مشتبہی“ کے نام سے بھی موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

ہاضم طعام، کاسر ریاح، مقوی معدہ، نافع بواسیر۔

### جزء خاص

زنجبیل و کبریت۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زنجبیل ایک کلو، نمک سیاہ، نمک سنگ ہر ایک ۲۵۰ گرام، قرنفل، فلفل دراز، گندھک آلسار ہر ایک ۲۰-۲۰ گرام الاچی خرد ۱۵ گرام۔ تمام ادویہ کو علیحدہ علیحدہ کوٹ کر چھان لیں۔ پھر آبِ لیموں کاغذی میں تر کر کے خشک کریں۔ اسی طرح سات مرتبہ قرو خشک کر کے بقدرِ خود گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

۱ تا ۴ عدد گولیاں بعد طعام۔

### حب کتھ

#### وجہ تسمیہ

دواء کے ایک جز کتھ (کات سفید) کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

آتشک و سوداوی امراض میں مفید ہے۔

جزء خاص

رسکپور

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کافور رسکپور، کات سفید ہر ایک ۱۵ گرام، موصلی سفید ۲۵ گرام، عرق پان ۶۰ گرام میں اچھی طرح کھرل کر کے چنے کے برابر گولیاں بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک

ایک گولی مونیر منقی میں رکھ کر نگلیں۔  
نوٹ: رسکپور کی وجہ سے اس گولی کے کھانے میں یہ احتیاط رکھیں کہ دانتوں سے نہ لگے۔

حب گل آکھ

وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

نافع وجع المفاصل، عرق النساء نیز اعصابی دردوں میں مفید ہے۔

جزء خاص

گل مدار

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل، مدار، زنجبیل، فلفل سیاہ، برگ بانس۔ ہم وزن ادویہ کو کوٹ چھان کر بقدرِ خود گولیاں بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک

۲ گولی، صبح و شام ہمراہ آبِ تازہ۔

## حب لیموں

### وجہ تسمیہ

عرقِ لیموں میں کھرل کتے جانے کی وجہ سے حب لیموں کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

آتشک، سوداوی امراض، وجع مفاصل اور نقرس میں مفید ہے۔

### جزء خاص

مردار سنگ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کات سفید، حب النیل، پوست ہیل کلاں سوختہ، فوفل کہنہ۔ ہر ایک ۱۵ گرام مردار سنگ ۳۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو باریک کوٹ پیس کر عرقِ لیمونِ کاغذی ۱۰۰ عدد میں خوب کھرل کر کے چنے کے برابر گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

ایک ایک گولی صبح و شام ہمراہ آبِ سادہ۔

### حب مروارید

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص مروارید کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی اعضاء رینسہ۔ مرض کے بعد کی نقاہت دور کرتی ہے۔ سیلان الرحم اور عورتوں کی کمزوری میں خاص طور سے مفید ہے۔

### جزء خاص

مروارید

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سہاگہ بریاں، مازو سوختہ ہر ایک ۶۰ گرام مصطلگی رومی ۱۲۰ گرام، کچلہ مدبر ۶۰ گرام، مروارید عنبر ہر ایک ۱۵ گرام علیحدہ علیحدہ پیس کر عنبر کو عرقِ گلاب میں حل کر کے سب دواؤں کو ملائیں اور نخودی گولیاں بنائیں۔

## مقدار خوراک

ایک گولی صبح و شام ہمراہ عرقِ عنبرِ خصوصی احتیاطِ حالتِ حمل میں ممنوع الاستعمال ہے۔

## حبِ مقل

### وجہ تسمیہ

اپنے جزءِ خاص کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

بو اسیرِ ریحی اور قبض میں مفید ہے۔

### جزءِ خاص

مقل ازرق۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست ہلیدہ زرد پوست ہلیدہ کابلی، مقل ازرق ہر ایک ۵۰ گرام تبرد مجوف ۱۰۰ گرام سکینج ۵۰ گرام خردل ۲۰ گرام مقل اور سکینج کو آب گندنا یا آبِ برگِ پیاز میں اچھی طرح حل کر کے اور باقی دواؤں کو کوٹ چھان کر روغنِ زرد میں بریاں کر کے ملائیں اور بقدرِ نخود گولیاں بنائیں۔

## مقدار خوراک

۲ سے ۴ عدد ہمراہ آبِ نیم گرم بوقتِ خوابِ شب۔

## حبِ ملذذ

### وجہ تسمیہ

مجامعت میں لذت پیدا کرنے کی وجہ سے یہ ”حبِ ملذذ“ کہلاتی ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

ملذذو محرکِ باہ۔

### جزءِ خاص

عاقِرِ قرحا۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زعفران، عاقرقحا ہر ایک ۶ گرام، مصطکی ۴ گرام میعہ سائلہ ۲ گرام باریک کر کے چڑے کے خون میں کھرل کریں اور چنے کے برابر گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

جماع سے قبل ایک گولی لعاب صمغ عربی میں گھس کر عضو مخصوص پر لگائیں۔  
نوٹ: حب تلذذ خارجی استعمال کی دوا ہے۔

### حب ملین

### وجہ تسمیہ

فعل مخصوص تلین سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

دفع قبض ہے۔ تلین اور اسہال کا کام کرتی ہے۔

### جزء خاص

مغز حب السلاطین۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز حب السلاطین (جمال گوٹہ) ۵ گرام مغز بادام، مغز تخم بید انیر ہر ایک ۱۰ گرام قند سفید ۲۰ گرام باریک کمر کے موٹھ (مونگ) کے برابر گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

تلین کے لئے ایک تا دو عدد اسہال مقصود ہو تو ۴ عدد ہمراہ آب نیم گرم۔

### حب نشاط / حب نشاط انگیز

### وجہ تسمیہ

جماعت میں لذت و نشاط پیدا کرنے کی وجہ سے اس کا نام ”حب نشاط“ رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال



امساک کے لئے مخصوص دواء ہے۔ سُرعتِ انزال میں مفید ہے۔

### جزء خاص

کشتہ نقرہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کشتہ نقرہ ۵ گرام، زعفران، جاوتری، ریگ ماہی ہر ایک ۱۵-۱۵ گرام۔ جانفل، سمندر سوکھ ہر ایک ۱۰ گرام، مشک زہر مہرہ ہر ایک ایک گرام۔ تمام دواؤں کو خوب باریک کھل کر کے عرقِ پان میں بقدر نخود گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

ایک گولی جماع سے دو گھنٹہ قبل ہمرہ دودھ استعمال کریں۔

### حلوئی

عربی زبان کا لفظ ہے۔ شیریں مرکب کو کہتے ہیں۔

اس میں دوائی اجزاء کے ساتھ میدہ، سوجی، گھی، شکر، نشاستہ وغیرہ اشیاء شامل کی جاتی ہیں جس کی وجہ سے یہ خوش ذائقہ اور خوش گوار ہوتا ہے۔ مقوی خاص و مقوی عام کے طور پر حلوئی استعمال کیا جاتا ہے۔ لہذا اپنے مشتملات کی بناء پر مختلف ناموں سے موسوم ہے۔ مثلاً: حلوئی بیضہ مُرغ، حلوئی گذر (گاجر)، حلوئی گھی کوار وغیرہ۔

### حلوئی بیضہ مُرغ

### وجہ تسمیہ

بیضہ مُرغ اس کا جزء خاص ہے اور اسی نام سے معنون ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ، مقوی اعضاء رینسہ، مقوی بدن، مغذی، مسمّن بدن۔

### جزء خاص

بیضہ مُرغ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زردی بیضہ مرغ ۲۰ عدد، روغن گاؤ ۱۲۵ گرام میں بریاں کمریں اور بعد ازاں عرق بہار نارنج، عرق بید مشک ۵۰ ملی لیٹر میں قند سفید ۲۵۰ گرام کا قوام کمر کے زردی بیضہ مرغ ملائیں۔ پھر جاتقل، جاوتری ۵-۵ گرام باریک پیس کمر زعفران ایک گرام عرق بید مشک میں حل کریں اور قوام تیار کر کے حلوی بنائیں۔

### مقدار خوراک

۵ گرام سے ۱۰ گرام تک، صبح و شام۔

### حلوی گھی کوار

### افعال و خواص اور محل استعمال

باہ اور عام بدن کی تقویت کے لئے نہایت مفید ہے۔

### جزء خاص

گھی کوار

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز گھی کوار ڈھائی سو گرام شیر گاؤ سوا لیٹر میں خوب پکائیں۔ مخلوط ہونے پر شکر سفید سوا کلو ملائیں اور مغز بادام مغز پستہ خرما (چھوارہ) ہر ایک ۱۰۰ گرام پیس کر شامل کریں۔ پھر آگ سے اتار کر زعفران ۲ گرام عرق گلاب میں کھل کر کے اضافہ کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ سے ۲۰ گرام۔

### خمیرہ

خمیرہ اطباء ہند کی ایجادات میں سے ہے۔ مغلیہ دور کے ہندوستانی اطباء نے امراء کی فرمائش پر ان کی نزاکت و نفاست طبع کے پیش نظر اس خوش ذائقہ مرکب کا اضافہ کیا۔ یہ معجون کی خاص قسم ہے۔ خمیرہ جات تقویت اعضائے رئیسہ خصوصاً قلب و دماغ کے لئے مخصوص ہیں۔ لطافت اور تفریح طبیعت اس کی خصوصیت ہے۔

خمیرہ کا قوام معجون کی طرح سخت اور گاڑھا نہیں ہوتا، البتہ شربت کے مقابلہ میں قدرے گاڑھا رکھا جاتا ہے۔ آگ سے اتار کر قوام کو اس قدر گھوٹتے ہیں کہ اجزاء ہوائیہ کے ملنے سے اس کا رنگ تبدیل ہو کر سفیدی مانل ہو جاتا اور وہ خمیرہ کے مانند پھول جاتا ہے۔

### طریقہ تیاری

جن ادویہ سے خمیرہ تیار کرنا مقصود ہوتا ہے، اُن کو کم و بیش یک شبانہ و روز (۲۴ گھنٹے) یا تو پانی میں بھگو کر اُن کا زلال حاصل کر لیتے ہیں یا اُن کا جو شانہ تیار کر لیا جاتا ہے اور اُس میں حسب ضرورت مصری یا شکر شامل کر کے قوام کر لیا جاتا ہے۔ اُس کے بعد خشک ادویہ کا سفوف تیار کر کے آہستہ آہستہ شامل کرتے جاتے ہیں اور ملاتے جاتے ہیں تاکہ دواؤں کی گٹھلی نہ بن جائے۔

علاوہ ازیں اگر خمیرہ میں مُشک، عنبر اور زعفران جیسی ادویہ شامل کرنی ہو تو انہیں کسی مناسب خوشبودار عرق میں حل کر کے خمیرہ کو گھونٹنے کے دوران تھوڑا تھوڑا ملاتے جائیں۔ خمیروں کو گھونٹنے کے لئے پہلے لکڑی کے بنے ہوئے خاص طرح کے گھوٹے آتے تھے، مگر اب اس عمل کے لئے جدید آلات و مشینیں نہایت کامیابی سے استعمال کی جا رہی ہیں اور جدید تکنیکی آلات سے تیار شدہ خمیرے بہتر مانے جاتے ہیں۔

### خمیرہ آبریشم سادہ

#### وجہ تسمیہ

آبریشم کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام دیا گیا ہے۔

#### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی قلب و دماغ، نافع خفقان، اختلاج اور وحشت کو دور کرتا ہے۔ مقوی بصارت، ذہن و حافظہ کو بڑھاتا ہے اور ضغط الدم کو کنٹرول رکھتا ہے۔

#### جزء خاص

#### آبریشم

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آبریشم خام مقرض ۱۰۰ گرام آبِ آہن تاب (لوہا بھجائے ہوئے پانی) ۳ لیٹر میں ۲۴ گھنٹہ بھگو کر اتنا جوش دیں کہ پانی ایک لیٹر باقی رہ جائے۔ اس کے بعد چھان لیں۔ پھر گاؤ زباں بادر نجبویہ ہر ایک ۵-۵ گرام علیحدہ سے دوسرے پانی میں جوش دے کر چھان کر ملائیں اور نبات سفید ڈھائی سو گرام شہد خالص ۱۲۵ گرام ملا کر قوام کریں۔ بعد میں آبریشم خام ۱۰ گرام، گل گاؤ زباں، تخم فرنج مُشک۔ ہر ایک ۸ گرام کوٹ پسھ کر اور کہرباء یشب، مرجان ہر ایک ۴ گرام عرق گلاب ۵۰ ملی لیٹر میں کھل کر کے قوام میں شامل کریں۔ قوام درست ہو جانے پر آگ سے اتار کر اتنا گھوٹیں کہ خمیرہ کی طرح سفید ہو جائے۔

#### مقدار خوراک

۵ سے ۱۰ گرم ہمراہ عرق گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

## خمیرہ آبریشم حکیم ارشد وال

### وجہ تسمیہ

خمیرہ آبریشم کے متعدد نسخے معمول بہا ہیں۔ حکیم شریف خاں نے علاج الامراض میں امراضِ قلب کے تحت اس کے پانچ نسخے اور امراضِ سوداویہ کے تحت اس کے آٹھ نسخے تحریر کئے ہیں، جن میں ایک حکیم ارشد کا مختصر نسخہ بھی شامل ہے۔ متعدد اطباء کے ترتیب دیئے ہوئے نسخوں میں حکیم ارشد کے مُرَبَّہ اس نسخہ کو خاص شہرت حاصل ہوئی۔ اپنی افادیت کی وجہ سے امراضِ قلب کی مخصوص دواؤں میں اس کا شمار ہوتا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

تفریح و تقویتِ قلب کے لئے نہایت مفید ہے۔ خفقان، وسواس مالنخولیا اور نزلہ حار کو فائدہ دیتا ہے۔ اعضاءِ ریسہ قلب و دماغ و جگر کی تقویت کے علاوہ بیماری کے بعد کی عام نقاہت و کمزوری کو رفع کرتا ہے۔

### جزء خاص

آبریشم خام مقرض

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آبریشم خام مقرض ۲۵ گرام، جراثیم سفید ۶ گرام، سنبل الطیب، پوست بیرون ترخ، مصطکی، قرنفل دانہ ہیل خرد، سازج ہندی ہر ایک ۵ گرام عودِ غرقی ۴ گرام سب کو باریک کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر عرقِ گاؤ زباں، عرقِ بید مشک، عرقِ گلاب، آبِ سیب، آبِ انار شیریں، آبِ بہی شیریں ہر ایک ۱۵۰ ملی لیٹر بارش کا پانی ۲ لیٹر میں اس قدر جوش دیں کہ دو لیٹر پانی جل جائے۔ اس کے بعد پوٹلی نکال کر دواء کے پانی میں شہدِ خالص ڈھائی سو گرام نبات سفید ۷۵۰ گرام ملا کر قوام کریں۔ پھر عنبر اشہب ۵ گرام عرقِ کیوڑہ میں حل کر کے قوام میں ملائیں اور اسی طرح ورقِ طلائی، ورقِ نقرہ، کہرباء شمعی، مرجان ہر ایک ۶ گرام، مروارید، یاقوت، یشب سبز ہر ایک ۹ گرام، مشک خالص، زعفران خالص ہر ایک ۵ گرام خوب اچھی طرح کھل کر کے قوام میں شامل کریں اور حسبِ معمول آگ سے نیچے اتار کر اس قدر گھوٹیں کہ خمیرہ کی طرح سفید ہو جائے۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرقِ گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

### خمیرہ آبریشم شیرہ عناب وال

### وجہ تسمیہ

خمیرہ آبریشم کے مخصوص نسخہ میں شیرہ عناب کے اضافہ کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

خفقان و وحشت کے علاوہ حافظہ کو قوت دیتا ہے۔ معدہ کی کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ سل و دق اور سعال یا بس میں مفید ہے۔

### جزء خاص

آبریشم و عناب

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آبریشم خام مقرض ۱۵۰ گرام (صاف کیا ہوا) بارش کے پانی دو ۲ لیٹر میں تین روز تک بھگو کر جوش دیں۔ تقریباً نصف لیٹر پانی رہ جانے پر چھان لیں۔ پھر سیب شیریں، سیب ٹرش، انار ٹرش، انگور شیریں، بہی شیریں کو نچوڑ لیں اور عناب کو پانی میں جوش دے کر ملا کر نچوڑیں۔ اسی طرح گاؤ زباں کو جوش دے کر نچوڑیں اور صندل سفید عرق گلاب میں گھس کر چھان لیں۔ ان میں سے ہر ایک ۳۰ ملی لیٹر ہونا چاہیے۔ پھر ان تمام آبیات / عصاروں کو عرق گلاب ۱۵۰ ملی لیٹر اور نبات سفید ۱۵۰ گرام میں ملا کر پکائیں، جب قوام درست ہو جائے تو زعفران ۳ گرام عنبر و مُشک ہر ایک ۲-۲ گرام عرق گلاب میں کھل کر کے قوام میں داخل کریں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

نوٹ: محرومین کو استعمال کرانے کے لئے اس نسخہ میں عرق بید مُشک ۱۲۵ ملی لیٹر اور آب تر بوز ۳۰ ملی لیٹر کا اضافہ کرنا چاہیے۔

### خمیرہ آبریشم عود و مصطکی وال

### وجہ تسمیہ

خمیرہ آبریشم کے مخصوص نسخہ میں عود اور مصطکی کے اضافہ کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

یہ خمیرہ بطور خاص دماغ کو تقویت دیتا ہے اور مالیخولیا مرقی اور وحشت کو زائل کرتا ہے، قلب، جگر اور معدہ کو قوت دیتا ہے۔ نافع بو اسیر ہے۔

### جزء خاص

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آبریشم خام مقرض ۳۵۰ گرام، عود، مصطکی، مُشک ہر ایک دو گرام، یا قوت کہربائی، مرجان یشب ہر ایک چار گرام، مروارید عنبر ہر ایک ۸ گرام برگِ بادرِ نجبویہ، برگِ فرنجمشک ہر ایک ۷۵ گرام، سونا اور لوہا بچھے پانی (آبِ طلا و آبِ آہن تاب) ۴ لیٹر میں آبریشم کو اس قدر جوش دیں کہ ایک لیٹر پانی باقی رہ جائے، پھر مل چھان کمرنات سفید ۱۲۵ گرام کا قوام کمریں اور درجِ بالادواؤں کو عرقِ گلاب میں علیحدہ علیحدہ کھری کر کے قوام میں شامل کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرقِ گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

### خمیرہ بنفشہ

### وجہ تسمیہ

جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

امراضِ صدر و ریہ کے لئے مخصوص ہے۔ مرطب دماغ، دفع قبض، بلین شکم۔

### جزء خاص

بنفشہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بنفشہ ۱۵۰ گرام رات کو دو لیٹر پانی میں بھگو کر صبح کو جوش دیں۔ جب نصف پانی باقی رہ جائے تو نبات سفید ڈیڑھ کلو کا قوام کریں اور اچھی طرح گھوٹیں۔

### مقدار خوراک

۲۰ تا ۴۰ گرام ہمراہ عرقِ گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

### خمیرہ خشخاش

### افعال و خواص اور محل استعمال

نزله حار اور حاد میں مفید ہے۔ نزلاوی رطوبات کو پھیپھڑوں کی طرف گرنے سے روکتا ہے۔ سِل اور کھانسی میں مفید ہے۔  
پپھڑے کے زخم مندمل کرتا ہے۔ مسکن حرارت ہے۔ کثرت طمث میں مفید ثابت ہوتا ہے۔

### جزء خاص

خشخاش

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کوکنار مسلم سو عدد، اس کا پوست علیحدہ کچل کر اور تخموں کو باریک پیس کر بارش کے پانی ڈھائی لیٹر میں خوب جوش دیں۔ پھر  
چھان کر نبات سفید ڈیڑھ کلو کا قوام کر کے خمیرہ تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ سے ۱۰ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔  
نوٹ: اس خمیرہ کی قوت دو سال تک قائم رہتی ہے۔

### خمیرہ صندل

### افعال و خواص و محل استعمال

قلب کو قوت دیتا ہے۔ دفع خفقان ہے، گھبراہٹ اور حرارت کو زائل کرتا ہے۔ مسکن عطش ہے۔

### جزء خاص

صندل سفید

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برادہ صندل سفید ۷۵ گرام، عرقِ گلاب نصف لیٹر میں رات کو بھگوئیں، صبح جوش دے کر صاف کر کے قند سفید ایک کلو قوام  
کریں اور خمیرہ بنائیں۔

### مقدار خوراک

۵ سے ۱۰ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں ۱۲۵ لیٹر۔

### خمیرہ گاؤ زباں سادہ

### افعال و خواص و محل استعمال

قلب و دماغ کو قوت دیتا ہے، خفقان، وحشت اور مالیخولیا میں نافع ہے۔ بینائی کو قوت و جلاء دیتا ہے۔

### جزء خاص

گاؤ زباں

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برگِ گاؤ زباں ۳۰ گرام گل گاؤ زباں، کشنیز خشک مقشر، آبریشم خام مقرض بہمن سفید، صندل سفید، تخم بالنگو، تخم فرنجمشک بادر  
نجبویہ ہر ایک ۱۰ گرام رات کو دو لیٹر پانی میں بھگو کر صبح جوش دے کر صاف کریں اور نبات سفید ایک کلو شہد خالص ۲۵۰ گرام  
ملا کر قوام تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

### خمیرہ گاؤ زباں عبری

#### وجہ تسمیہ

عبر کی شمولیت کی وجہ سے خمیرہ گاؤ زباں کا یہ نسخہ عبری کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

تقویت قلب و دماغ کے علاوہ حافظہ کو خاص طور پر تقویت دیتا ہے۔

### جزء خاص

گاؤ زباں اور عنبر

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برگِ گاؤ زباں ۳۰ گرام، گل گاؤ زباں، کیزر خشک مقشر، آبریشم خام مقرض، بہمن سفید، صندل سفید، تخم بالنگو، تخم فرنجمشک،  
بادر نجبویہ، اسطوخودوس، تودری سُرخ، تودری سفید ہر ایک ۱۰ گرام رات کو دو لیٹر پانی میں بھگو کر صبح اس قدر جوش دیں کہ نصف  
پانی باقی رہ جائے۔ اس کے بعد چھان کر نبات سفید ایک کلو، شہد خالص ۲۵۰ گرام ملا کر قوام تیار کریں۔ پھر عنبر اشہب ۲ گرام  
عرق کیوڑہ ۱۰ ملی لیٹر میں حل کر کے ملائیں اور ورقِ طلاء، ورقِ نقرہ، ہر ایک ۶ گرام کا اضافہ کریں۔ مرکب تیار ہے۔

### مقدار خوراک



۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

## خمیرہ گاؤ زباں عنبری جواہر وال

### وجہ تسمیہ

خمیرہ گاؤ زباں عنبری میں جواہرات کا اضافہ کیا جاتا ہے جس کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

اعلیٰ درجہ کا مقوی قلب و دماغ اور مفرح ہے۔ خفقان مایخولیا اور وسواس میں مفید ہے۔ دماغی کمزوری کے لئے خاص ہے۔ مقوی دماغ اور مقوی عام ہے۔

### جزء خاص

گاؤ زباں اور عنبر کے علاوہ جواہرات۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گاؤ زباں ۲۰ گرام کشتیز خشک مقشر، آبریشم خام مقرض، بہمن سفید، صندل سفید، تخم بالنگو، تخم فرنجمشک، ہر ایک ۱۰ گرام رات کو دو لیٹر پانی میں جملہ ادویہ کو بھگو کر صبح اس قدر جوش دیں کہ نصف پانی باقی رہ جائے، پھر مل چھان کر نبات سفید ایک کلو، شہد خالص ۲۵۰ گرام کا قوام کریں اور عنبر ۲ گرام ورق طلاء، ورق نقرہ ہر ایک ۵ گرام اضافہ کر کے مروارید یا قوت زمرہ، زہر مہرہ ہر ایک ۴ گرام کھل کر کے قوام میں شامل کریں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

## خمیرہ گاؤ زباں عنبری جدوار عود صلیب وال

### وجہ تسمیہ

خمیرہ گاؤ زباں عنبری کے نسخہ میں جدوار اور عود صلیب کے اضافہ کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے۔ دماغی و اعصابی امراض کی منتخب دوا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

دماغی امراضِ بارہ، صرع، فلج، لقوہ، رعشہ، استرخائی، ضعفِ اعصاب میں مفید ہے۔ اعضائے ریسہ کو تقویت دیتا ہے۔ مقوی و محرک اعصاب ہے۔

### جزء خاص

گاؤزباں اور عنبر کے علاوہ جدوار اور عود صلیب۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

خمیرہ گاؤزباں عنبری کے نسخہ میں جدوار ۱۰ گرام اور عود صلیب ۱۰ گرام کے اضافہ سے یہ تیار کیا جاتا ہے۔ باقی ترکیب حسبِ بالا ہے۔

### مقدار خوراک

۳ گرام ہمراہ عرق گاؤزباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

### خمیرہ مروارید

### وجہ تسمیہ

مروارید کی شمولیت کی وجہ سے اس کا نام رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

دل و دماغ کو قوت بخشتا ہے۔ خفقان و حسرت اور صرارت کو زائل کرتا ہے۔ جدری و حصبہ (موتی جھراید چمچک) اور دیگر بیماریوں کے بعد کی، کمزوری میں نہایت مجرب و مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مروارید ۴ گرام کہرباء شمعی، طباشیرِ شب، زہر مہرہ، صندل سفید، ورقِ نقرہ ہر ایک ۳ گرام، شربت سیب، شربت انار، شربت بھی، ہر ایک ۶۰ ملی لٹر قند سفید ۱۵۰ گرام دواؤں کو باریک کھل کر کے شربت اور قند سفید کے قوام میں ملائیں۔ آخر میں ورقِ نقرہ کا اضافہ کر کے خوب گھوٹیں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرق گاؤزباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

دواء

دواء جھاڑ (حمل منقّی رحم)

وجہ تسمیہ

رحم کی فاسد رطوبات کو نکالنے اور مواد فاسدہ کا رحم سے تنقیہ کرنے کی وجہ سے یہ مرکب دواء جھاڑ کے نام سے معروف ہے۔ یہ ہندی ترکیب کا نام تھا۔ اب اس کا متبادل نام ”حمل منقّی رحم“ ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

منقّی رطوباتِ رحم، ورمِ رحم کے تحلیل ہونے کے بعد فاسد مادّوں کے اخراج کے لئے اس کا استعمال مفید ہوتا ہے۔ یہ ایفِ رحم کو ڈھیلا کرتی ہے تاکہ فاسد مواد کا اخراج آسانی ہو سکے۔

جزء خاص

جواکھار

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مویز منقّی ۱۲ گرام، جواکھار ۳ گرام کو کوٹ پیس کر بقدر ۲ گرام پوٹلی بنا کر دایہ کے ذریعہ اندام نہانی میں جمولاً استعمال کرائیں۔ یا اُس سفوف میں شہد ملا کر شافہ بنائیں اور بوقت ضرورت حمل کریں۔

دواء سمیٹ (حمل مضیق رحم)

وجہ تسمیہ

چونکہ یہ دواء ایفِ رحم کو سکیرتی ہے اور رحم کو تقویت دیتی ہے لہذا اس کا نام ”حمل مضیق و مقوی رحم“ رکھا گیا۔

افعال و خواص اور محل استعمال

رحم اور مہبل کے ایف کو سکیرتی ہے۔ سیلانِ رطوبات کو بند کرتی ہے۔ دواء جھاڑ سے تنقیہ و صفائی کے بعد اس کو تقویتِ رحم کے لئے استعمال کراتے ہیں۔

جزء خاص

ہیرا کیس

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست انار، ہیرا کسبیس، مازوئے سبز، تاج قلمی، گچ کہنہ، مائیں خرد ہم وزن لے کر کوٹ چھان کر دو دو گرام کی پوٹلیاں بنائیں اور دایہ کے ذریعہ مہبل میں حمولاً استعمال کرائیں۔

## دوائے سیاہ مسہل

### وجہ تسمیہ

چونکہ گندھک اور پارہ کی شمولیت کی وجہ سے یہ مرکب سیاہ ہو جاتا ہے۔ اس لئے اس کو دواء سیاہ مسہل کا نام دیا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

سوداوی و بلغمی مادوں کا مخصوص مسہل ہے۔ جذام، آتشک، وجع المفاصل اور خارش وغیرہ میں مفید ہے۔

### جزء خاص

حب السلاطین۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پارہ، گندھک آلسار، ہر ایک ۱۰ گرام دونوں کو ملا کر کجلی کر لیں یعنی خوب کھرل کر کے سُرْمہ کے مانند بنا لیں۔ یہاں تک کہ کھرل میں پارہ چمٹنے نہ پائے۔ اس طرح زیادہ کھرل کرنے سے ایک فائدہ یہ ہوتا ہے کہ قے نہیں آتی ہے۔ پھر ہم وزن ادویہ یعنی ۲۰ گرام جمال گوٹہ ملا کر خوب کھرل کریں۔ اس کے بعد سنگ بصری ۱۰ گرام ملا کر باریک کھرل کریں۔ جمال گوٹہ ملانے سے دوا لیسپ کی طرح پتلی ہو جائے گی۔ اسے کھرل سے نکال کر مٹی کے کورے پیالے میں لیسپ کی طرح لگائیں اور خشک ہونے پر پیس کر حفاظت سے رکھیں۔

## ترکیب دیگر

دوسری ترکیب یہ بھی ہے کہ مٹی کے کورے برتن میں لیسپ کی طرح لگا کر اس میں دو انگل پانی ڈالیں اور آگ پر اس قدر پکائیں کہ پانی خشک ہو جائے۔ اگر برتن میں پانی رہ جائے تو آگ سے اتار کر سایہ میں خشک کر لیں۔

## مقدار خوراک

۲۵۰ ملی گرام دواء کا فوراً ۱۲۵ ملی گرام میں ملا کر دودھ کے ساتھ کھائیں، جس روز اس کا مسہل لیں۔ اس روز غذا میں صرف دودھ اور چاول استعمال کریں۔ یہ ایسا مسہل ہے جس میں قے آنے کے باوجود دستوں میں کمی نہیں آتی۔

## دواء الشفاء

## وجہ تسمیہ

کئی امراض میں شفا بخش ہونے کی وجہ سے دواء الشفاء کے نام سے معروف ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

منوم، مسکن اعصاب، دافع ذکاتِ حس، دافع ہیجان و جنون و مالمیخولیا، اختناق المرءحم، صرع، سہر، صداع اور خون کے بڑھے ہوئے دباؤ (فشار الدم قوی) میں مفید ہے۔

## جزء خاص

اسرول

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اسرول فلفل سیاہ ہم وزن باریک کر کے مونگ کے برابر اقراص بنائیں اور مذکورہ بالا امراض میں استعمال کرائیں۔

## مقدار خوراک

۲ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

## دواء الکبریت

## وجہ تسمیہ

گندھک کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام دیا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی معدہ و جگر و امعاء ہے۔ ضعف باہ، فالج، لقوہ، رعشہ اور دیگر باردار امراض میں مفید ہے۔

## جزء خاص

کبریت (گندھکِ اٹلسار)۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گندھکِ اٹلسار، سنبل الطیب، قسط شیریں، تج قلمی، زنجبیل، مصطکی رومی، قرنفل، جاوتری ہر ایک ۵ گرام، زراوندِ طویل، فلفل سیاہ، تخم کرفس، انیسون، ناخوہ، زیرہ سیاہ، پودینہ کوہی، اسارون ہر ایک دس گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کا قوام کر کے معجون بنائیں اور ۶ ماہ بعد استعمال کریں۔

## مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرق بادیان یا ہمراہ آبِ سادہ۔

## دواء الکرم صغیر

### وجہ تسمیہ

دواء الکرم کا یہ کم اجزاء پر مشتمل نسخہ ہے۔ لہذا ”دوائے کرگم صغیر“ کے نام سے موسوم کیا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

اس کے فوائد دواء الکرم کییر کی طرح ہیں۔ دیکھئے دواء الکرم کییر۔

## جزء خاص

زعفران

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زعفران خالص، تاج قلمی، سنبل الطیب ہر ایک ۱۰ گرام شکوفہ اذخر، مرملی، قسط شیریں، دارچینی ہر ایک ۵ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر شراب انگوری حسبِ ضرورت میں ۲۴ گھنٹے بھگوئیں۔ اس کے بعد سہ چند شہد کا قوام تیار کر کے معجون بنائیں۔

## مقدار خوراک

۷ تا ۱۰ گرام ہمراہ عرقِ گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر شربت دینار ۲۵ ملی لیٹر یا ہمراہ آبِ سادہ۔

## دواء الکرم کییر

### وجہ تسمیہ

کرگم زعفران کو کہتے ہیں جو اس نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

جگر اور طحال کے اُن امراض میں خاص طور پر مفید ہے جو برودت کے باعث پیدا ہوتے ہیں۔ جگر، گردہ اور مثانہ کو قوت دیتی ہے۔ استسقاء میں نافع ہے۔ مفتوح سد اور محلل ریاح ہے۔ جگر کے اکثر امراض میں مفید ہے۔

## جزء خاص

زعفران

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زعفران خالص ۳۵ گرام، سنبل الطیب ۲۰ گرام، اسارون، ایسون، تخم کرفس، ریوند چینی، دو قو، مرکی ہر ایک ۱۵ گرام، رُب السوس، تاج قلمی، مصطکی، گل غافث ہر ایک ۱۰ گرام، فوہ ۵ گرام، قسط شیریں، دار چینی، شگوفہ اذخر، حب بلسان ہر ایک ۳ گرام روغن بلسان ۱۵ ملی لیٹر سب دواؤں کو کوٹ چھان کر شہدِ خالص سے چند کے قوام میں ملائیں اور مرکب کو محفوظ کر لیں۔

### مقدار خوراک

۷ تا ۱۰ گرام ہمراہ عرقِ گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر، شربتِ دینار ۲۵ ملی لیٹر۔

### دواء المسک

#### وجہ تسمیہ

مُشک کی شمولیت کی وجہ سے دواء المسک کا نام دیا گیا ہے۔ مختلف مزاجوں کی رعایت رکھتے ہوئے ان مرکبات کے حار و بارد اجزاء کی زیادتی و اعتدال اور جواہرات کی شمولیت و عدم شمولیت کی بناء پر اس کے متعدد نسخے ترتیب دیئے گئے ہیں، مثلاً دواء المسک بارد سادہ، دواء المسک، حار سادہ، دواء المسک معتدل سادہ، بارد جواہر والی، حار جواہر والی، معتدل جواہر والی وغیرہ۔

### دواء المسک بارد سادہ

#### افعال و خواص اور محل استعمال

خفقان اور وحشتِ قلب کو دور کرتی ہے۔ دل و دماغ اور روح کو قوت دیتی ہے اور قلب کی بڑھی ہوئی حرارت کو کم کرتی ہے۔

#### جزء خاص

مُشکِ خالص۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل سُرخ، کشنیز خشک، صندل سفید، تخم خرفہ، طباشیر ہر ایک ۱۵ گرام کہرباء شمعی، بسد احمر آبِ ریشم خام مقرض ہر ایک ۷ گرام، مُشکِ خالص ایک گرام، نبات سفید تین سو گرام، سب نباتی دوائیں رات کو پانی میں بھگوئیں، صبح جوش دے کر مل چھان کر نبات سفید کا قوام کریں اور طباشیر کہرباء شمعی اور مُشک کو علیحدہ علیحدہ کھرل کر کے قوام میں شامل کریں۔

### مقدار خوراک

پانچ سے دس گرام ہمراہ عرقِ گاؤ زباں ۷۵ ملی لیٹر، عرقِ بیدِ مشک ۳۵ ملی لیٹر، شربتِ انار شیریں ۲۰ ملی لیٹر یا ہمراہ آبِ سادہ۔

## دواء المسک بارد جواہر والی

### افعال و خواص اور محل استعمال

تمام خواص میں دواء المسک بارد سادہ سے زیادہ موثر اور قوی ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل سُرخ، کشنیز خشک، صندل سفید، تخم خرفہ، گل گاؤ زباں ہر ایک ۱۵ گرام، آبریشم خام مقرض ۷ گرام رات کو پانی میں بھگونیں۔ صبح جوش دے کر مل چھان کر نبات سفید ۳۰۰ گرام ملا کر قوام تیار کریں۔ پھر مروارید شاخ مرجاں، کہرباء شمعی، زہر مہرہ، بُسداحمر، ہر ایک ۷ گرام طباشیر ۱۰ گرام، مشک خالص ایک گرام علیحدہ علیحدہ خوب باریک کھرل کر کے قوام میں شامل کریں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں و شربت اناریا ہمراہ آب سادہ۔

### دواء المسک حار سادہ

### افعال و خواص اور محل استعمال

دل و دماغ اور روح کی تقویت اور خفقان و وحشت دور کرنے کے علاوہ مالینجولیا اور دوسرے سوداوی امراض اسی طرح بلغمی بیماریوں: فلج، لقوہ، استرخاء، کزاز وغیرہ میں انتہائی مفید ہے۔ معدہ کی اصلاح کرتی ہے۔ نیز مقوی عام ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زر نباد، درونج عقربی کہرباء شمعی، بسداحمر، ہر ایک ۳۰ گرام آبریشم خام مقرض، بہمن سفید، بہمن سُرخ، سنبل الطیب، سازج ہندی، المانچی خرد، قرنفل، ہر ایک ۲۰ گرام اشنہ فلفل دراز، زنجبیل ہر ایک ۱۵ گرام، سب دواؤں کو سفوف کر کے شہد خالص ایک کلو کے قوام میں شامل کریں اور مشک خالص ۵ گرام عرق کیوڑہ میں علیحدہ سے کھرل کر کے مرکب میں ملائیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرق بادیان و عرق گذریا ہمراہ آب سادہ۔

## دواء المسک حار جواہر والی

### افعال و خواص اور محل استعمال



جواہرات کی شمولیت کی وجہ سے تمام خواص میں دواء المسک حار سادہ سے زیادہ قوی اور مؤثر ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زرنباد، درونج عقربی ہر ایک ۳۰ گرام آبریشم خام مقرض، بہمن سفید، بہمن سُرخ، سنبل الطیب، سازج ہندی، المانچی خرد، قرنفل ہر ایک ۲۰ گرام، اشنہ، فلفل دراز، زنجبیل ہر ایک ۱۵ گرام سب دواؤں کو سفوف کر کے شہدِ خالص ایک کلو کے قوام میں شامل کریں اور مشکِ خالص ۵ گرام، مروارید، کہرباشمعی، بسدا حمر ہر ایک ۳۰ گرام کو علیحدہ علیحدہ کھرل کر کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرقِ بادیان ۷۵ ملی لیٹر، عرقِ گذر ۲۰ ملی لیٹر۔

### دواء المسک معتدل سادہ

### افعال و خواص اور محل استعمال

خفقان سوداوی اور مایخیولیاے مرقی میں خاص طور پر مفید ہے۔ دل، جگر اور معدہ کو تقویت دیتی ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زرشک بہدانہ ۱۵ گرام، طباشیر، صندل سفید، صندل سُرخ، کشنیز خشک، گل گاؤزباں، آملہ مقشر، تخمِ خرفہ ہر ایک ۱۰ گرام گل سُرخ، آبریشم خام مقرض، دارچینی، بہمن سفید، بہمن سُرخ، درونج عقربی ہر ایک ۷ گرام، عود ہندی، بادرِ نجویہ ہر ایک ۵ گرام مصطکی، اشنہ، دانہ ہیل خرد ہر اک ۴ گرام۔ تمام ادویہ کا سفوف کریں اور اُس میں دو چند قند سفید اور ہم وزن شہدِ خالص، نیز ہم وزن آبِ سیبِ شیریں کا قوام تیار کر کے سفوف شامل کریں۔ پھر زعفران ۵ گرام، مُشک، عنبر ہر ایک دو-دو (۲-۲) گرام علیحدہ علیحدہ کھرل کر کے مرکب میں ملائیں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام ہمراہ عرقِ گاؤزباں، عرقِ بادیان یا ہمراہ آبِ سادہ۔

### دواء المسک معتدل جواہروالی

### افعال و خواص اور محل استعمال

تمام فوائد میں دواء المسک معتدل سادہ سے زیادہ قوی ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زرشک بیدانہ ۱۵ گرام، طباشیر، صندل سفید، صندل سُرخ، کشنیز خشک، گل گاؤ زباں، آملہ مقشر، تخم خرفہ ہر ایک ۱۰ گرام گل سُرخ، آبریشم خام، مقرض، دارچینی، بہمن سفید، بہمن سُرخ، درونج عقربی ہر ایک ۷ گرام، عود ہندی بادر نجبویہ ہر ایک ۵ گرام مصطلی، اشنہ، دانہ ہیل ضرہ ہر ایک ۴ گرام کو سفوف کمریں اور اس سے دو چند قند سفید اور ہم وزن شہدِ خالص نیز ہم وزن آبِ سیبِ شیریں کا قوام تیار کر کے سفوف شامل کمریں۔ پھر مروارید کھرباء شمعی، ہر ایک ۷ گرام، عرق کیوڑہ میں کھرل کر کے اسی طرح مشکِ خالص، عنبر ہر ایک ۲ گرام زعفران ۵ گرام علیحدہ علیحدہ کھرل کر کے قوام میں ملائیں۔ بعد میں ورقِ نقرہ ۱۰ گرام کا قوام میں اضافہ کریں۔

## مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ عرقِ گذر، عرقِ عنبر، عرقِ بادیان یا ہمراہ آبِ سادہ۔

## دیا توزہ

### وجہ تسمیہ

دیا توزہ یونانی زبان میں شربت خشخاش کو کہتے ہیں (بحر الجواہر)۔ یہ مرکب پوست خشخاش سے بھی تیار کیا جاتا ہے۔ بعض اطبائے کے مطابق لفظ دیا توزہ کا اطلاق ”مرکب شربت“ پر بھی ہوتا ہے لیکن اس کی اصل وجہ تسمیہ خشخاش کی شمولیت ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

خشک کھانسی میں مفید ہے۔ نزلہ حار کو دور کرتا ہے۔ نزلہ حاد میں مفید ہے۔

### جزء خاص

### پوست خشخاش

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست خشخاش سفید مسلم ۲۰ عدد، اصل السوس ۶۰ گرام، اسپنول مسلم ۳۰ گرام، تخم خطمی، خبثازی، صمغ عربی، کیترا، بہدانہ شیریں ہر ایک ۱۵ گرام، سب دواؤں کو ۳ لیٹر پانی میں رات کو بھگوئیں۔ صبح کو جوش دے کر مل چھان کر قند سفید ایک کلو کا قوام تیار کریں اور مرکب بنائیں۔

### مقدار خوراک

۵ سے ۱۰ گرام ہمراہ آبِ سادہ / آبِ نیم گرم۔

### ذَرور / اَدْرہ

### وجہ تسمیہ

ذَرور عربی زبان کا لفظ ہے جس سے مراد زخم یا چھالوں پر مقامی طور پر چھڑکی جانے والی دوا ہے۔ ذَرور کے کئی نسخے معمول بہا

ہیں۔

ذَرور کتھ

### افعال و خواص اور محل استعمال

منہ کے چھالوں میں مفید ہے۔ نافع و دافع قلاع ہے۔

### جزء خاص

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زرورد، کات سفید، کباب چینی، دانہ ہیل خرد، طباشیر۔ ہم وزن ادویہ کو کوٹ پیس کر ذرور بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

## ترکیب استعمال

بوقت ضرورت ایک چٹکی منہ میں چھڑکیں۔

## دردار سنگ

## افعال و خواص اور محل استعمال

ہر قسم کے زخموں میں مفید ہے۔ بالخصوص عضو مخصوص کے آتشکی زخموں میں مستعمل و معمول بہا ہے۔

## جزء خاص

مردار سنگ

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

شادنج مغسول، صبر زرد، مردار سنگ، پوست کدو سوختہ، ہم وزن کوٹ چھان کمر ذرور بنائیں اور بوقت ضرورت زخموں پر چھڑکیں۔

## رُب

رُب عربی لفظ ہے۔ رُبوب اس کی جمع ہے۔ پھلوں کے رس یا اُس کے فلاحہ کو حاصل کر کے آگ کی حرارت سے گاڑھا کر لیا جاتا ہے۔ اسی کو رُب کہتے ہیں۔ پھلوں کے رس میں کبھی شکر ملا کر اور کبھی بغیر شکر ملائے ہوئے اُس کو گاڑھا کر لیتے ہیں۔ پھلوں کے خلاصہ کو محفوظ رکھنے کی یہ ایک طبی صنعت ہے جس سے غیر موسم میں بھی ضرورت کے مطابق اُن پھلوں کو بروئے کار لایا جاسکتا ہے۔ طبی استعمالات و اغراض کے لئے مختلف پھلوں کے رُبوب تیار کئے جاتے ہیں۔ مثلاً: رُب انگور، رُب انار، رُب بھی، رُب جامن، رُب سیب وغیرہ۔ جملہ رُبوب کی ترکیب تیاری تقریباً یکساں ہے۔

## رُب انار

## افعال و خواص اور محل استعمال

مفرح و مقوی قلب و دماغ ہے۔ صفراوی دستوں اور قے و تھ میں مفید ہے، پیاس کو تسکین دیتا ہے۔

## جزء خاص

انار

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

انار کے دانوں کو کچل کر اُن کا رس نکالیں اور تقریباً ایک لیٹر رس میں ۲۵۰ گرام قند سفید ملا کر ہلکی آگ پر جوش دیں اور قوام گاڑھا ہونے پر اُتار لیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں یا ہمراہ آبِ سادہ۔

نوٹ: رُب انار ٹرش اور رُب انار شیریں دونوں کے فوائد تقریباً یکساں ہیں اور تیاری کے طریقہ میں بھی کوئی فرق نہیں ہے۔

### رُب بھی

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی قلب و معدہ ہے۔ مانع قے و اسہال ہے۔

## جزء خاص

بھی شیریں

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بھی کا چھلکا اور بیج علیحدہ کر کے عرق نچوڑیں اور عرق سے نصف وزن قند سفید ملا کر ہلکی آنچ پر قوام تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں یا ہمراہ آبِ سادہ۔

## روغن

روغن کشید کرنے کا عمل قدیم طبّی تراکیب میں شامل ہے۔

بعض حیوانی یا نباتی ادویہ کے اجزاء دھنیہ تحلیل و تجزیہ کے عمل سے علیحدہ کر لئے جاتے ہیں۔ اس مقصد کے لئے مختلف تداہج بروئے کار لا کر تخم، پھول، جڑی بوٹیوں اور بعض دیگر اشیاء سے روغن حاصل کیا جاتا ہے۔ عموماً روغن تین طرح کی ادویہ سے حاصل کئے جاتے ہیں۔ قلیل المقدار روغن ادویہ، کثیر المقدار روغن ادویہ اور بعض ایسی ادویہ جن میں روغنات کی مقدار کم یا

مفقود ہوتی ہے۔ روغنیات کا استعمال مختلف نظام ہائے جسمانی میں خارجاً و داخلاً دونوں طرح سے ہوتا ہے (تفصیل کے لئے دیکھئے: اصول دواسازی مؤلفہ ڈاکٹر غفران احمد)۔

روغنِ بابونہ

وجہ تسمیہ

بابونہ جزء اعظم ہونے کی وجہ سے اس کا نام ”روغنِ بابونہ“ رکھا گیا۔

افعال و خواص اور محل استعمال

اس کی مالش نافع اوجاعِ عصبی، دفع وجع القطن و وجع المفاصل ہے، محلل ورم، نافع اوجاعِ ریاحیہ، نافع درد گوش و ورم گوش

ہے۔

جزء خاص

گلِ بابونہ

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تازہ گلِ بابونہ ۲۵ گرام، روغن کنجد ۴۰۰ ملی لیٹر میں ملا کر دھوپ میں رکھ دیں اور ۴۰ یوم بعد چھان کر استعمال کریں۔  
ترکیب دیگر: گلِ بابونہ کو رات میں پانی میں بھگو دیں۔ صبح کو اس قدر جوش دیں کہ چوتھائی پانی رہ جائے۔ اس پانی کے ہم وزن روغن کنجد ملا کر جوش دیں، پانی خشک ہو جانے پر روغن کو چھان لیں اور استعمال میں لائیں۔

روغنِ بادام تلخ

افعال و خواص اور محل استعمال

درد گوش، ثقل سماعت اور کان کے دیگر امراض میں مفید ہے۔ اس کی مالش بارد اور عصبی دردوں کو زائل کرتی ہے۔

جزء خاص

بادام تلخ

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز بادام کو کوٹ کر تھوڑی سی شکر ملا کر نرم آنچ پر پکائیں اور پانی چھڑکتے رہیں۔ دیکچی کو ذرا ٹیڑھا رکھیں تاکہ روغن ایک طرف نکل آئے۔ اس کے علاوہ Speller کے ذریعہ بھی روغن نکالا جاسکتا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقامی طور پر نیم گرم روغن کی مالش کریں اور امراضِ گوش میں بھی نیم گرم روغن کے چند قطرے کان میں پٹکائیں۔

### روغنِ بادامِ شیریں

## افعال و خواص اور محل استعمال

اس کے استعمال سے قبض کی شکایت اور آنتوں کی خشکی رفع ہوتی ہے۔ اس سے تغذیہ کا فعل بھی انجام پاتا ہے۔ بیرونی استعمال میں اس کی مالش سر اور بدن کی خشکی کو زائل کرتی اور نیند لاتی ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اس کو تیار کرنے کا طریقہ روغنِ بادام تلخ کی طرح ہے۔

### مقدار خوراک

رفع قبض کے لئے ۵ تا ۱۰ ملی لیٹر کو نیم گرم دودھ کے ساتھ استعمال کرائیں۔

### روغنِ بیضہ مرغ

## افعال و خواص اور محل استعمال

مستود، مقوی و مطوّل شعر ہے۔ بالوں کو مضبوط کرتا اور اُن میں چمک لاتا ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

انڈوں کو پانی میں جوش دے کر زردی نکال لیں اور قلعی دار دیگیچی میں زردی کو ڈال کر آگ پر خوب بریاں کھریں۔ اس کے بعد کپڑے میں رکھ کر روغنِ نچوڑیں اور استعمال میں لائیں۔

### ترکیب استعمال

سر کی مالش کریں یا مقامی طور پر استعمال میں لائیں۔

### روغنِ زرد

### وجہ تسمیہ

ہلدی اور دارہلد کی شمولیت کی وجہ سے اس کا رنگ زرد ہو جاتا ہے۔ اس لئے اس کا نام روغنِ زرد رکھا گیا۔ نیز اس کے جزء خاص کی نسبت سے اس کا دوسرا نام روغنِ دارہلد بھی ہے۔ ضربہ و سقطہ جیسے احوال میں اس کا مقامی استعمال تیر بہدف علاج ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مدّئل قروح ہے۔ تازہ زخموں کو جلد بھرتا ہے اور چوٹ کے درد کو آرام دیتا ہے۔

### جزء خاص

دارہلد

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زرد چوب (ہلدی) دیودار، اصل السوس، دارہلد، دودسقفِ گلخن افروز (بھڑ بھونجے کی چھت کا دھواں) ہر ایک ۳۰ گرام، سب کو کوٹ کر پانی میں خوب کھرل کریں۔ اس کے بعد دو لیٹر پانی میں جوش دیں۔ چوتھائی پانی باقی رہنے پر پانی علیحدہ کر لیٹر اور نیچے جو دو ایٹھ گئی ہو، اُسے کپڑے میں کر کے نچوڑ لیں اور اُس کا ثقل پھینک دیں، پھر اُس نچوڑے ہوئے پانی اور پہلے کے حاصل کردہ پانی کو ملا کر روغنِ کنجد ۷۵ ملی لیٹر کے ساتھ جوش دیں۔ جب پانی جل جائے تو روغن کپڑے میں چھان کر ایک برتن میں ۲۴ گھنٹے کے لئے محفوظ کر لیں۔ اس کے بعد احتیاط سے روغن نتھار لیں تاکہ تلچھٹ روغن میں شامل نہ ہونے پائے۔

### ترکیب استعمال

زخم صاف کر کے روئی روغن میں تر کر کے زخم پر رکھیں۔ چوٹ اور ورم کی صورت میں نیم گرم مالش کر کے اوپر سے پٹی باندھیں۔

### روغن زفت

### افعال و خواص اور محل استعمال

جاذبِ رطوبات اور مقوی اعصاب ہے۔ طلاء مقوی اور مطول عضو مخصوص ہے۔

### جزء خاص

زفت رومی۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری



زفت رومی، مصطلگی رومی، ہر ایک ۲۰ گرام، باریک پیس کمر روغن کبجد ۱۰۰ ملی لیٹر میں پکا کر چھان لیں بوقت ضرورت استعمال میں لائیں۔

## ترکیب استعمال

بوقت ضرورت گرم کر کے مالش کریں۔

## روغن سُرخ

### وجہ تسمیہ

مجیٹھ کی شمولیت کی وجہ سے اس کا رنگ سُرخ ہو جاتا ہے۔ لہذا یہ نام رکھا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

وجع مفاصل، نقرس، عرق النساء، وجع الورك اور ریاحی دردوں کو زائل کرتا ہے۔ اعصابی دردوں میں مفید ہے۔

## جزء خاص

فوہ (مجیٹھ)

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

فوہ ۲۵۰ گرام تاج، کانفل، اُشنہ، سعد کوفی، وج ترکی، قرنفل، زکچور ہر ایک ۸۰ گرام ادویہ کو کوٹ کر چونے کے پانی میں خوب جو ش دے کر چھان لیں۔ پھر روغن کبجد، روغن سرشف ہر ایک ۱۵۰ ملی لیٹر ملا کر جوش دیں۔ پانی خشک ہونے پر چھان کر محفوظ کر لیں اور استعمال میں لائیں۔

## روغن سماعت کش

### وجہ تسمیہ

اپنے فعل خاص سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

دوی وطنین (کان بجننا) اور ثقل سماعت میں مفید ہے۔ تیز بخاروں کے بعد سماعت میں لاحق ہونے والی کمی کو دور کرتا ہے۔

## جزء خاص

زہرہ گاؤ

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زہرہ گاؤ، آب لہسن ہر ایک ۱۰ ملی لیٹر، روغنِ گل ۲۰ ملی لیٹر سب کو باہم ملا کر نرم آنچ پر رکھیں۔ جب پانی جل جائے اور روغن باقی رہ جائے تو چھان کر محفوظ کر لیں اور استعمال میں لائیں۔

## ترکیب استعمال

بوقت ضرورت نیم گرم چند قطرے کان میں ٹپکائیں۔

## روغنِ عجیب

### وجہ تسمیہ

مختلف آفات و امراض میں عجیب تاثیر ہونے کی وجہ سے اس کا نام روغنِ عجیب رکھا گیا ہے۔ اس کو مقامی طور پر استعمال کرایا جاتا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

عقرب گزیدگی، زہور گزیدگی (نہش الھوام) میں مفید ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سٹ پودینہ، سٹ اجوائن، کافور، ہم وزن لے کر کسی شیشی میں بند کر کے رکھ دیں اور بطور بام مقامی طور پر استعمال کریں، اس کی نیم گرم مالش بھی مفید ہے۔

## روغنِ عقرب

### وجہ تسمیہ

جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مفتت حصاة مثانہ ہے۔ بواسیری مسوں کو خشک کرتا ہے۔

## جزء خاص

عقرب۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ریوند چینی، سعد کوفی، جنطیانارومی، پوست، بیج کبر۔ ہر ایک ۳۰۔۳۰ گرام ادویہ کو باریک کوٹ کر روغن بادام تلخ ۵۰۰ ملی لیٹر میں ڈال کر ایک ہفتہ دھوپ میں رکھیں۔ اس کے بعد روغن کو چھانیں اور اس میں عقرب (جس کے حشو و زوائد کاٹ دیئے گئے ہوں) (۱۰ عدد ڈال کر پھر ایک ہفتہ تک دھوپ میں رکھیں۔ اس کے بعد روغن کو چھان لیں اور استعمال میں لائیں۔

### ترکیب استعمال

حصات مثانہ کے لئے دو تین قطرے اعلیل میں پٹکائیں اور بواسیری مسوں پر روئی کی مدد سے لگائیں۔ مسے سوکھ جائیں گے۔

### مقدار خوراک

حسب ضرورت۔

### روغن قسط

### وجہ تسمیہ

جزء خاص ”قسط تلخ“ کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

فلج، رعشہ، تشنج، کزاز، خدر، وجع المفاصل میں مفید ہے۔ اعصاب کو تقویت دیتا ہے اور نافع اوجاع ہے۔

### جزء خاص

### قسط تلخ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

قسط تلخ سنبل الطیب ہر ایک ۱۰۰ گرام ادویہ کو کوٹ کر روغن زیتون اور آبِ سادہ ۵۰۰ ملی لیٹر میں جوش دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور روغن باقی رہ جائے تو دواؤں کو روغن میں خوب ملیں اور ۵۰۰ ملی لیٹر پانی میں پھر سے جوش دیں۔ اس طرح یہ عمل تین مرتبہ کر کے روغن کو چھانیں۔ پھر جندبیدستر، فلفل سیاہ، فریون، میعہ سائلہ ہر ایک ۳۰ گرام کو روغن میں حل کر کے مرکب تیار کریں۔

### ترکیب استعمال

بوقت ضرورت نیم گرم مالش کریں۔

### روغن کچلہ

## افعال و خواص اور محل استعمال

وجع المفاصل اور ریجی و عصبی دردوں میں مفید ہے۔

جزء خاص

کچلہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

افیون ۲۰ گرام کو شیر گاؤ ۷۵۰ ملی لیٹر میں حل کریں۔ اس کے بعد کچلہ ۱۰ (دس) عدد تراش کر اور روغن کنجد ۳۷۵ ملی لیٹر شامل کر کے آگ پر رکھیں، اور دودھ خشک ہو جانے پر چھان لیں۔

### ترکیب استعمال

بوقت ضرورت نیم گرم مالش کریں۔

روغن لبوب سبہ

وجہ تسمیہ

چونکہ اس روغن میں ساتوں مغزیات شامل کئے جاتے ہیں، اس لئے اسے روغن ”لبوب سبہ“ کا نام دیا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی دماغ، دفع یہوست دماغ اور مدمل قروح ہے۔

جزء خاص

مغزیات / لبوب

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز فندق، مغز پستہ، مغز بادام شیریں، کنجد مقشّر، مغز چلغوزہ، مغز تخم کدوئے شیریں، مغز اخروٹ۔ ہم وزن لے کر تیل نکالیں اور استعمال میں لائیں۔

### ترکیب استعمال

بوقت ضرورت سر پر مالش کریں۔

روغن مہوا / مچوقان / چکان

اپنے جزء خاص مہوا / مچوقان کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

بدن کے جوڑوں اور ہڈیوں کے درد کے لئے مجرب و مفید ہے۔

### جزء خاص

روغنِ مچوقان

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تیل مہوا سو گرام، الائچی کلاں ۲۵ گرام، جاوتری ۲۵ گرام، کافور ۲۰ گرام۔ بڑی الائچی اور جاوتری بقدر ضرورت کو مہوے کے تیل میں اچھی طرح سے پکالیں۔ تیل ٹھنڈا ہونے پر اس میں کافور ملا لیں۔ پھر تیل کو چھان کمر محفوظ کمر لیں اور حسب موقع و ضرورت درد کے مقام پر اس کی مالش کریں۔ سب سے بہتر وقت رات کو سونے سے پہلے کا ہے۔ اس روغن سے بلا ناغہ مالش کریں۔ موسم گرما میں مالش کے وقت ہوا سے بچیں۔

### سفوف

#### وجہ تسمیہ

سَفَّ، یسَفَّ، سَفًّا = پھانکنا۔ سفوف پھانکی جانے والی چیز۔ سفوف خشک پسی ہوئی دواء کو کہتے ہیں۔ عُرْفِ عام میں سنون، کحل، ذرور وغیرہ سب اسی کی قس میں ہیں۔ محل استعمال کے لحاظ سے ان کے علاحدہ علاحدہ نام رکھے گئے ہیں۔ غالب گمان یہ ہے کہ صنعت دواء سازی کی تاریخ میں یہ پہلا مرکب ہے جو تیار کیا گیا۔ سفوف کا موجد بعض لوگوں نے ”ارسطو“ کو قرار دیا ہے، لیکن یہ صحیح نہیں ہے۔ ارسطو تیسری صدی قبل مسیح کا طیب ہے جب کہ سفوف کا رواج مصر میں یونانی عہد کے آغاز سے سیکڑوں سال قبل شروع ہو چکا تھا۔ لہذا یہ مصریوں کی ایجاد ہے۔ سفوف کا استعمال براہِ دہن، خارجی، داخلی اور مقامی طور پر بھی روا ہے۔

### سفوف اذراتی

#### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

وجع المفاصل، نقرس، فلج، لقوہ، اعصابی درد اور بارڈ بلغمی بیماریوں میں مفید ہے۔

## جزء خاص

اذراقی (کچلہ)۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کچلہ ڈھائی سو گرام بیس روز پانی میں بھگوئیں اور روزانہ پانی بدلتے رہیں۔ اوپر کا جھلکا نرم ہونے پر چھیلیں اور اُس کے ٹکڑے کمر کے درمیان سے پتہ نکال دیں۔ پھر پانی سے دو تین مرتبہ خوب دھوئیں اور پوٹلی باندھ کر ایک لیٹر دودھ میں جوش دیں۔ دودھ خشک ہونے پر پوٹلی سے نکال کر پانی سے دھوئیں اور کوٹ چھان کر سفوف بنائیں۔

### مقدارِ خوراک

۱۲۵ ملی گرام تا ۱۵۰ ملی گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

### سفوف اصل السوس

### افعال و خواص اور محل استعمال

رقت منی، جریان اور سرعت انزال میں مفید ہے۔

## جزء خاص

اصل السوس مقشر

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اصل السوس مقشر، گلنار فارسی، گلِ سُرخ، تخم سداب، تخم سنبھالو، جملہ ادویہ کو ہم وزن لے کر باریک سفوف بنائیں اور استعمال کرائیں۔

### مقدارِ خوراک

۱۰ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

### سفوفِ املاح

### وجہ تسمیہ

املاحِ بلح کی جمع ہے جس کے معنی نمک کے ہیں۔ چونکہ یہ سفوف مختلف دواؤں کے نمکیات پر مشتمل ہے، اس لئے اس کو سفوفِ املاح کا نام دیا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مشتہبی طعام، ہاضم طعام اور محلل ریح۔

### جزء خاص

نمک ترَب۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

نمکِ بھنگ، نمکِ نکِ چھکنی، نمکِ ترَب، نمکِ پودینہ، نمکِ برگِ کٹائی ہم وزن لے کر مجموعی وزن کے برابر عرقِ ناخوہ میں تین گھنٹے تر رکھیں، اس کے بعد کسی شیشی میں محفوظ کر لیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

نصف تا ایک گرام بعد غذائیں۔

### سفوف برص

#### وجہ تسمیہ

برص میں مستعمل ہونے کی وجہ سے اس کا نام ”سفوفِ برص“ رکھا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

برص و بہق میں مفید ہے۔

### جزء خاص

تنخم باپچی۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تنخم پنواڑ، تنخم باپچی، پوستِ درختِ انجیرِ دشتی، درختِ نیم کی اندرونی چھال۔ ہم وزن ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۵ گرام سفوف رات کو پانی میں بھگوئیں۔ اس کا زلال پئیں اور پھوک کو پیس کر نشانات پر لگائیں اور صبح کی فرم دھوپ میں کچھ لمحہ مریض کو بیٹھائیں۔ اگر مقام ماؤف پر سوزش محسوس ہو تو روغن ناریل استعمال کرائیں۔

## سفوف چٹکی

### وجہ تسمیہ

بقدر چٹکی بچوں میں کو استعمال کرائے جانے کی وجہ سے اس کا نام سفوف چٹکی رکھا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

بچوں کے متنوع دستوں، بد ہضمی اور نفخ معدہ و شکم میں خاص طور پر سود مند ہے۔ گوکہ بچوں کے لئے مشہور ہے لیکن بڑوں کو بھی استعمال کرایا جاتا ہے۔

### جزء خاص

تینکار

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ہلیدہ سیاہ، پودینہ خشک، فلفل سیاہ، نمک طعام، زرنباد، سہاگہ بریاں ہم وزن ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

بچوں کو نصف گرام بڑوں کو ۳ گرام۔

### سفوف طین

### وجہ تسمیہ

طین مٹی کو کہتے ہیں۔ گل ارمنی کا دوسرا نام طین بھی ہے۔ اسی مناسبت کی وجہ سے یہ نسخہ ”سفوف طین“ کہلاتا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

اسہال دموی و صفراوی میں مفید ہے۔

### جزء خاص

گل ارمنی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری



تخم اسپنول، تخم ریحان، تخم کنوچہ، نشاستہ، صمغ عربی، گل ارمنی، طباشیر، تخم حماض بریاں۔ اول الذکر تینوں ادویہ کو مسلم رہنے دیں، باقی ادویہ کو سفوف کر کے استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

سفوفِ قلاع

وجہ تسمیہ

”قلاع“ منہ کے چھالوں کو کہتے ہیں۔ یہ نسخہ ذوراً مستعمل ہے اور محل استعمال ہی اس کی وجہ تسمیہ ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

منہ کے چھالوں اور منہ کی سوزش میں فائدہ مند ہے۔

جزء خاص

کات سفوف

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گلِ سُرخ، کات سفید، شورہ قلمی دانہ ہیلِ خرد، ہر ایک ۲ گرام کافور خالص ایک گرام نیلا تھو تھو نصف گرام پہلے نیلے تھو تھے کو توے پر بھونیں، پھر تمام دوائیں الگ الگ باریک کر کے باہم ملائیں۔

ترکیب استعمال

دن میں ۲-۳ مرتبہ ایک ایک گرام سفوف منہ میں لیں اور رال کا افراز ہونے پر اُس کو ٹپکنے دیں۔

سفوف کشتہ قلعی

افعال و خواص اور محل استعمال

جریان و سوزاکِ حاد و مزمن میں مفید ہے۔

جزء خاص

کشتہ قلعی

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ست گلو، ست سلاجیت، الاچی خرد، جنطیانہ، اصل السوس مقشر، کباب چینی، تالمکھانہ، طباشیر، کشتہ قلعی۔ سب ادویہ کو ہم وزن لے کر باریک سفوف کریں اور ہم وزن شکر ملا کر استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ گرام ہمراہ آب سادہ۔

نوٹ: کشتہ قلعی کے استعمال کے دوران دودھ کا استعمال کثرت سے کرائیں۔

### سفوف گوند کتیرے وال

### افعال و خواص اور محل استعمال

جریان، سرعتِ انزال، رقتِ منی اور ضعفِ باہ میں مفید ہے۔

### جزء خاص

کتیرا اور صمغ عربی۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سنبل الطیب کہرباء شمعی، مصطکی رومی، گلِ ارمنی، ثعلب مصری، شقاقل مصری، اندر جو شیریں، پودینہ خشک، جنطیانہ رومی، پیرمایہ شتر اعرابی لودھ پٹھانی ہر ایک ۳ گرام، صمغ عربی کتیرا، گلنار، صندل سفید، طباشیر، موچرس، نشاستہ، خارخسک، مائیں خرد، کشتہ قلعی ہر ایک ۴ گرام، پوست بیخ مولسری، پوست بیخ کچنال، پوست بیخ جھربیری، پوست بیخ ببول، سنکھا ہولی، سنگھاڑا خشک ہر ایک ۵ گرام، دانہ الاچی خرد ۶ گرام، تودری سُرخ، تودری سفید، بہمن سُرخ، بہمن سفید ہر ایک ۹ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف بنائیں اور ہم وزن شکر ملا کر استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام ہمراہ آبِ تازہ یا شیر تازہ۔

### سفوف مقلیث

### وجہ تسمیہ

مقلیثا سریانی زبان کا لفظ ہے جس کا معنی ”صرف بریاں“ یعنی ہالونِ محمض ہے۔ اسی جزء کی شمولیت کی وجہ سے اس سفوف کا نام سفوف مقلیثا رکھا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

زلقِ معدہ و امعاء، اسہالِ کہنہ و زحیر میں مفید ہے۔ معدہ اور آنتوں کو تقویت دیتا ہے۔

### جزء خاص

حرف (بالون)۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بالون بریاں ۶۰ گرام، زیرہ سیاہ مدبر بریاں ۲۰ گرام، تخم کتاں، تخم گندنا، ہلیلہ سیاہ بریاں ہر ایک ۱۰ گرام مصطکی ۵ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ پیس کر سفوف بنائیں اور استعمال کرائیں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

### سفوف مویا

#### وجہ تسمیہ

ہندی میں مویا مروڑ کو کہتے ہیں۔ چونکہ یہ پیچش اور مروڑ کو دور کرتا ہے اس لئے اسے سفوف مویا کے نام سے موسوم کیا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

ضعفِ معدہ و امعاء سے لاحق ہونے والے مزمن دستوں اور زحیر میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ہلیلہ سیاہ، پوست خشخاش، بادیان ہم وزن، روغنِ گاؤ میں چرب کر کے کوٹ چھان کر سفوف بنائیں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام۔

### سفوف مویا بہ نسخہ دیگر

سفوف مویا کا دوسرا نسخہ درج ذیل اجزاء پر مشتمل ہے

تخم قرہ تیزک بریاں، اسپغول بریاں، اہل بریاں، ہر ایک ۷ گرام زیرہ سیاہ، اجوائن خراسانی، تخم خشخاش، انیسون، تخم گندنا، تخم شبت، تخم کرفس ہر ایک ۱۰ گرام ایون ۱۲ گرام، ادویہ کو سفوف کر کے استعمال میں لائیں۔

نوٹ: افیون کو محمص کر لیں اور مرکب میں شامل کریں۔

مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

سفوف مہزل

وجہ تسمیہ

مہزل عربی زبان کا لفظ ہے جس کا معنی 'ڈبلا کرنے والا' ہے۔ چونکہ یہ سفوف فرہبی کو دور کرتا ہے اور بدن کو سڈول بناتا ہے لہذا اس کا نام "سفوف مہزل" رکھا گیا۔

افعال و خواص اور محل استعمال

فرہبی دور کرتا ہے اور بدن کو سڈول بناتا ہے۔

جزء خاص

لُک مغسول

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم بادیان، تخم ناخوہ، زیرہ سیاہ، ہر ایک ۲۰ گرام، لُک مغسول ۱۰ گرام، مرزنجوش، بورہ ارمنی ہر ایک ۵ گرام ادویہ کا سفوف بنا کر محفوظ رکھ لیں اور بوقت ضرورت استعمال کرائیں۔

مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

سفوف نعناع

وجہ تسمیہ

یہ سفوف اپنے جزء خاص "نعناع" (پودینہ) کے نام سے موسوم ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی معده، محلل ریاح دفع نفخ ہے۔ فساد شکم کو دور کرتا ہے۔

جزء خاص

نعناع (پودینہ خشک)۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پودینہ خشک ۳۰ گرام، سماق، نمک سیاہ ہر ایک ۱۵۰ گرام، فلفل سیاہ ۷ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ آبِ سادہ یا عرقِ صقر۔

## سکنجبین

## وجہ تسمیہ

سرکہ و انگبین کا مرکب ہے۔

تاریخی طور پر شربت اور سکنجبین کو فیثا غورس کی اختراعات میں سے سمجھا جاتا ہے۔ اجزاء اور امراض کے لحاظ سے دوسرے مرکبات کی طرح اس کی بہت سی قس میں ہیں۔ اس کی مدتِ استعمال عام طور پر ایک سال تسلیم کی جاتی ہے۔

یونانیوں کے یہاں یہ کسی اور نام سے جانا جاتا تھا۔ ابتداء سرکہ اور شہد ملا کر اس کو تیار کیا گیا تھا جس سے یہ موسوم ہے، لیکن اطباء متاءخرین نے اس کو سرکہ اور شہد کے بجائے شکر ملا کر مرکب کیا۔ گویا سرکہ کے ساتھ شہد شکر باہم مخلوط کر کے شربت کی طرح اس کا قوام تیار کر لیا جائے۔ اگر بجائے سرکہ کے لیموں کو اس میں شامل کر لیا جائے تو اس کو سکنجبین لیمونی کا نام دیا جاتا ہے۔ سکنجبین کی تیاری کے اصول و قوانین شربت کی تیاری کے ہی مانند ہیں۔

اس مرکب میں سرکہ کی شمولیت ضروری ہے۔ ابتداء جیسا کہ نام سے ظاہر ہے، اسے سرکہ اور شہد سے بنایا گیا تھا۔ موجودہ زمانہ میں شہد کے بجائے شکر سے بھی تیار کیا جاتا ہے۔ سرکہ اور شہد یا شکر کے علاوہ اس کی ترکیب میں دوسری دوائیں بھی شامل کی جاتی ہیں۔ سکنجبین میں سرکہ و شہد یا شکر کے علاوہ دوسرے اجزائے ترکیبی کی شمولیت کی وجہ سے اس کے مختلف نام رکھے گئے ہیں۔

مثلاً سکنجبین لیمونی، نعناعی، اقیمونی، اصولی، بذوری، غنصلی اور سکنجبین، فواکہ وغیرہ۔

## سکنجبین اصولی

## وجہ تسمیہ

اصول یعنی جڑوں پر مشتمل ہونے کی وجہ سے اس کا نام سکنجبین اصولی رکھا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

ضعف جگر، سوء القیہ اور استسقاء میں مفید ہے۔

### جزء خاص

بیج کاسنی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بیج کاسنی بیج بادیان، بیج کبر، بیج کرفس، بیج اذخر ہر ایک ۲۰ گرام، تخم کشوٹ (بصرہ بستہ) تخم خرپڑہ، گل سُرخ، گل غافث، سنبل الطیب، اسارون تچ قلمی، ریوند چینی ہر ایک دس گرام حب بلسان ۵ گرام، رات کو سرکہ خالص ۶۰ ملی لیٹر پانی ڈیڑھ لیٹر میں بھگوئیں۔ صبح کو مل کر صاف کر کے ڈیڑھ کلو شکر کا قوام تیار کریں اور سکنجبین بنائیں۔

### مقدار خوراک

۲۵ ملی لیٹر تا ۵۰ ملی لیٹر۔

### سکنجبین بزوری

#### وجہ تسمیہ

بزور یعنی بیجوں کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مدربول و حیض ہے۔ جگر اور طحال کے فضلات کو خارج کرتا ہے۔

### جزء خاص

تخم کاسنی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم کاسنی، تخم کرفس، بادیان ہر ایک ۲۵ گرام، نیم کوب کر کے سرکہ خالص ۶۰ میو لیٹر، پانی ڈیڑھ لیٹر میں رات کو بھگو کر صبح مل چھان کر شکر سفید ڈیڑھ کلو کا قوام تیار کریں اور سکنجبین بنائیں۔

### مقدار خوراک

۲۵ ملی لیٹر ہمراہ عرق گاؤزباں ۳۰ ملی لیٹر عرق بادیان ۳۰ ملی لیٹر۔

## سکنجبین عنصلی

وجہ تسمیہ

جزء خاص پیاز کے نام سے موسوم ہے۔

استعمالات

صلابتِ جگر و طحال میں مفید ہے۔

جزء خاص

پیاز (عنصل)

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پیاز ۲۵۰ گرام، چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے، سرکہ خالص ڈھائی لیٹر میں جوش دیں۔ اس کے بعد چھان کر شکر سفید ڈھائی کلو کا قوام تیار کریں۔

مقدار خوراک

۲۵ ملی لیٹر

## سکنجبین فواکہ

وجہ تسمیہ

فواکہات یعنی پھل شامل کئے جانے کی وجہ سے اس کو سکنجبین فواکہ کہتے ہیں۔

استعمالات

مفتح سد کبد ہے۔ معدہ اور قلب کو قوت دیتی ہے۔ متلی اور تے کو دور کرتی ہے۔ ہاضم اور مشتبہی طعام۔

جزء خاص

مختلف پھلوں کا پانی

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آب انار شیریں، آب انار ٹھرش، آب سیب، آب بہی ٹھرش، آب بہی شیریں، آب انگور، آب زرشک، آب فالسہ، آبِ تمر ہندی، ہر ایک ۳۰ ملی لیٹر، آب نعناع ۱۵ ملی لیٹر، سرکہ انگوری ۲۰ ملی لیٹر، شہد خالص ایک کلو، قند سفید ایک کلو ملا کر قوام بنائیں۔ اس کے بعد دار چینی ۳ گرام طباشیر ۵۰ گرام کھربل کر کے مرکب میں شامل کریں۔

مقدار خوراک

۲۵ ملی لیٹر۔

سکنجبین نعناعی

وجہ تسمیہ

نعناع یعنی پودینہ کی شمولیت کی بناء پر اس نام سے موسوم ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

ہضم میں مدد دیتی ہے۔ مزیل صفا ہے۔

جزء خاص

پودینہ خشک

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پودینہ خشک ۲۵ گرام پانی میں جوش دے کر مل چھان کر آب لیموں ۱۰۰ ملی لیٹر ملا کر قند سفید، نصف کلو کا قوام بنائیں۔

مقدار خوراک

۱۰ سے ۲۵ ملی لیٹر



سنون

وجہ تسمیہ

سن عربی زبان میں دانت کو کہتے ہیں۔ دانت پر ملے جانے والے باریک سفوف کو سنون کے نام سے جانا جاتا ہے۔ اردو میں منجن اس کا مترادف ہے۔ دیگر مرکبات کی طرح منجنوں کے متعدد نسخے رائج ہیں۔

سنون ایض

وجہ تسمیہ

سفید رنگت کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا۔

جزء خاص

طباشیر کبود

استعمالات

برائے اوجاع اخراس۔

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

طباشیر، رخام، زبد البحر، نمک اندرانی، اشنان، کافور۔

طریقہ استعمال

ادویہ کو ہم وزن لے کر اُس کا باریک سفوف کر کے فیلہ بنا کر دانتوں پر لگائیں اور کچی کر کے دانتوں کو صاف کر لیں (بحوالہ کتاب الحادی زکریا رازی)۔

سنون پوست مغیلان

وجہ تسمیہ

مغیلان / بول، اس نسخہ میں بطور خاص شامل ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

دانت اور مسوڑھوں کی جڑوں کو مضبوط کرتا ہے۔ دانتوں کی چمک اور صفائی کے علاوہ ان کے ہلنے میں مفد ہے، قابض الیاف و عضلات لٹہ ہے۔

### جزء خاص

پوست بیخ مغیلان

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست بیخ بول ۴۰ گرام، سنگ جراحی، کات سفید ہر ایک ۱۰ گرام فلفل سیاہ، زنجبیل ہر ایک ایک گرام باریک پیس کمر منجن کام میں لائیں۔

### سنون تنباکو

### افعال و خواص اور محل استعمال

دانتوں کے درد میں مفید ہے۔ مسوڑھوں کی فاسد رطوبت کو خارج کرتا اور دانتوں کی جڑوں کو مضبوط بناتا ہے۔

### جزء خاص

برگ تنباکو

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برگ تنباکو، فلفل سیاہ ہم وزن باریک سفوف کر کے منجن بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

### سنون چوب چینی

### افعال و خواص اور محل استعمال

حالب لٹہ دامیہ مسوڑھوں کا خون روکتا ہے اور دانتوں کو مضبوط کرتا ہے۔

### جزء خاص

چوب چینی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

شب یمانی، کات سفید، برادہ آہن، پوست درخت مولسری ہر ایک ۳۰ گرام توتیا بریاں ۲۰ گرام، ہیرا کسبیس، چوب چینی ہر ایک ۱۰، ۱۰ گرام، پوست ہلیلہ ۸ گرام، پوست انار ٹرش ۵ گرام۔ جملہ ادویہ کو باریک پیس کر بطور منجن استعمال کریں۔

## سنونِ کلاں

### افعال و خواص اور محل استعمال

یہ مرکب بھی دانتوں اور مسوڑھوں کے خون کو بند کرتا ہے۔ دانتوں کو مضبوط کرتا ہے۔ منہ کی بدبو زائل کرتا ہے۔ لثہ دامیہ (Bleeding Gums) میں مفید ہے۔

### جزء خاص

برادہ آہن

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مصطکی رومی، مازو سبز، توتیا تے سبز بریاں، پھٹکری بریاں، ہلیلہ زرد، ہر ایک ۳-۳ گرام، کہرباء بسد احمر ہر ایک ۴ گرام ہیرا کسیس، چھالیہ سوختہ، کات سفید، سنگ جراثیم ہر ایک ۶ گرام، چوب چینی، پوست بیج مولسری، ہر ایک ۷ گرام شاخ گوزن سوختہ، برادہ آہن ۱۰-۱۰ گرام ادویہ کو باریک پیس کر سنوناً استعمال میں لائیں۔

### سینالات

سینالات، بالخصوص ماء الفضہ اور ماء الذهب عرب اطباء کی ایجادات میں سے ہیں، البتہ ہندوستان میں اس روایت کو جاری رکھنے کا سہرا مسیح الملک حکیم اجمل خان کے سر ہے۔ اس ضمن میں زیر نظر میں چند ایسے سینالات کو شامل کیا گیا ہے جن کی معالجاتی افادیت و ایتض مسلم ہے۔

### سینالِ فولاد

### وجہ تسمیہ

اپنے مخصوص خواص کی وجہ سے یہ نام دیا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی معده و جگر اور مؤلدم ہے۔ امراض معده و جگر میں بطور خاص مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برادہ فولاد ۱۰ گرام، تیزاب شورہ ۳۰ ملی لیٹر میں پانی ۱۰ ملی لیٹر ملا کر آگ پر رکھیں۔ فولاد حل ہونے پر پانی سو (۱۰۰) ملی لیٹر میں ملا کر کچھ دیر مزید رکھ دیں۔ بعد میں زلال نتھار لیں اور استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۵ قطرے سادہ پانی میں ملا کر استعمال کریں۔

## سینال کافور

### وجہ تسمیہ

جزء خاص کی وجہ سے یہ نام دیا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

ہیضہ، تخمہ اور فساد ہضم میں مفید ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کافور خالص ۱۰ گرام، الکو حل یا شراب سادہ ۵۰ ملی لیٹر میں حل کریں اور بوقت ضرورت استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۵ قطرے پانی میں ملا کر استعمال کریں۔

## سینال کبریت

## افعال و خواص اور محل استعمال

ہاضم طعام، دفع فساد خون، مصفی خون۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گندھکِ املسار ۵۰ گرام، کشتہ صدف ۱۰۰ گرام باریک کر کے دو لیٹر پانی میں حل کریں۔ پھر آتشیں شیشی میں ڈال کر فرم آنچ پر رکھیں۔ جب پانی ۲۵۰ ملی لیٹر رہ جائے تو نتھار کر چھان لیں اور محفوظ رکھ لیں، بعدہ استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۳ تا ۵ قطرے پانی میں ملا کر استعمال کریں۔

## سینال نوشادر

## افعال و خواص اور محل استعمال

عظم کبد و طحال میں مفید ہے۔ مشتبہی طعام ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بغیر بجھا چونا ۴ کلو لے کر مٹی کی بانڈی میں نصف چونا نیچے بچھا کر نوشادر ۲۵۰ گرام درمیان میں رکھ کر نصف چونا اوپر سے رکھیں اور بانڈی کو بند کر کے گل حکمت کریں۔ پھر بارہ گھنٹہ آگ پر رکھیں۔ سرد ہو جانے پر نوشادر نکال کر چونے کو ۱۰ لیٹر پانی میں ڈالیں اور خوب حل کریں۔ ۲۴ گھنٹے کے بعد نتھار کر پانی کو آگ پر رکھیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور نوشادر باقی رہ جائے تو نوشادر کو چینی کے برتن میں محفوظ کر لیں، سیال نوشادر تیار ہو جائے گا۔

## مقدار خوراک

۵ قطرے پانی میں ملا کر بعد طعام استعمال کرائیں۔

## شب یار۔ شب یارات

فارسی لفظ ہے جس کے معنی شب والا، یعنی بوقت شب استعمال ہونے والی دوا ہے۔ اس مرکب کا نام شب یار اس لئے رکھا گیا کہ یہ رات کو ہی استعمال کرایا جاتا ہے اور اس کے بعد مریض کو سلا دیا جاتا ہے تاکہ مریض کی بیداری اور اس کی جسمانی حرکت دوا کے عمل کو کمزور نہ کر دے کیونکہ بیداری اور حرکت کی حالت میں دوا معدہ و امعاء سے جلد اتر جاتی ہے اور اس کا عمل پورا نہیں ہو پاتا اور دوا کھلا کر مریض کو سلا دینے سے قوتیں دوا کو اچھی طرح سے فعل و انفعال میں لے آتی ہیں۔ صاحب مفتاح نے لکھا ہے کہ شب یار کے معنی صبر کے ہیں اور صبر (ایلو) ہی اس مرکب کا جزء خاص ہے۔ اس لئے ان مرکبات کو شب یارات سے موسوم کیا گیا جن میں صبر مرکبات کے ذخیرہ میں بطور جزء شامل ہو۔ شب یارات کے متعدد نسخے ہیں جن میں سب سے مشہور نسخہ شب یار کا ہے۔ (دیکھئے شب یار)

## شربت

## وجہ تسمیہ

عربی زبان کا لفظ ہے۔ عربی میں شربت کے لئے شراب کا لفظ استعمال ہوتا ہے جس کی جمع اشربہ ہوتی ہے۔ اصطلاحاً شربت ہر اس ”سیال شیریں مشروب“ کو کہا جاتا ہے جو میوہ جات کے پانی مثلاً آبِ انار، آبِ انگور، آبِ سیب وغیرہ یا ادویہ کے جوشاندہ یا خیساندہ سے تیار کیا گیا ہو اور اس میں شہد، قند سفید یا مصری شامل کر کے اس کا قوام تیار کیا گیا ہو۔ دراصل یہ خام ادویہ کی حفاظت کا ایک فنی طریقہ ہے جس سے آب و ہوا سے متاثر ہو کر جلد فاسد ہو جانے والی اشیاء مثلاً پھلوں کے رس اور ادویہ کا خیساندہ وغیرہ محفوظ ہو جائے اور دواؤں کے اجزائے مؤثرہ اس شیرینی میں معلق اور قائم رہ سکیں۔

بعض شربتوں میں قند سفید اور مصری کے ہمراہ شیرِ خشک شہد یا ترنجبین ملا کر قوام تیار کیا جاتا ہے لیکن ترنجبین کو پہلے ادویہ کے پانی یا جوشاندہ و خیساندہ میں حل کر کے چھان لینا چاہیے تاکہ یہ کانٹوں اور تنکوں وغیرہ سے صاف ہو جائے۔

اگر شربت میں کثیرا اور دم الاخوین جیسی غیر حل پذیر ادویہ شامل کرنی ہوں تو اُن کو شربت کا قوام تیار کرنے کے بعد باریک پیس کر شامل کرنا چاہیے۔ شربت میں اگر مغزیات شامل کرنے ہوں تو اُن کو علاحدہ سے پیس کر قوام کی تیاری کے وقت شیرہ کی شکل میں شامل کیا جائے گا۔

جس برتن میں شربت رکھا جائے وہ بالکل خشک ہونا چاہیے کیونکہ معمولی سی نمی بھی شربت کو فاسد کر دیتی ہے۔ اس کے لئے چینی یا شیشے کے محفوظ الہوا برتن انسب ہوتے ہیں۔

### میوہ جات کا شربت

وہ شربت جو پھلوں کے رس سے تیار کئے جاتے ہیں، اُن کے لئے مطلوبہ پھلوں کا رس حاصل کر کے اُس کے وزن سے ڈھائی یا تین گنا شیرینی شامل کر کے قوام تیار کیا جاتا ہے۔ اگر ایسے میوہ جات سے شربت تیار کرنا ہو جن کا رس حاصل کرنا دشوار ہے، مثلاً آلو بخارہ اور زرشک وغیرہ تو اُن کو پانی میں بھگو کر ملنے کے بعد چھان کر شیرینی ملا کر شربت تیار کیا جائے لیکن یہ طریقہ قرش پھلوں کے ساتھ استعمال میں لایا جاتا ہے۔

البتہ اگر پھل شیریں ہوں مثلاً عناب و انجیر تو اُن کو پانی میں جوش دے کر چھان لیں، اس کے بعد شیرینی ملا کر شربت تیار کریں اور اگر خشک ادویہ سے شربت تیار کرنا ہو تو اُن کو دواء کے آٹھ تا دس گنا پانی میں رات کے وقت بھگو کر رکھ دیں اور صبح کو جوش دیں، جب تہائی (۳/۱) پانی باقی رہ جائے تو ہلکے ہاتھوں سے مل کر چھان لیں اور اُس میں حسبِ ضرورت دو چند یا سہ چند شیرینی شامل کر کے شربت تیار کریں۔

ملاحظہ: یہ بات یاد رکھنے کی ہے کہ شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہوگا، اُسی قدر زیادہ عرصہ تک باقی رہ سکے گا۔ اس کے قوام کے پختہ ہونے کی علامت یہ ہے کہ اس کے ایک یا دو قطرے علاحدہ کر کے انگلی سے اٹھائے جائیں۔ اگر اُن میں تار بن جائے تو یہ صحیح قوام ہے۔ اس کے علاوہ اس کا ایک یا دو قطرہ زمین پر گرانے سے پھیلتا نہیں ہے بلکہ گولائی لئے ہوئے ابھرا ہوا نظر آتا ہے، یہ بھی صحت قوام کی دلیل ہے۔

### شربت آلو بالو

#### وجہ تسمیہ

آلو بالو کی شمولیت کی وجہ سے اس کا نام رکھا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

دربول اور مخرج سنگ گردہ و مثانہ ہے۔

### جزء خاص

آلو بالو

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آلو بالو نصف کلورات کو دو لیٹر پانی میں بھگوئیں۔ صبح کو جوش دے کر مل چھان کر قند سفید ۲ کلو کا قوام تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر۔

### شربت احمد شاہی

احمد شاہ ابدالی کے لئے ترتیب دیئے جانے کی وجہ سے اسی نام سے موسوم و معنون ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

جنون اور مالینخولیا میں نافع ہے۔

### جزء خاص

گلِ گاؤ زباں

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گلِ گاؤ زباں ۲۰ گرام، برگِ بادرنجبویہ، گلِ نیلوفر، تخم فرنج مشک، اسطوخودوس، برگِ سناء کی ہر ایک ۱۰ گرام، گلِ بنفشہ، گلِ سُرخ ہر ایک ۵ گرام۔ تمام ادویہ کو یک شبانہ پانی میں بھگوئیں، صبح کو جوش دے کر مل چھان کر نبات سفید ۲۵۰ گرام عرقِ کلاب ۲۵۰ ملی لیٹر کا اضافہ کر کے قوام بنائیں اور شربت تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر ہمراہ آبِ سادہ۔

### شربت احمد شاہی بہ نسخہ دیگر

## اجزاء

اجزاء برگ گاؤ زبان ۲۰ گرام، برگ بادر نجبویہ ۲۰ گرام، گل نیلوفر ۲۰ گرام، تخم فرنجشک ۲۰ گرام، ہلیلہ سیاہ، افتیمون ولایتی، بسفانج فستقی، برگ فرنجشک، اسطوخودوس، برگ سناء مکی ۲۰۔۲۰ گرام، گل بنفشہ، گل سُرخ ۶۔۶ گرام۔ جملہ ادویہ کورات میں پانی میں بھگو دیں، صبح جوش دے کر مل چھان کر مصری ۲۵۰ گرام، عرقِ گلاب ۱۵۰ ملی لیٹر میں شامل کر کے قوام بنائیں اور مرکب کو محفوظ کر کے استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر، ہمراہ آبِ سادہ یا عرقِ گاؤ زبان۔

## شربتِ اعجاز

### وجہ تسمیہ

اپنے سریع التاثر افعال و خواص اور اپنی معجز نمائی کی وجہ سے شربتِ اعجاز کے نام سے موسوم کیا گیا۔  
افعال و خواص اور محل استعمال: سل و دق اور سعال یا بس میں مفید ہے۔

## جزء خاص

برگ اڑوسہ

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برگ اڑوسہ ۵۰۰ g، عناب ولایتی ۲۰ عدد سپستان ۶۰ عدد کتیرا و صمغ عربی ہر ایک ۱۰ گرام بہدانہ شیریں ۱۵ گرام اصل السوس مقشر، تخم خبازی، تخمِ خطمی، گل نیلوفر، گل بنفشہ ہر ایک ۲۰ گرام صمغ عربی اور کتیرے کے علاوہ سب دواؤں کو پانی میں جوش دیں۔ پھر مل چھان کر قند سفید ایک کلو کے قوام میں شربت بنائیں اور صمغ عربی اور کتیرا باریک پس کر مرکب میں داخل کریں۔

## مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر۔

## شربتِ انار ٹرش

وجہ تسمیہ: اپنے جزء خاص انار ٹرش کے نام سے موسوم ہے۔  
افعال و خواص اور محل استعمال: مقوی قلب ہے۔ معدہ کی حرارت کو زائل کرتا ہے۔ دافعِ عطش و متلی و قے، معدلِ صفراء، مانعِ صفراء۔



## جزء خاص

### انارثرش

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آب انارثرش ۲ لیٹر پودینہ سبز عود خام، مصطکی، آملہ، ہر ایک ۷ گرام پوست بیرون پستہ ۱۵ گرام، مصطکی کے علاوہ سب دواؤں کو نیم کوب کمر کے پانی میں جوش دیں اور مل چھان کمر آب انارثرش اور قند سفید ایک کلو شامل کمر کے قوام بنائیں۔ اس کے بعد مصطکی کو علیحدہ سفوف کر کے داخل قوام کریں۔

#### مقدار خوراک

۲۵ ملی لیٹر، کسی مناسب عرق کے ہمراہ۔

#### شربت انار شیریں

#### افعال و خواص اور محل استعمال

اس کے خواص بھی کم و بیش شربت انارثرش جیسے ہی ہیں۔

## جزء خاص

### انار شیریں

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آب انار شیریں ایک لیٹر پانی میں جوش دیں۔ جب نصف پانی باقی رہ جائے تو قند سفید ایک کلو شامل کمر کے قوام بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

#### مقدار خوراک

۲۵ سے ۵۰ ملی لیٹر ہمراہ آب سادہ یا عرق مناسب۔

#### شربت انجبار

#### استعمالات

جریان الدم میں نافع ہے۔ نفث الدم، فزف الدم، نکسیر، اسہال دموی، کثرت طمث وغیرہ میں حابس دم ہونے کی وجہ سے مفید و مستعمل ہے۔ معدہ اور جگر کی اصلاح اور تقویت کرتا ہے۔

جزء خاص

بیج انجبار

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بیج انجبار ۲۵ گرام، خرنوب شامی ۲۰ گرام، برادہ صندل سُرخ، برادہ صندل سفید، حب الماس ہر ایک ۱۰ گرام آب آہن تاب حسبِ ضرورت میں ۲۴ گھنٹے بھگوئیں۔ پھر صبح کو جوش دے کر مل چھان کر قند سفید نصف کلو کے قوام میں مرکب تیار کریں۔

مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر۔

شربتِ بنفشہ

وجہ تسمیہ

گل بنفشہ کی شمولیت کی وجہ سے ”شربتِ بنفشہ“ کے نام سے موسوم کیا گیا۔

افعال و خواص اور محل استعمال

نزہ، زکام، دردِ سر، بخار، سعال اور ذات الرئیہ میں مفید ہے۔

جزء خاص

گل بنفشہ

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل بنفشہ ۱۲۵ گرام پانی میں جوش دے کر مل چھان کر قند سفید کا قوام بنائیں اور مرکب تیار کریں۔

مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر۔

شربتِ بزوری

وجہ تسمیہ

بزور بزری کی جمع ہے جس کے معنی تخم کے ہیں۔ اس کے اجزاء میں تخموں کی شمولیت کی وجہ سے اسے شربتِ بزوری کا نام دیا

گیا ہے۔

مزاجاً حارِ بارِد اور معتدل اجزاء کی رعایت سے اس کی تین قس میں ہیں۔ شربت بزوری بارِد، شربت بزوری حار، شربت بزوری معتدل۔

### شربت بزوری بارِد

#### افعال و خواص اور محل استعمال

جگر کے حار امراض کے لئے مخصوص شربت ہے۔ جگر کی حرارت کو زائل کرتا ہے اور اُس کی اصلاح کرتا ہے۔ مدربول و حیض ہے، نیز دفع حمیات ہے۔

#### جزء خاص

بیج کاسنی

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بیج کاسنی ۲۰ گرام، تخم خرپڑہ، تخم خیارین ہر ایک ۱۵ گرام، مغز، تخم تربوز ۸ گرام پانی میں جوش دے کر مل چھان کر قند سفید ایک کلو کا قوام بنائیں اور مرکب تیار کریں۔

#### مقدار خوراک

۵۰ تا ۱۰۰ ملی لیٹر۔

### شربت بزوری حار

#### افعال و خواص اور محل استعمال

جگر کے بارِد امراض و احوال میں مفید ہے۔ جگر اور معدہ کی برودت کو زائل کرتا ہے اور گرمہ و مثانہ کے امراض کو فائدہ دیتا ہے۔

#### جزء خاص

بیج کاسنی

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بیج کاسنی ۷۵ گرام، تخم کاسنی، بیج بادیان ہر ایک ۵۰ گرام، تخم کرفس، بیج کرفس، تخم کشوٹ، درصرہ بستہ (پوٹلی میں باندھ کر) ہر ایک ۲۵ گرام سب دواؤں کو ڈیڑھ لیٹر پانی میں جوش دے کر مل چھان کر قند سفید ایک کلو کا قوام تیار کریں اور مرکب بنائیں۔

## مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر۔

## شربتِ بزوری معتدل

### افعال و خواص اور محل استعمال

جلگر، گردہ، مثانہ اور رحم کے فضلات کو بذریعہ ادرار خارج کرتا ہے۔ مرکب بخاروں میں نافع ہے۔

### جزء خاص

بیج کاسنی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم کاسنی، تخم خیارین، تخم خرپڑہ، بیج بادیان ہر ایک ۲۵ گرام، بیج کاسنی ۵۰ گرام سب کو پانی میں جوش دے کر مل چھان کر قند سفید ایک کلو کا توام بنائیں۔

## مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر۔

## شربتِ توت

### وجہ تسمیہ

توت اس کا جزء خاص ہے جس کے نام پر یہ موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

حلق کے اورام، درد اور خناق میں مفید ہے، دافع سوزش حلق اور مشتبہی طعام بھی ہے۔

### جزء خاص

شہتوت

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آبِ شہتوت سیاہ (توت سیاہ کارس) بقدرِ ضرورت لے کر جوش دیں۔ جب اس کا نصف باقی رہ جائے تو ہم وزن شکر سفید ملا کر قوام تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۵۰ تا ۲۵ ملی لیٹر صبح و شام۔

## شربت دینار

### وجہ تسمیہ

۱۔ تخم کشوٹ کو دینار کہنے کی وجہ یہ ہے کہ دینار اکثر کیسہ (تھیلی) میں رکھا جاتا ہے اور تخم کشوٹ کو جوشاندہ اور دوسرے مشروبات میں درصہ بستہ (پوٹلی میں باندھ کر) استعمال کرنے کی شرط ہے، اسی لئے فارسی میں تخم کشوٹ کو تخم کیسہ بھی کہتے ہیں۔

۲۔ اس شربت کا رنگ دینار کے رنگ جیسا ہوتا ہے اس لئے اس کو شربت دینار کہتے ہیں۔

۳۔ عباسی عہد کا مشہور طبیب بختیشوع جو اس شربت کا مؤجد ہے، وہ اس کی ایک خاص مقدار ایک دینار میں فروخت کرتا تھا اس لئے یہ شربت دینار کے نام سے مشہور ہوا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

امراض جگر اور تلبین شکم کے لئے مخصوص ہے۔ معدہ، جگر، رحم اور مثانہ کے اوجاع، استسقای، ذات الجنب اور موسمی بخاروں میں مفید ہے۔

## جزء خاص

### تخم کشوٹ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست بیج کاسنی ۱۰۰ گرام، تخم کاسنی، گل سُرخ ہر ایک ۵۰ گرام گل نیلو فر، گل گاؤزباں ہر ایک ۲۵ گرام، تخم کشوٹ ۸۰ گرام (درصہ بستہ)۔

جملہ ادویہ کو پانی میں جوش دے کر چھان کر قند سفید ایک کلو شامل کر کے قوام بنائیں اور ریوند چینی ۴۰ گرام سفوف کر کے داخل قوام کریں۔

## مقدار خوراک

۵۰ تا ۲۵ ملی لیٹر۔

## شربت زوفاسادہ

## وجہ تسمیہ

گلِ زوفا کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

کھانسی اور ضیق النفس میں مفید ہے۔

## جزء خاص

زوف

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گلِ زوفا خشک (صاف کیا ہوا) ۲۵۰ گرام ۲۴ گھنٹہ پانی میں بھگو کر جوش دیں اور مل چھان کر قند سفید دو کلو کا قوام کمر کے شربت بنائیں۔

## مقدار خوراک

۲۵ ملی لٹرپ

## شربت زوفا مرکب

## افعال و خواص اور محل استعمال

منقی صدر اور مخرج بلغم ہے۔ بلغمی کھانسی اور ضیق النفس کو فائدہ دیتا ہے۔

## جزء خاص

گلِ زوف

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

انجیر ۱۰ عدد تخم خطمی، اصل السوس، ایر ساہر ایک ۱۰ گرام، بادیان، تخم کرفس ہر ایک ۱۵ گرام، پر سیاؤ شاں ۱۸ گرام، گلِ زوفا خشک ۲۵ گرام، مویز منقی ۱۰۰ گرام یک شبانہ و روز پانی میں بھگو کر جوش دیں اور مل چھان کر قند سفید ایک کلو اور گل قند نصف کلو کا قوام کمر کے شربت بنائیں۔

## مقدار خوراک

۲۵ ملی لیٹر آبِ سادہ یا مناسب بدرقہ کے ساتھ۔

## شربتِ صندل

### افعال و خواص اور محل استعمال

خفقان اور وحشتِ قلب میں مفید ہے۔ جگر اور معدہ کی حرارت کو زائل کرتا ہے۔

### جزء خاص

صندل سفید

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برادہ صندل سفید ۵۰ گرام پانی میں جوش دے کر مل چھان کر قند سفید ایک کلو کا قوام بنائیں۔

### مقدار خوراک

۲۵ ملی لیٹر آبِ سادہ یا مناسب بدرقہ کے ساتھ استعمال کریں۔

### شربتِ عناب

### افعال و خواص اور محل استعمال

فسادِ خون میں مفید ہے۔ امراضِ صدر اور امراضِ فسادِ دم کے علاوہ اس کا استعمال بچوں کو چچک کے حملہ سے محفوظ رکھتا

ہے۔

### جزء خاص

عناب ولایتی۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عناب نصف کلو نیم کوب کر کے دو لیٹر پانی میں جوش دیں اور مل چھان کر قند سفید ڈیڑھ کلو کا قوام بنائیں اور استعمال میں

لائیں۔

### شربتِ فواکہ

### وجہ تسمیہ

پھلوں کی شمولیت کی وجہ سے شربتِ فواکہ کہلاتا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

عام جسمانی کمزوری دور کرتا ہے اور تمام اعضاء کو قوت دیتا ہے۔

### جزء خاص

فواکہ، بطور خاص انار اور سیب۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آبِ انار شیریں، آبِ انار ٹرش، آبِ بہی شیریں، آبِ بہی ٹرش، آبِ سیب شیریں، آبِ سیب ٹرش، آبِ امرود ہر ایک ایک لیٹر، زرشک نصف لیٹر سب کو جوش دے کر قند سفید تین کلو کا قوام بنائیں۔

### مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر۔

### شربت فولاد

### وجہ تسمیہ

### برادۃ فولاد بطور

جزء خاص کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

خون کی کمی میں مفید ہے۔ خون میں حمرة الدم کی مقدار کو بڑھاتا ہے۔ عام جسمانی کمزوری دور کرتا ہے اور ہضم غذا میں مدد دیتا ہے۔ فقر الدم کی خاص دوا ہے۔

### جزء خاص

برادۃ فولاد

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بادیان، نانخواہ، برگ پودینہ، تخم شبت، حلتیت خالص، کشنیز، فلفل دراز، فلفل سیاہ، سعد کوفی، سازج ہندی، تخم خرفہ سیاہ، تاج قلمی، سنبل الطیب، زنجبیل، تخم ہالون ہر ایک ۵ گرام پانی میں جوش دیں۔ پھر برادۃ فولاد ۲۵ گرام تیزاب شورہ ۱۲۵ ملی لیٹر، میں حل کر کے دواؤں کے جوشاندہ میں مع سرکہ جامن پاؤ کلو ملائیں اور سست لیموں ۷ گرام کا اضافہ کر کے ڈھائی کلو شکر کا قوام تیار کریں۔ قوام تیار ہونے کے بعد ٹرشہ نمک، ٹرشہ کبریت ہر ایک ۱۲ ملی لیٹر ٹرشہ سم الفار ڈھائی ملی لیٹر کا اضافہ کریں۔



## مقدار خوراک

۵ سے ۱۰ ملی لیٹر بعد غذائیں۔

## شربت گڑھل

### افعال و خواص اور محل استعمال

تفریح و تقویت قلب کے لئے مفید ہے۔ دافع خفقان ہے۔ ضعف قلب میں مفید ہے حرارت کو تسکین دیتا ہے۔

### جزء خاص

گل گڑھل

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل گڑھل سو عدد سبز پتیوں کو دور کر کے چینی کے برتن میں رکھیں اور اُس میں آبِ لیموں کاغذی ۲۵۰ ملی لیٹر ڈالیں۔ ۲۴ گھنٹہ بعد ایک کلو نبات سفید بارش کے پانی دو ۲ لیٹر میں حل کر کے اُسی برتن میں ملائیں۔ پھر چند روز بعد چھان کر قوام تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۲۵ ملی لیٹر۔

## شربت مصفی خون

### وجہ تسمیہ

اپنے فعل خاص ”تصفیہ خون“ سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

فساد دم، خارش، قروح و بثور (پھوڑے، پھنسی) میں مفید ہے۔ سوداوی مادہ کا اخراج اور تنقیہ کرتا ہے۔

### جزء خاص

چوب چینی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

چوب چینی، برگ شیشم ہر ایک ۳۰ گرام عتاب پوست ہلیلہ کابلی ہر ایک ۵۰ گرام برگ سناء مکی ۳۰ گرام رات کو گرم پانی میں بھگو کر صبح جوش دیں اور مل چھان کر ترنجبین، شیر خشک، شہد خالص ہر ایک ۴۰۰ گرام شامل کر کے قوام بنائیں۔

مقدار خوراک

۵۰ ملی لیٹر

شربت نیلوفر

افعال و خواص اور محل استعمال

صفرا کی حدت کو ختم کرتا ہے۔ پیاس کو تسکین دیتا ہے۔ مفرح و مقوی قلب ہے۔

جزء خاص

گل نیلوفر

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل نیلوفر ۱۰۰ گرام رات کو پانی میں بھگو کر صبح کو جوش دیں اور مل چھان کر قند سفید ایک کلو کا قوام بنائیں اور شربت تیار کریں۔

مقدار خوراک

۲۵ ملی لیٹر

شربت ورد

افعال و خواص اور محل استعمال

ملین شکم ہے۔ ضعف معده اور سوزش معده میں مفید ہے۔ گردہ و مثانہ کو قوت دیتا ہے۔ فساد خون، حمیات مرگہ و غیر مرگہ اور امراض جگر و طحال میں نافع ہے۔

جزء خاص

گل سُرخ۔

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گُلِ سُرَخِ اِیْکِ کَلُو، تازہ پانی پانچ لیٹر میں جوش دیں، جب ایک لیٹر پانی باقی رہ جائے تو چھان کر قند سفید ۳ کلو کا قوام بنائیں اور مذکورہ امراض و احوال میں استعمال کرائیں۔

### شربتِ وَرْدِ مَلْکَر

شربتِ وَرْدِ کُو عام طور پر مَلْکَر استعمال کیا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب تیاری یہ ہے کہ ایک کلو گُلِ سُرَخِ کو پانچ لیٹر پانی میں جوش دیں۔ بچے ہوئے ایک لیٹر پانی میں پھر مزید ایک کلو گُلِ سُرَخِ کو شامل کر کے دوبارہ جوش دیں۔ جب تہائی پانی باقی رہ جائے تو اُسے چھان کر قند سفید ۲ کلو کا قوام تیار کریں اور شربت بنائیں۔ یہی شربتِ وَرْدِ مَلْکَر کہلاتا ہے۔

### مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ ملی لیٹر۔

## شیاف

شافہ بتی کو کہتے ہیں۔ اس کی جمع شیاف ہے۔ ادویہ کو کسی سیال میں کھول کر کے بتی کی شکل کا بنا کر خشک کر لیا جاتا ہے۔ شیاف یونانی طب کے اولین دور کی ایجادات میں سے ہے، غالب گمان یہ ہے کہ یہ بقراط سے قبل کے عہد کی ایجاد ہے اور بقراط کے زمانہ تک اس کے کئی نسخے مرتب کئے جا چکے تھے۔

شیاف کو ابتداءً امراضِ چشم میں استعمال کرنے کے لئے بنایا گیا تھا اور دواء کو کسی سیال میں گھس کر براہِ راست آنکھوں میں لگایا جاتا تھا۔ دیگر اعضاء پر لگانے کے لئے جو اشکال ادویہ رائج تھیں، ان میں فیتلہ، فرزجہ وغیرہ شامل تھے لیکن موجودہ دور میں فیتلہ فرزجہ اور شیاف کو ایک ہی زمرہ میں شامل کر لیا گیا ہے۔ چنانچہ شیاف کو آنکھ کے علاوہ جسم کے طبعی و غیر طبعی منافذ اور زخموں وغیرہ میں بھی لگایا جاتا ہے۔ مثلاً ناک، کان، آنکھ، اندامِ نہانی، فرج، احوال و غیرہ۔

## شیاف ایض

### وجہ تسمیہ

سفیدی، بیضہ مرغ میں بننے کی وجہ سے اس کی رنگت سفید ہوتی ہے اس لئے اس کا نام شیاف ایض رکھا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

آشوبِ چشم کی خاص دواء ہے۔ آنکھ کے دیگر امراضِ حارہ میں بھی مفید ہے، جَرَبِ الاجفان میں نافع ہے۔

### جزء خاص

سفیدہ کاشغری

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سفیدہ کاشغری، صمغ عربی، کتیرا ہر ایک ۱۰-۱۰ گرام، نشاستہ گندم ۳ گرام۔ تمام ادویہ کو باریک پیس چھان کر لعابِ اسپنول یا انڈے کی سفیدی میں گوندھ کر شیاف بنائیں۔

### ترکیب استعمال

پانی یا عرقِ گلاب میں گھس کر سلانی سے آنکھ میں لگائیں۔

### شیاف احمر

## وجہ تسمیہ

شیاف کی رنگت سُرخ ہونے کی وجہ سے شیافِ احمر کے نام سے موسوم ہے۔ حاد اور لیٹن دو طرح کا ہوتا ہے۔ حاد میں تیزی پائی جاتی ہے جب کہ لیٹن ایسی ادویہ پر مشتمل ہوتا ہے جس میں حدت اور تیزی نہیں ہوتی: (۱) شیافِ احمر حاد (۲) شیافِ احمر لیٹن۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

بیاض چشم، سُبُل (جالا) سُلّاق (ناخونہ)

### جزء خاص

زنگار

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

شادنج مغسول ۲۰ گرام، صمغ عربی ۱۵ گرام، زنگار ۷ گرام، تانبہ سوختہ، شب یمانی سوختہ ۶-۶ گرام، افیون و ایلو اڈیٹھ گرام، زعفران، مرکی نصف گرام، ادویہ کو باریک پیس کر پانی میں حل کر کے چھان کر شیاف بنائیں۔

### شیافِ احمر حاد

## افعال و خواص اور محل استعمال

بیاض چشم سُبُل (جالا) سُلّاق (ناخونہ) اور *Ptyrigium* میں نستعمل ہے۔

### جزء خاص

زنگار

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

شادنج مغسول ۲۰ گرام، صمغ عربی ۱۵ گرام، زنگار ۷ گرام، تانبہ سوختہ، شب یمانی سوختہ ۶-۶ گرام، افیون و ایلو اڈیٹھ گرام، زعفران، مرکی نصف گرام۔ تمام ادویہ کو باریک پیس کر پانی میں حل کر کے چھان کر شیاف بنائیں۔

### طریقہ استعمال

بوقت ضرورت عرق گلاب میں گھس کر استعمال کرائیں۔

### شیافِ احمر لیٹن

## افعال و خواص اور محل استعمال

رکزمزن، سلاق (ناخونہ)

### جزء خاص

شادنج عدسی اور مس (تابہ) سوختہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

شادنج عدسی مغسول ۲۵ گرام، مس سوختہ ۲۰ گرام، بُسڈ، مروارید ناسفتہ، سازج ہندی، ۱۰-۱۰ گرام، صمغ عربی، کیترا مکی ۵-۵ گرام، دم الاخین، زعفران ۳-۳ گرام۔ جملہ ادویہ کو باریک پیس کر پانی میں حل کر کے چھان لیں اور شیاف بنائیں اور عرقِ گلاب میں گھس کر کے لگائیں۔

### شیافِ دہنہ فرنگ

#### وجہ تسمیہ

دہنہ فرنگ کے نام سے منسوب ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

نزول الماء کے لئے مجرب اور جالا، پھولا اور ناخونہ میں نافع ہے۔

### جزء خاص

دہنہ فرنگِ مسی (یعنی وہ دہنہ فرنگ جو تابہ کی کان میں پایا جاتا ہے)۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سعد کوفی، فلفل سیاہ، ناخنِ فیل، سونا مکھی، تخم سرس، سنگِ بصری ہر ایک ۵ گرام، زعفران، پوستِ ہلیلہ زرد، ہلیلہ سیاہ، ۳ گرام، دہنہ فرنگِ مسی ۲ گرام، تخم کھرنی، جنکلی کبوتر کی بیٹ کی سفیدی ہر ایک ۴ گرام، قرنفل ایک گرام سب کو باریک پیس کر چھان کر کڑا ہی میں ڈالیں اور آبِ لیموں شامل کر کے قرن الایل کے ٹکڑے سے تین روز تک کھل کریں۔ پھر شیاف بنائیں۔ دہنہ فرنگِ دستیاب نہ ہو تو توتیائے سبز استعمال کریں۔

## ضماد (لیپ)

ضماد / لیپ: ایسی گاڑھی اور نیم سیال دواء جو کسی ظاہری عضو پر لگائی جاتی ہو، لیپ کہلاتی ہے۔ اگرچہ قدیم یونانی اطباء کی ایجاد ہے اور یونانی عہد میں اس کا استعمال عام رہا ہے لیکن تاریخی شواہد سے یہ مصریوں کی ایجاد معلوم ہوتی ہے۔ ضمادات میں ضمادِ اُشق، ضمادِ برص، ضمادِ بوا سیر، ضمادِ محلل، ضمادِ طحال وغیرہ مشہور ہیں۔

## ضمادِ اُشق

### وجہ تسمیہ

جزء خاص کے نام پر موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

محلل ورم طحال۔ نافع امراض طحال۔

### جزء خاص

## اُشق

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سدا ب ۳۰ گرام، اُشنہ، کرنازج ۲۵-۲۵ گرام، اُشق، مقل، بورۃ ارمنی، نمک ہندی ۲۰-۲۰ گرام، گندھک ۱۰ گرام، انجیر زرد ۱۵ عدد۔ پہلے انجیر کو سرکہ میں پکائیں پھر اُس میں مقل اور اُشق ڈال کر آگ پر خوب نرم کر لیں۔ اس کے بعد باقی ماندہ ادویہ شامل کر کے پیس لیں، ضماد تیار ہے۔

### ترکیب استعمال

نیم گرم طحال کے مقام پر لگائیں۔

### ضمادِ برص

### وجہ تسمیہ

بہق و برص، دادا و دیگر امراضِ جلد میں مفید ہے۔

### جزء خاص

باپچی۔

## ترکیب تیاری

بیج انجیر دشتی، تخم باجی، تخم پنواڑ، زرچور ہم وزن ادویہ کو آبِ لیموں میں پیس کر مقامی طور پر بطور ضماد استعمال کریں۔

## مقدار خوراک

حسبِ ضرورت۔

## ضماد بوا سیر

## افعال و خواص اور محل استعمال

بوا سیری مسوں کو قطع کرتا ہے۔

## جزء خاص

سفیدہ قلعی۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مقل گلِ خطمی ہر ایک ۶ گرام، سفیدہ قلعی، رسوت زرد، موم ہر ایک ۳-۳ گرام روغن کتان ۳ ملی لیٹر، گلِ خطمی کو پانی میں جوش دے کر چھائیں، پھر سب دواؤں کو ملا کر آگ پر پکائیں اور سوتے وقت بوا سیری مسوں پر ضماد کریں۔

## طلاء / اطلیہ

## وجہ تسمیہ

طلاء عربی زبان میں سونے کو کہتے ہیں، علم المرکبات کی اصطلاح میں طلاء کئی معانی میں استعمال ہوتا ہے مثلاً: (۱) طلاء ایسے سیال مرکب کو کہتے ہیں جس میں سونا شامل ہو (۲) ایسا مرکب جو کسی عضو کے ظاہری حصہ پر بطور لیسپ یا ضماد کے لگایا جائے۔ (۳) طلاء سُرخ زردی مائل رنگ کے سونے کو کہتے ہیں اور بالعموم اطلیہ کی رنگت سُرخ ہوتی ہے، اس مناسبت سے بھی اس کو طلاء کہا گیا۔

یونانی طب میں اصطلاحی طور پر طلاء سے مراد وہ نیم سیال مرکب ہے جو مردانہ عضو تناسل پر مقامی طور پر لگایا جائے جس کا مقصد عضو مخصوص کی فرہی اور اُس کو طویل کرنا ہے۔

طلاء کا قوام روغن جیسا رقیق اور سیال ہوتا ہے۔ اطلیہ کے استعمال کی بہترین صورت یہ ہے کہ جس مقام پر طلاء کو لگانا ہو، پہلے اُس کو سخونت پہنچائی جائے جس کے لئے اُس مقام کو ملا جائے (R u b کیا جائے)۔ اُس کے بعد وہاں پر طلاء لگایا جائے۔



مشہور اطلیہ جو قرابادینوں میں مذکور ہیں یا اطبائے کمی بیاضوں اور اُن کے معمولاتِ مطب رہ چکے ہیں، اُن میں خاص خاص اطلیہ

یہ ہیں

طلاء ماہی، طلاء مہبئی، طلاء مسک، طلاء ملذذ، طلاء نشاط انگیز وغیرہ۔

طلا ماہی

وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کی وجہ سے ”طلا ماہی“ سے موسوم ہوا۔

افعال و خواص مع محل استعمال

عضو تناسل (قضیب) کی کمزوری اور استرخائی کیفیت کو دور کرتا ہے اور اُس میں سختی اور فرہی پیدا کرتا ہے۔

جزء خاص

ماہی (مچھلی)

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ماہی سیاہ، سفید اور سُرخ تینوں ایک ایک عدد، کچلہ، بیر، ہوٹی ہر ایک ۲۰ گرام سب کو شراب خالص میں ترمکریں۔ اس کے بعد کھرل کر کے عاقر قرقاء، قرنفل، اسگند، سلاجیت، افیون، جوزبوا، ہر ایک ۵-۵ گرام خوب باریک کر کے شیر کی چربی میں پکائیں اور طلا تیار کریں۔

ترکیب استعمال

حشفہ اور سیون بچا کر قضیب پر طلا کریں اور اوپر سے پان باندھ لیں۔

طلاء نلذذ

وجہ تسمیہ

اپنے فعل خاص سے منسوب و موسوم ہے۔

افعال و خواص مع محل استعمال

لذتِ جماع میں اضافہ کرتا ہے اور قوتِ امساکِ منی کو بڑھاتا ہے۔

جزء خاص

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عاقرقحا، سہاگہ خام، کافور۔ جملہ ادویہ ہم وزن لے کر باریک پیس کر شہد حسبِ ضرورت میں ملائیں اور عضو مخصوص پر طلاء کریں۔ ایک ساعت گزرنے کے بعد ضماد کو کپڑے سے صاف کر کے مشغول کار ہوں۔

### طلاء مہتی و مُسک

### افعال و خواص اور محل استعمال

قوتِ باہ اور امساک کو بڑھاتا ہے۔

### جزء خاص

پوست کنیر سفید

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست نیچ آگھ ۲۰ گرام، برادہ کچلہ ۱۰ گرام، پوست نیچ کنیر سفید ۴۰ گرام، جملہ ادویہ کو کوٹ کر عرق کیوڑہ اور زہرہ گاؤ میں کھرل کر کے گولیاں بنائیں اور بوقت ضرورت پوست خشخاش کے پانی میں گھس کر عضو خاص پر لگائیں۔ اوپر سے پان باندھنک اور تقریباً تین گھنٹہ بعد مجامعت کریں۔

### طلاء ہیرے وال

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی و محرک ہے۔ عضو خاص میں فرہی پیدا کرتا ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پہلے ہیرے کا باریک سفوف کریں، اس کے لئے اسے بوتہ میں رکھ کر بھٹی میں رکھیں۔ خوب سُرخ ہونے پر حب القلت کے جوشاندے میں بجھائیں۔ اسے بار بار خوب گرم کر کے اتنی بار بجھائیں کہ اس کی چمک جاتی رہے اور وہ بھر بھرا ہو جائے۔ اس کو

باریک پیس کر محفوظ رکھ لیں۔ اس سفوف کو کچھ کی لگدی میں گوندھ کر جنگلی بیر کے برابر گولیاں بنائیں اور خشک کر کے پتال جنتر کے ذریعہ کشید کریں۔

نوٹ: کچھ کے علاوہ کسی بھی روغنی دواء مثلاً سرشف، خردل یا بید انیر کی لگدی میں رکھ کر طلاء تیار کر سکتے ہیں، جس کا مقصد یہ ہوتا ہے اس دواء کے روغن کے ساتھ ہیرے کے اثرات طلاء میں حاصل ہو جائیں۔

## ترکیب استعمال

حشفہ اور سیون کو چھوڑ کر عضو خاص پر لگائیں اور اوپر سے پان کا پتہ باندھیں اور کچھ ساعت بعد مشغول ہوں۔

## عرق - نچوڑ Distillate

عرق دواؤں کے صاف و مقطر پانی کو کہتے ہیں جسے ادویہ کو جوش دینے کے بعد بخارات کی صورت میں اڑا کر مقطر کر کے حاصل کر لیا گیا ہو۔ عریقات کی اختراع اور اُس کی صیدلی ترکیب کی ایجاد عرب اطباء کی علمی و فنی کاوشوں کی رہن ہے۔ اصطلاحی طور پر عرق اُس صاف سیال کو کہتے ہیں جو عمل تعریق کے ذریعہ بصورت تقطیر بھاپ کو منجمد کر لینے سے حاصل ہوتا ہے۔ عریقات اپنی قوت و تاثیر کے لحاظ سے دیگر اشکال ادویہ کے مقابلہ میں زیادہ قوی التأثير اور سریع النفوذ ہوتے ہیں، کیونکہ اس میں دواء کا جوہر اصلی یا جوہر فعال زیادہ مقدار میں موجود ہوتا ہے۔

اموی شہزادے خالد بن یزید بن معاویہ بن ابی سفیان علم کیمیاء کے بہت دلدادہ تھے۔ انہوں نے عربوں میں یونانی علوم سے بہرہ ور ہونے کی تحریک پیدا کی، خالد بن یزید نے علماء و سائنس دانوں کو مصر میں جمع کیا اور کیمیاء سے متعلق یونانی اور مصری کتابوں کو عربی میں منتقل کرنے کا حکم دیا۔ اصلاً اسلامی عہد کے اولین تراجم یہی تھے۔ خالد بن یزید کے ساتھ مشہور کیمیاء دان جابر بن حیان (Gaber) بھی ریسرچ و تحقیق میں شریک تھا۔ جابر کی معمِل (Labs) میں طرح طرح کی بھٹیاں اور آلات تحقیق موجود تھے۔ جابر کے ساتھ بیک وقت ہزاروں کی تعداد میں محققین و متعلمین اور اسکالرس موجود رہتے تھے۔ جابر بن حیان نے جن آلات کو ایجاد کیا، اُن میں آلات تصعید و تقطیر و تعریق، قرع، انبیق بھک، حمام مائینہ، تعریق جنلی تعریق کو لبی شامل تھیں۔

جابر بن حیان کا عہد ساتویں صدی عیسوی کا ہے۔ درج بالا آلات و اسباب کے علاوہ جابر نے جو کہ ابو الکیمیاء بھی کہلاتا ہے، کئی کیمیائی مواد مثلاً ملح امونیا (Ammonium Chloride)، سرکہ (Vinegar)، Acetic Acid اور تیزاب، نظرون (Nitric Acid) بنانے کے طریقے بھی دریافت کئے اور اُن طریقوں کی فنی وضاحت بھی کی۔ اُس نے خاص طور پر عمل تعریق (Distillation Method) عمل تصعید (Sublimation) اور عمل تبخیر (Evaporation) جیسی تکنیک کو ایجاد کیا اور علم الکیمیاء کو ایک نئی

جہت دی۔ ساتویں صدی میں عربوں نے الکوحل Alcohol نام کی رقیق و سینال شی تیار کی جس کو اُس کے عربی نام سے انگریزی میں بھی Alcohol ہی کہا جاتا ہے۔

### عملِ تعریق میں دواء اور پانی کا تناسب

ادویہ کا عرق حاصل کرنے کے سلسلہ میں دواء اور پانی کے تناسب کی کافی اہمیت ہے۔ قرابادینوں میں اس سلسلہ میں مختلف ہدایات دی گئی ہیں۔

(۱) ۶۰ گرام دواء سے اگر دو ۲ لیٹر عرق حاصل کیا جائے تو وہ ضعیف الاثر ہوگا۔

(۲) ۱۵۰ گرام دواء میں اگر ایک لیٹر عرق حاصل کیا جائے تو یہ بہتر ہوگا۔

(۳) ۲۵۰ گرام دواء ۴ لیٹر پانی میں شامل کر کے ۲ لیٹر عرق تیار کریں تو یہ سب سے اچھا ہوگا۔

اگر عرق حاصل کی جانے والی ادویہ میں دودھ بھی ہو تو اُس کو دم صبح عرق نکالتے وقت شامل کریں یا اُس کا ماء الجبن تیار کر کے پھر شامل کریں۔ اگر عرق کے نسخہ میں مشک، عنبر اور زعفران جیسی خوشبودار ادویہ شامل کرنی ہوں تو اُن کو پوٹلی میں باندھ کر ٹونٹی کے نیچے اس طرح لٹکادیں کہ عرق اس پوٹلی پر قطرہ قطرہ ٹپکتا رہے اور پھر قابلہ میں مجتمع ہو جائے۔ اگر عرقیات کے نسخہ میں لکڑیاں، بیج اور جڑیں شامل ہوں تو اُن کو نیم کوب کر کے عرق کشید کئے جانے والے برتن میں ڈالا جائے۔

عملِ تعریق کے مکمل ہونے کی علامت یہ ہے کہ آخر میں عرق بہت کم اور دیر سے آتا ہے اور پانی کے کھولنے کی آواز بھی کم ہو جاتی ہے۔ بعض اوقات عرق کی بُو بھی بدل جاتی ہے۔ یہ معلوم کرنے کے لئے کہ دیگ کا پانی ختم ہو چکا ہے۔ دیگ میں چند کوڑیاں ڈال دی جاتی ہیں چنانچہ پانی کم ہو جانے کے بعد کوڑیاں بجنے لگتی ہیں جس سے اندازہ ہو جاتا ہے کہ پانی ختم ہو گیا۔

### عرق بادیان

#### افعال و خواص اور محل استعمال

منقی گردہ و مثانہ و جگر، محلل و کاسر ریح، مشتہی طعام۔

#### جزء خاص

بادیان

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیار

بادیان ۲۵۰ گرام، ۴ لیٹر پانی میں ۲۴ گھنٹے بھگوئیں اور اس سے ۲ لیٹر تک عرق کشید کریں۔

مقدار خوراک

۱۲۵ ملی لیٹر۔

عرق برنجاسف

افعال و خواص اور محل استعمال

نافع امراض جگر و اورام احشاء، نافع حمیات بلغمیہ۔

جزء خاص

برنجاسف۔

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برنجاسف شکامی، باد آورد، بادیان، بادر نجویہ، جوہر منقہ ہر ایک ۱۰۰ گرام، بارہ لیٹر پانی میں رات کو بھگو دیں۔ صبح کو آبِ مکوہ سبز ۷۵۰ ملی لیٹر کا اضافہ کر کے بطریق مروج عرق کشید کریں۔

مقدار خوراک

۶۰ ملی لیٹر تا ۱۲۵ ملی لیٹر۔

عرق چوب چینی

شراب خوری کے عادی لوگوں کے لئے معمول بہا ہے، عادت شراب کو چھڑاتا اور آشک کو ختم کر دیتا ہے۔ مفرح اور مسکیر ہے (سکر و سُور آور ہے)۔  
(بحوالہ قرابادین اعظم واکمل)

عرق شیر مرکب

وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص شیربز سے منسوب ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

امراض سوداوی اور دق میں نفع بخش ہے۔ تسکین حرارت تصفیہ دم اور تقویت قلب کرتا ہے۔

جزء خاص

بکری کا دودھ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل نیلو فر، گل بید سادہ، کسیر و تازہ مقشر ہر ایک ۱۲۵ گرام، برگ کاہوسبز، کدوئے دراز ہر ایک ۵۰ گرام، خرفہ ۳۰ گرام، گل گاؤ زباں، گل سُرخ، گل نیلو فر تازہ، کشنیز خشک، مغز کدوئے شیریں، مغز تخم خیارین، تخم کاہو، ہر ایک ۲۰ گرام، تخم کاسنی، طباشیر کبود، ہر ایک ۱۰ گرام، برادہ صندل سفید، برادہ صندل سُرخ۔ ہر ایک ۵ گرام، انار شیریں، سیب شیریں ہر ایک دو عدد، کھیر اتازہ مقشر، بہی، ناشپاتی، ہر ایک ایک عدد، عرق نیلو فر، ہر ایک ۴ لیٹر، بید مشک ایک لیٹر، تمام دوائیں اور عرقیات دیگ میں ڈال کر اوپر سے بکری کا دودھ ۱۰ لیٹر کا اضافہ کر کے ۲۴ گھنٹے بعد سات لیٹر عرق کشید کریں۔

### مقدار خوراک

۵۰ تا ۱۰۰ ملی لیٹر۔

### عرق کاسنی

### وجہ تسمیہ

کاسنی کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام دیا گیا۔

### افعال و خواص مع محل استعمالات

نافع صداع حار، نافع ورمِ جگر، مسکن عطش، دفعِ حدتِ صفراء و جوشِ خون۔

### جزء خاص

تخم کاسنی۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم کاسنی ۲۵۰ گرام ۴ لیٹر پانی میں ۲۴ گھنٹے تک بھگوئیں، پھر ۲ لیٹر عرق کشید کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ ملی لیٹر۔

### عرق گاؤ زباں

### وجہ تسمیہ

گاؤزباں کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا۔

### افعال و خواص مع محل استعمالات

مقوی قلب و جگر و دماغ، نافع خفقان و وحشت قلب، نافع امراض سوداویہ۔

جزء خاص

برگِ گاؤزباں

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برگِ گاؤزباں ۲۵۰ گرام، ۵ لیٹر پانی میں ۲۴ گھنٹے تک بھگونیں اور ۲ لیٹر عرق کشید کریں۔

مقدار خوراک

۱۲۵ ملی لیٹر۔

### عرقِ گذر (گاجر)

وجہ تسمیہ

گاجر (گذر) کی شمولیت کی وجہ سے اس کا یہ نام رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص مع محل استعمالات

مفرح و مقوی قلب و دماغ، دفع ضعف عام مقوی قوی۔

جزء خاص

گذر (گاجر)

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گاجر صاف کی ہوئی (چھلکا اور کیل علاحدہ کیا ہوا) ایک کلو، برگِ گاؤزباں ۲۰ گرام، گلِ گاؤزباں، ۱۵ گرام، صندل سفید ۲۰ گرام، بہمن سفید، تودری سُرخ ۱۲-۱۲ گرام دواؤں کو چھ لیٹر پانی میں ۲۴ گھنٹے تک بھگونیں اور تین لیٹر عرق کشید کریں۔

مقدار خوراک

۱۲۵ می لیٹر۔

عرقِ ماء اللحم

## وجہ تسمیہ

چونکہ آبِ گوشت سے یہ عرق تیار کیا جاتا ہے اس لئے اس کا نام ”عرقِ ماءِ اللحم“ رکھا گیا۔

## جزء خاص

گوشت حلوان (بکری کا شیر خوار بچہ)۔

## افعال و خواص مع محل استعمالات

مقوی اعضاءے ریسہ، مقوی باہ، نافع ضعف عام، محرک قوی بدن

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کشنیز خشک، دانہ الائچی خرد، زیرہ سفید، صندل سفید، سازج ہندی، ہر ایک ۲۰۔۲۰ گرام نیم کوب کمر کے بریاں کمر لیں، پھر گوشت حلوان ۲ کلو کو پانچ لیٹر پانی کے ہمراہ دیگ میں ح ڈال کر جوش دیں۔ جب گوشت سفید ہو جائے تو دیگ کو آگ سے اتار لیں۔ اس کے بعد گاؤ زباں، گل سُرخ، دانہ الائچی خرد، سعد کوفی، بسفانج، فستقی جانفل، جاوتری، عودِ غرقی، اُشنہ، بیج سوسن ہر ایک ۲۰ گرام درونج عقربی، دارچینی، شقاقل مصری، بہمن سُرخ، بہمن سفید، تودری زرد و تودری سُرخ ہر ایک ۳۰۔۳۰ گرام، ثعلب مصری ۶۰ گرام کا اضافہ کر کے دیگ میں شامل کر دیں اور زعفران ۱۰ گرام اور اُشنہ کو ٹلٹل کی پوٹلی میں باندھیں اور عرق کشید کرتے وقت نیچے میں باندھ دیں۔

## مقدار خوراک

۳۰ تا ۶۰ ملی لیٹر یا حسب ضرورت۔

## عرقِ مصفی

## وجہ تسمیہ

مصفی دم ہونے کی وجہ سے اپنے فعل خاص سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مصفی خون، دفع آتشک، خارش، قروح و بشور کو مفید ہے۔

## جزء خاص

(نیم / برگِ نیم)



## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برگ نیم، پوست نیم، پوست بکائن، برگ بکائن، پوست کچنال، پوست مولسری، دودھی خرد، بھنگرا سیاہ، برگ جوانسہ، پوست گولر، برگ حناء، گل مہندی، برگ شاہترہ، سر پھوک، گل نیلوفر، برادہ صندل سُرخ، برادہ صندل سفید، گل سُرخ، کشنیز خشک، تخم کاسنی، بیج کاسنی، برگ بید سیاہ، فوہ، برادہ شیشم ہر ایک ۱۲۵ گرام۔ تمام ادویہ کو ۲۴ لیٹر پانی میں ۲۴ گھنٹے تک بھگونیں۔ اس کے بعد ۱۲ لیٹر عرق کشید کریں اور محفوظ کر لیں۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ ملی لیٹر۔

### عرق مکوہ

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء، خاص سے معنون ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمالات

نافع امراض جگر، مسکن حرارت، محلل اور ام کبد۔

### جزء خاص

مکوہ مع برگ و بار (Whole Plant)۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مکوہ خشک ۲۵۰ گرام، ۶ لیٹر پانی میں رات کو بھگودیں، صبح کو ۳ لیٹر عرق کشید کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ ملی لیٹر

### عرق ہیل خرد (الانچی خرد)

### افعال و خواص اور محل استعمالات

مفرح و مقوی قلب، حابس اسہال و قی، ہاضم طعام، محلل ریاح، نافع ہیضہ۔

### جزء خاص

ہیل خرد۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ہیل خرد ۱۲۵ گرام، ۵ لیٹر پانی میں ۲۴ گھنٹہ کے لئے بھگو دیں، پھر ۲ لیٹر عرق کشید کریں اور محفوظ رکھ لیں۔

مقدار خوراک

۳۰ تا ۵۰ ملی لیٹر۔

عرق عنبر

### افعال و خواص و محل استعمال

مقوی دل و دماغ و جگر ہے، مقوی اعضائے رئیسہ، مقوی بدن۔

نفع خاص

مقوی قلب و دماغ

جزء خاص

عنبر

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برگ ریحان تازہ، سعد کوفی کشنیز خشک، گل گاؤ زباں، اینسون رومی، درونج عقربی، پوست بیرون پستہ، مصطکی رومی، ہر ایک ۱۰ گرام، زرنباد ۲۰ گرام، عمود غرقی ۱۰ گرام، کبابہ خندان، اشنہ، سنبل الطیب، بہمن سُرخ و سفید، شقاقل مصری، سازج ہندی، قرنفل، دارچینی، بوزیدان، طباشیر، گل سُرخ الائچی خورد و کلاں، پوست ترنج، آبریشم خام، مقرض، صندل سفید ۲۰-۲۰ گرام، آبِ سیب آدھ لیٹر، آب انار شیریں، ایک لیٹر، عرق بید مشک ڈھائی لیٹر، عرق گاؤ زباں، عرق بادر نجبویہ ڈھائی ڈھائی لیٹر، عرق گلاب ۵ لیٹر۔

تمام ادویہ کو کوٹ کر دیگ میں ڈال دیں اور اُس میں عرق بھی ڈال دیں۔ صبح کو آبِ انار اور آبِ سیب ڈال دیں۔ پھر مشک خالص ۵ گرام، عنبر اشہب دس گرام، زعفران ۲۰ گرام کو درصہ بستہ قرع انبیق کے دہانے پر لٹکادیں اور عرق کشید کریں۔

مقدار خوراک

۳۰ تا ۷۵ ملی لیٹر۔

## عرقِ ماءِ اللّحمِ مکوءِ کاسنی وال

### افعال و خواص اور محل استعمال

محلل ورم شکم ہے۔ معدہ اور جگر کے ضعف کو دور کرتا ہے۔

### جزء خاص

گوشت حلوان، مکوء اور کاسنی۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برنجاسف شکامی، بادآورد، بادرنجبویہ، بادیان، مویز منقی، بیج کبر، بیج اذخر، اصل السوس مقشر، گلو سبز، مکوء خشک۔ ہر ایک سو سو گرام، برگ گاؤزباں، گل گاؤزباں ہر ایک ۶۰ گرام، رات کو ۲۰ لیٹر گرم پانی میں تمام ادویہ کو بھگوئیں اور صبح آب کاسنی سبز، آب برگ گلو سبز، ہر ایک ۲ لیٹر گوشت، حلوان ۴ کلو کا اضافہ کر کے عرق کشید کریں۔

### مقدار خوراک

۳۰ تا ۶۰ ملی لیٹر۔

### اقراص (Pills)

موجد: مشہور یونانی طبیب اندروماخس ثانی کو اس کا مخترع بتایا جاتا ہے۔ اس کو اسقل بیوس (ASCULPIUS-II)

ثانی بھی کہتے ہیں۔ (خزانة الادویہ)

اقراص قرص کی جمع ہے۔ قرص عربی میں ٹکیہ کو کہتے ہیں۔ جو بے ہی کی ایک قسم ہے جسے گول بنانے کے بجائے چپٹی یا تگونی شکل کا بنا لیا جاتا ہے۔ اجزاء اور امراض کے لحاظ سے اسکی بے شمار قس میں ہیں۔ قرص بنانے کے لئے دواؤں کی لگدی تیار نہیں کی جاتی بلکہ دوائے مسفوف کو کسی قدر نرم کر لیا جاتا ہے جس سے اس کی تجیب (دانہ دار بننا) ہو جائے۔ تجیب کے لئے دواء کے سفوف میں گوند ملا لیا جاتا ہے۔ اس کے بعد آلہ تجیب کے ذریعہ حسب ضرورت مختلف حجم کے اقرص تیار کر لئے جاتے ہیں۔

### قرص افسنتین

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع استسقاء، دافع یرقان، محلل اور ام احشاء۔

جزء خاص

افسنتین

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

افسنتین ۱۰ گرام، عصارة غافث، بادیان، تخم جھوا ہر ایک ۱۵-۱۵ گرام، ریوند چینی ۳ گرام، لک مغسول ۳ گرام، تخم کرفس ۶ گرام، تخم کاسنی، تخم کشوت ہر ایک ۱۰-۱۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سادہ پانی یا عرق مکوء میں گوندھ کر قرص تار کر لیں۔

مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام / ۲ تا ۳ عدد۔

قرص ذیابیطس

افعال و خواص اور محل استعمال

نافع ذیابیطس، نافع سلس البول۔

جزء خاص

طباشیر کبود

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم خرفہ سیاہ، تخم کاہو مقشر۔ ہر ایک ۷۵ گرام، طباشیر کبود ۵۰ گرام، گل سرخ، کشنیز خشک مقشر، تخم حماض، گل ارمنی ہر ایک ۳۰-۳۰ گرام، برادہ صندل سفید، گلنار فارسی، گرد سماق ۲۰-۲۰ گرام کافور ۶ گرام۔  
تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر آب برگ خرفہ سبز میں گوندھ کر بقدر نخود گولیاں تیار کریں۔

مقدار خوراک

۳ گرام یا ۴ گرام قرص ہمراہ آب سادہ۔

قرص زرشک

افعال و خواص اور محل استعمال

حُمی محرقہ میں مفید ہے۔ جگر کی حرارت کو زائل کرتی ہے۔

## جزء خاص

زرشک

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زرشک ۷۵ گرام، گلِ سُرخ ۲۵ گرام، تخمِ خرفہ، تخمِ کاسنی، مغزِ تخمِ خیارین۔ ہر ایک ۱۵ گرام ریوند چینی، سنبلِ الطیب۔ ہر ایک ۵ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر لعاب اسپنول میں قرص بنائیں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

### قرص سرطان

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع سل و دق، نافع نفث الدم، دافع حمی محرّقہ۔

## جزء خاص

سرطان محرّق

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سرطان محرّق ۳۰ گرام، شادہ مغسول، طباشیر، کتیرا، رُب السوس ہر ایک ۱۵-۱۵ گرام، گلِ مختوم، گلِ ارمنی، نشاستہ گندم، گلِ سُرخ۔ ہر ایک ۲۰-۲۰ گرام۔ تمام ادویہ کو باریک پیس کر آبِ برگِ بارتنگ سبز میں گوندھ کر اقراص تیار کریں۔ علاوہ ازیں صمغِ عربی، کتیرا، لعاب بہہ دانہ اور آبِ برگِ خرفہ سبز میں بھی اقراص بنا سکتے ہیں۔

### مقدار خوراک

۳ گولیاں عرقِ گاؤ زباں یا عرقِ بادیان بادیان کے ساتھ۔

### قرص سرطان دیگر

### افعال و خواص اور محل استعمال

سل و دق، سُعال یا بس اور حمی محرّقہ میں مفید ہے۔ نافع نفث الدم۔

## جزء خاص

سرطان محرق۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

صندل سفید، صندل سُرخ۔ ہر ایک ۲ گرام، تخم کاہو ۲ گرام، صمغ عربی کتیرا، طباشیر، گلِ سُرخ، ہر ایک ۴ گرام، اصل السوس مقشّر، رُب السوس۔ ہر ایک ۵ گرام، نشاستہ گندم، خرفہ سیاہ۔ ہر ایک ۷ گرام، مغز، تخم کدوئے شیریں، مغز تخم خیارین، مغز تخم خرپزہ، تخم خشتخاش سفید۔ ہر ایک ۹ گرام سرطان محرق ۱۲ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر لعاب اسپغول میں قرص بنائیں۔

مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام۔

قُص طباشیر

افعال و خواص اور محل استعمال

ذیابیطس میں مفید ہے۔

جزء خاص

طباشیر کبود

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم خرفہ، گلِ سُرخ، گلِ ارمنی، گلنار، طباشیر، تخم کاہو، ہم وزن ادویہ کو لے کر کوٹ چھان کر قرص بنائیں۔

مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام۔

قُص طباشیر قابض

افعال و خواص اور محل استعمال

نافع اسہال صفاوی، نافع قے، مقوی معدہ۔

جزء خاص

طباشیر

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

طباشیر، اناردانہ، گل سُرخ، کشنیز خشک بریاں، گرد سہماق۔ ہر ایک ۲۰۔۲۰ گرام زیرہ سیاہ مدبّر ۱۰ گرام، مصطکی رومی ۶ گرام، پوست بیرون پستہ ۶ گرام، تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر عرقِ گلاب میں ملا کر قرص تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۲-۲ قرص، عرق ہیل یا عرق بادیان کے ہمراہ استعمال کریں۔

### قرص طباشیر ملین

#### وجہ تسمیہ

طباشیر کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع دق و تپ محرقہ، مسکن تشنگی، دافع قبض، ملین۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

طباشیر، ترنجبین خراسانی ۲۰۔۲۰ گرام، صمغ عربی، کتیرا، خشخاش سفید، مغز تخم کدو شیریں، مغز تخم خیارین، نشاستہ گندم، ہر ایک ۵۔۵ گرام ادویہ کو کوٹ چھان کر لعاب اسپنول میں قرص تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۲ تا ۴ گولی ہمراہ عرق گاؤ زباں۔

### قرص طباشیر لؤلوی

#### وجہ تسمیہ

قرص طباشیر کے نسخے میں موتی کے اضافہ کی وجہ سے یہ نام رکھا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

سل و دق، نفث الدم، اسہال ذوبانی، اسہال کبدی، اسہال دموی اور شدید بخاروں میں ملاحق ہونے والے اسہال میں مفید

ہے۔

### جزء خاص

طباشیر، کافور، مروارید

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مروارید ناسفہ، طباشیر، سرطان محرق، تخم خشخاش سفید، تخم کاہو، تخم خرفہ، کتیرا۔ ہر ایک ۱۲ گرام، کہرباشمعی، رُب السوس، گل سُرخ ہر ایک ۸ گرام، مغز تخم خیارین ۲۰ گرام، صمغ عربی، بسد سوختہ۔ ہر ایک ۴ گرام، کافور ۳ گرام، زعفران، آبریشم، ایک ایک گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر آبِ بارتنگ سبز میں قرص بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۳ گرام تا ۵ گرام۔

### قرص کافور

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع تپ محرقہ، نافع دق و سیل، نافع حمیات، حاد و یرقان۔

### جزء خاص

کافور

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زرشک، طباشیر، گل سُرخ، ہر ایک ۷ گرام، تخم کاہو، تخم خرفہ، تخم کاسنی، کتیرا، ہر ایک ۳ گرام مغز تخم خرپزہ، مغز تخم کدوئے شیریں۔ ہر ایک ۵ گرام، صندل سفید، سفید رُب السوس، ہر ایک ۲ گرام، کافور ایک گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر لعاب اسپغول میں قرص بنائیں۔

### مقدار خوراک

۲ گرام تا ۳ گرام۔

### قرص کافور بہ نسخہ دیگر

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع ذیابیطس و امراض گرده و مثانہ۔

### جزء خاص

کافور



## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم کاہو، مقشّر ۱۰ گرام، تخم خرفہ سیاہ ۷۵ گرام، طباشیر ۵۰ گرام، رُبّ السوس ۵۰ گرام، گلِ سُرخ ۲۵ گرام، کشنیز خشک ۲۵ گرام، اقا قیا ۱۰ گرام، گلِ ارمنی، صندل سفید، گلنار فارسی۔ ہر ایک ۲۵-۲۵ گرام، کافور ۲ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر عرقِ گلاب میں قرص تیار کریں۔

## مقدار خوراک

۳ تا ۴ قرص ہمراہ عرقِ گاؤ زباں۔

## قرص کالنج

### وجہ تسمیہ

کالنج کی شمولیت کی وجہ سے یہ ”قرص کالنج“ کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مدربول، مخرج حصاة، نافع بول الدم اور مدبل قروح کلیہ و مثانہ ہے۔

## جزء خاص

## حب کالنج

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

حب کالنج، مغز تخم خیارین، مغز بادام مقشّر، رُبّ السوس، نشاستہ گندم، صمغ عربی، کتیرا، دم الماخوین، کندر، تخم کرفس ہر ایک ۵۰ گرام، ایون ۶ گرام کو کوٹ چھان کر پانی میں قرص بنائیں۔

## مقدار خوراک

۵ گرام یا ۳-۳ ٹکیاں۔

## قرصِ کهرباء

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع نفث الدم، بول الدم، براز الدم، حابس، حابس دم بواسیر، نافع کثرت، طمّث۔

### جزء خاص

کهرباء

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کهربائی، صمغ عربی، نشاستہ گندم، کتیرا، مغز تخم کدو شیریں، مغز تخم خیارین ہر ایک ۲۰-۲۰ گرام، گلنار فارسی، اقا قیا ۱۰-۱۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر لعاب اسپنغول یا لعاب بہہ دانہ میں اقراص تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۳-۳ گولیاں، صبح و شام۔

## قرصِ کهرباء بہ نسخہ دیگر

### افعال و خواص اور محل استعمال

جریان الدم کی جملہ صورتوں میں مفید ہے۔

### جزء خاص

کهربائے شمعی

اجزاء مع طریقہ تیاری: کشنیز خشک بریاں، تخم خشخاش سیاہ، تخم خشخاش سفید ہر ایک ۶۰ گرام، کهرباء شمعی، بسدِ احمر، مروارید، تخم خرفہ ہر ایک ۵۰ گرام، شاخ گوزن سوختہ، پوست بیضہ مرغ سوختہ، صمغ عربی، کتیرا ہر ایک ۳۰ گرام، ضر مہرہ سوختہ، اجوائن خراسانی ہر ایک ۲۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر لعاب اسپنغول میں قرص بنائیں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام۔

## قرصِ گل

وجہ تسمیہ

گلِ سُرخ کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام دیا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

دفع حمیات سوداوی و بلغمی، دفع حمیات مزمنہ (Chronic Fever) مفتوح سد، کبد و طحال۔

#### جزء خاص

گلِ سُرخ۔

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گلِ سُرخ ۷۵ گرام، رُبُ السوس ۵۰ گرام، فقع اذخر ۲۰ گرام، سنبل الطیب ۲۰ گرام، تاج قلمی ۳۰ گرام، مصطکی رومی ۲۰ گرام، زعفران خالص ۲۰ گرام، مرکی ۲۰ گرام۔  
پہلے زعفران اور مرکی کو سرکہ انگوری میں حل کر لیں اور بقیہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف کر کے زعفران میں ملا قرص تیار کریں۔

#### مقدار خوراک

۷ تا ۱۰ گرام یا تین چار اقراص سادہ پانی یا عرق گاؤ زباں کے ساتھ۔

#### قرصِ گل بہ نسخہ دیگر

#### جزء خاص

گلِ سُرخ۔

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گلِ سُرخ ۲۰ گرام، عصارة غافث ۳ گرام، طباشیر ۳ گرام، رُبُ السوس ۳ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر پانی کے ساتھ ملا کر قرص تیار کریں۔

#### مقدار خوراک

۷ تا ۱۰ گرام یا ۳ تا ۴ اقراص۔

#### قرصِ گلنار

### افعال و خواص اور محل استعمال

نفث الدم اور سيلان الدم میں مفید ہے۔

جزء خاص

گلنار فارسی۔

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گلنار فارسی، گل ارمنی، صمغ عربی ہر ایک ۱۲ گرام، گل سُرخ، اقا قیا ہر ایک ۹ گرام، کتیرا ۶ گرام، جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر آب گلنار میں قرص بنائیں۔

مقدار خوراک

۴ گرام۔

قرصِ مثلث

وجہ تسمیہ

اس نام کی دو وجہیں بیان کی جاتی ہیں

(۱) ان اقراص کو سہ گوشہ تیار کئے جانے کی بناء پر قرص مثلث کہا گای ہے۔

(۲) یہ قرص تین خوشبودار دواؤں: زعفران، صندل اور کافور سے مرکب ہے، اس لئے اس کو قرصِ مثلث کہا گیا ہے۔ ان

اقراص کو بطور ضماد استعمال کیا جاتا ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

شقیقہ، صداع اور سہر (Insomnia) میں مفید ہے۔

جزء خاص

افیون

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مرکی، لاذن، کافور، افیون، زعفران، صندل سفید اجوائن خراسانی، پوست بیخ لفاع۔ ہر ایک ۲۵-۲۵ گرام، کندر افزروت آملہ، گل ارمنی۔ ہر ایک ۵۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر عرق گلاب اور آب کاہو سبز میں قرص بنائیں۔ بوقت ضرورت ایک قرص پانی میں گھس کر پیشانی پر ضماد کریں۔

## قرصِ مثلثِ دیگر

### افعال و خواص اور محل استعمال

#### نافع صداع، نافع دردِ شقیقہ

دیگر اجزاء: افیون خالص بذرا بلنج، مرکی ۱۰-۱۰ گرام، کندر رومی، انزروت، آملہ، گل ارمنی ۵-۵ گرام، کافور خالص، زعفران محلول ایک ایک گرام، جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر آبِ کاہو سبزیاء عرقِ گلاب میں گوندھ کر مثلث قرص تیار کریں اور وقت ضرورت گھس کر پیشانی پر لگائیں۔

## قرصِ منوم

### وجہ تسمیہ

نیند آور افعال کی مناسبت سے اس کا نام ”قرص منوم“ رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

کثرتِ حرارت کی وجہ سے لاحق ہونے والے، سہر (بے خوابی) اور شقیقہ میں مفید و مستعمل ہے۔

### جزء خاص

افیون

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم نیلوفر، تخم کاہو، پوست خشخاش، صندل سفید، اجوائن خراسانی، بادیان، دانہ ہیل کلاں، ہر ایک ۳ گرام، افیون، زعفران ہر ایک نصف گرام باریک پس کر آبِ کوکنار میں گولیاں بنائیں۔

### مقدار خوراک

۲ گولیاں ہمراہ آبِ تازہ بوقت خواب۔

## قرصِ منومِ بارد

### افعال و خواص اور محل استعمال

حرارت کی زیادتی کی وجہ سے ہونے والی بیداری و بے خوابی میں مفید ہے۔ منوم و سکن اور دفع صداع ہے۔

### جزء خاص

تنخم خشخاش۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تنخم کا ہو مقشّر، تنخم خشخاش سفید، تنخم باقلہ، تنخم خرفہ سیاہ، حب کالج ۳۰۔۳۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر افیون محلول ۲۵۰ ملی گرام ملا کر لعاب اسپنول میں گوندھ کر اقراص تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۳۔۳ گولیاں ہمراہ آبِ سادہ۔

### قرص منوم حار

### وجہ تسمیہ

سوئے مزاج بارِ دیا برودت اور ٹھنڈک کی زیادتی کی وجہ سے لاحق ہونے والی بے خوابی کے لئے مفید ہے۔

### جزء خاص

افیون

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تنخم شبت ۶ گرام، زعفران محلول ۳۷۵ ملی گرام، افیون محلول ۲۵۰ ملی گرام، بذر البنج ۳۷۵ ملی گرام، مرکب ۳۷۵ ملی گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر لعاب تنخم حلبہ میں گوندھ کر اقراص بنائیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱ تا ۲ اقراص ہمراہ آبِ نیم گرم۔

### قیروطی (CERABEES WAX)

### وجہ تسمیہ

قیروطی موم اور روغن کے مجموعے کا نام ہے، یا وہ ادویہ جن میں موم اور روغن شامل ہوں۔ اگر سادہ قیروطی بنانا ہو تو پہلے روغن گل یا روغن کنجدیا روغن زیتون و چمیلی کو آگ پر گرم کر لیں۔ بعد ازاں اُس میں موم شامل کر دیں۔ تیل اگر ایک سیر ہو تو موم ایک پاؤ شامل ہوگا۔ جب موم پگھل جائے تو اُسے اُتار کر گھونٹ لیں اور محفوظ کر لیں۔

اجزائے ترکیبی کے لحاظ سے قیروطی کے متعدد نسخے ہیں۔ مثلاً قیروطی آرد باقلا، قیروطی کرنب، قیروطی آرد جو، قیروطی آرد کرسنہ، قیروطی بابونہ وغیرہ۔

## قیروطی آرد جو

### وجہ تسمیہ

آرد جو کی شمولیت کی وجہ سے اس نام سے موسوم ہوا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

ذات الجنب میں مفید ہے۔ رقیق بلغم جو کہ مشکل سے نکل رہا ہو اس کو خارج کرتا ہے۔ ورم کو تحلیل کرنے اور بلغم کو نضج دیکر خارج کرنے میں سریع التاثر ہے۔

### جزء خاص

آرد جو۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل بنفشہ ۹ گرام، صندل سفید ۹ گرام، آرد جو ۹ گرام، تخم خطمی، سبوس گندم، اکلیل الملک ہر ایک ۹-۹ گرام ادویہ کو کوٹ چھان کر روغن بنفشہ سے بنے ہوئے موم روغن کو بقدر ضرورت لے کر، آرد باقلا یا آرد حلبہ اور تخم کتاں، ہم وزن کا اضافہ کر کے قیروطی تیار کریں اور حسب ضرورت نیم گرم استعمال میں لائیں۔ اس سے نضج مواد اور تحلیل مواد کی تاثیر بڑھ جاتی ہے۔

### قیروطی آرد کرسنہ

### افعال و خواص اور محل استعمال

ذات الجنب، ذات الصدر، ذات الریہ، جمود الصدر، وجع الاضلاع اور ضیق النفس میں مفید ہے۔

### جزء خاص

آرد کرسنہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آرد کرسنہ، آرد حلبہ ہر ایک ۵۰ گرام، شونیز، اصل السوس، ہر ایک ۲۰ گرام عاقر قرحا ۱۵ گرام کوٹ چھان کر موم کو روغن سوسن میں ملائیں اور بقیہ ادویہ کو اس میں شامل کر کے قیروطی کو محفوظ رکھ لیں۔

## طریقہ استعمال

بوقت ضرورت گرم کر کے سینہ اور پہلو کی مالش کریں۔

## کحل

کحل اطباء متقدّمین کی ایجادات میں سے ہے۔ کہا جاتا ہے کہ فیثا غورس طیب نے سانپ سے یہ ترکیب حاصل کی تھی اور بعض اطباء و فلاسفہ نے بقراط اور جالینوس کی طرف اس ترکیب کو منسوب کیا ہے۔

## وجہ تسمیہ

عربی زبان لغت میں کحل سرمہ کو کہتے ہیں۔ یہ سفوف کی ایک قسم ہے جو آنکھ کے لئے مخصوص ہے۔ اسے نہایت باریک کھریل کیا جاتا ہے۔ اجزاء کے لحاظ سے دوسرے مرکبات کی طرح اس کے بھی بہت سے نسخے ہیں جن کے نام اجزاء اور امراض کے لحاظ سے رکھے گئے ہیں۔ مثلاً ”کحل الجواہر“ جو اہرات کی شمولیت کی وجہ سے ”کحل بیاض“ سفیدی چشم“ کی وجہ سے ”کحل چکنی دواء“ صابون کی شمولیت کی وجہ سے، کحل روشنائی آنکھ کی روشنی میں اضافہ کے لئے مفید ہونے کی وجہ سے موسوم ہیں۔

## کحل بیاض

### افعال و خواص اور محل استعمال

بیاض، پھولا، ناخونہ اور دھندلا نظر آنے میں مفید ہے۔

### جزء خاص

نحاس محرق

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

نحاس (تانبہ) محرق، شادنج مغسول ہر ایک ۵ گرام، اقلیمیائے نقرہ ۲ گرام، زنگار، صبر زرد بورہ ارمنی ایک ایک گرام، فلفل سیاہ، فلفل دراز، زعفران، ہر ایک آدھ گرام۔ تمام ادویہ کو سرمہ کی طرح خوب باریک کھریل کریں اور کسی شیشی میں محفوظ کر لیں۔

### ترکیب استعمال

دن میں دو بار سلائی سے آنکھوں میں لگائیں۔

### کحل الجواہر



## افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی بصارت اور مقوی طبقاتِ چشم ہے۔ دافعِ دمعہ (ڈھلکا) ہے، نافعِ جرب الاجفان۔ نافعِ خارشِ چشم۔

### جزءِ خاص

جواہرات

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کافور ایک گرام، نمک ہندی، قرنفل، اشنہ ہر ایک ۱۵ گرام، نمک اندرانی، سازج ہندی، سفیدہ قلعی، فلفل سیاہ، سنبل الطیب، سرمہ اصفہانی، زعفران، بسدِ احمر ہر ایک ۲۰ گرام، مس سوختہ، مامیرانِ چینی، نوشادر، زردچوبہ (بلدی) ہر ایک ۳۰ گرام پوست ہلیلہ زرد، مروارید ناسفتہ ہر ایک ۴۰ گرام صبر سقوطری، عصارہ مایثا، یاقوت، فیروزہ ہر ایک ۵۰ گرام، کفِ دریا، اقلیمیائے طلائی، اقلیمیائے نقرہ ہر ایک ۱۰۰ گرام۔ تمام ادویہ کو عرقِ گلاب میں اس قدر کھرل کھریں کہ ایک کلو عرق جذب ہو جائے، پھر اسے استعمال میں لائیں۔

### ترکیب استعمال

دن میں دو بار سلائی سے آنکھ میں لگائیں۔

### کحل الجواہر بہ نسخہ دیگر

## افعال و خواص اور محل استعمال

یہ سرمہ بہت مشہور اور کثیر النفع ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سرمہ اصفہانی ۱۵ گرام، توتیا مغسول ۶ گرام، مرجان، لاجورد مغسول، سازج ہندی، مامیرانِ چینی، فلفل سفید، شاذنج مغسول۔ ہر ایک ۶-۶ گرام، یاقوتِ رُنائی، زَمْرُود، فیروزہ، بیجِ مرجان، مروارید ناسفتہ (بلا سوراخ کا موتی) ورقِ نقرہ محلول، ورقِ طلا عقیق، زعفران ہر ایک ۳-۳ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سَمَاق کے کھرل میں خوب اچھی طرح سحق کریں اور محفوظ رکھ لیں۔

### ترکیب استعمال

بوقتِ ضرورت ۲-۲ سلائی آنکھ میں لگائیں۔

### کحل چکنی دواء

## افعال و خواص اور محل استعمال

ابتدائے نزول الماء، جالا، پھولا اور دھند کے لئے مفید ہے۔

### جزء خاص

صابون۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

صابون ۶۰ گرام، توتیا، رال سفید، ہر ایک ۳ گرام، صابون کو چاقو سے تراش کر لوہے کے برتن میں آگ پر رکھیں۔ جب وہ گلنے لگے، اُس وقت توتیا کا سفوف شامل کر کے خوب حل کریں۔ جب کحل صابون کی طرح رقیق ہو جائے تو رال کا سفوف شامل کر کے آہنی دستہ سے خوب ہلائیں اور آنچ تیز کریں۔ جب صابون خشک ہو کر سیاہ ہونے لگے تو اُسے آگ سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد دواء کو برتن سے نکالیں اور استعمال میں لائیں۔

### ترکیب استعمال

ضرورت کے وقت دواء کو پانی میں حل کر کے سلائی سے آنکھ میں لگائیں۔

### کحل حول

#### وجہ تسمیہ

حوال (بھینگا پن) میں مفید ہونے کی وجہ سے اس کو 'کحل حوال' کا نام دیا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

دفع حول، مقوی چشم، منقی، رطوباتِ فاسدہ۔

### جزء خاص

سندروس

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سندروس کو پیس کر سفوف کر کے فیتلا بنائیں اور ایک برتن میں وہ بٹی رکھ دیں اور اُس میں روغنِ کنجد ڈال دیں اور فیتلے کو روشن کر دیں۔ پھر اُس کے اوپر سے ایک تانبے کا برتن اُلٹا لٹکادیں اور اُس کے بعد دھوئیں کو جمع کر لیں۔ پھر اُس میں مشکِ خالص ۲۵۰ ملی گرام، عنبر محلول ۲۵۰ ملی گرام شامل کر کے سرمہ تیار کریں اور استعمال کرائیں۔

## کحل روشنائی

### افعال و خواص اور محل استعمال

ضعف بصر، خارش چشم اور ناخونہ کے لئے مفید ہے۔

### جزء خاص

توبال مس (برادۃ تانبہ)

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

فلفل دراز، صبر زرد، سنبل الطیب، قرنفل، شادنج عدسی، توبال مس ہر ایک ۱۵ گرام، اقلیمیائے طلاء، سازج ہندی، بورۃ ارمنی ہر ایک ۱۴ گرام، فلفل سیاہ، سمندر جھاگ ہر ایک ۱۰ گرام، زنجبیل، حب النیل ہر ایک ۷ گرام، زعفران، نوشادر ہر ایک ۳-۳ گرام۔ تمام دواؤں کو سرمہ کی طرح نہایت باریک کھریں اور استعمال میں لائیں۔

### ترکیب استعمال

دن میں دو بار سلانی سے آنکھوں میں لگائیں۔

### کشتہ (CARBONAS)

#### وجہ تسمیہ

کشتہ فارسی زبان کا لفظ ہے جس کے معنی ”مارا ہوا“ ہے لیکن اصطلاح طب میں کشتہ اُس خاص مرکب کو کہتے ہیں جس میں ادویہ کو جلا کر چونا (کلس) کی طرح بنا لیا گیا ہو۔ کشتہ جات دراصل کاربوناتس (Carbonas) ہوتے ہیں جو بعض طبی اغراض کے تحت استعمال میں لائے جاتے ہیں تاکہ اُن سے ازالہ امراض اور صحت کی بازیابی ہو سکے۔ ایسی ادویہ کو ادویہ محرّقہ و مُکّسہ کہا جاتا ہے۔

کشتہ سازی میں بروئے کار آنے والی دوائیں حرارت کے زیر اثر کیمیائی اعمال سے متاثر ہو کر ایک نئی شکل اختیار کر لیتی ہیں جن سے بدن انسانی میں اُن کا انجذاب ممکن اور سہل ہو جاتا ہے اور خون میں شامل ہو کر اپنے افعال و اثرات مرتب کرتی ہیں جس سے بدن کی حرارتِ غریزی فعال و متحرک ہو جاتی ہے۔ نیز بنیادی شرح استحاله B.M.R. بھی بڑھ جاتا ہے۔

دھاتوں کے کشتے دو طرح کے ہوتے ہیں: (۱) آکسائیڈس (Oxides) (۲) کاربونیٹس (Carbonates)۔ آکسائیڈس اُن کشتوں کو کہتے ہیں جن کو آکسیجن گیس کی موجودگی میں کشتہ کیا جاتا ہے۔ اس قسم کے کشتوں کے ذرات سخت ہوتے

ہیں۔ اُن کی رنگت صاف اور شفاف نہیں ہوتی۔ البتہ یہ کافی مفید ہوتے ہیں لیکن کاربونیٹس (Carbonates) قسم کے کشتوں کی رنگت صاف ہوتی ہے۔

تکلیس کا مقصد یا تو دوا کی حدت کو توڑنا یا اُس کو لطیف بنانا ہوتا ہے اور اس مقصد کے لئے زرنج و زاج اخضر جیسی چیزوں کو مکلس کرتے ہیں، جبکہ نمک اور سرطان کو لطیف بنانے کے لئے محرق کیا جاتا ہے، اجار و اصداف کو مکلس کر کے اُن کی حدت بڑھائی جاتی ہے۔ تفصیل کے لئے ملاحظہ ہو راقم کی کتاب ”کتاب التکلیس“۔

کشتہ کے فوائد کے سلسلہ میں یہ امر خاص طور پر ملحوظ رہنا چاہیے کہ اختلاف ترکیب اور اختلاف بدرقہ کی وجہ سے ایک ہی دواء کے کشتہ سے مختلف خواص حاصل ہوتے ہیں۔ چنانچہ مطلوبہ افعال کی خاطر مختلف ترکیبوں سے کسی دواء کا کشتہ تیار کیا جاتا ہے اور اُسی کی مناسبت سے بدرقہ بھی استعمال ہوتا ہے۔ مکلس دواء اپنی خاص تاثیر کے علاوہ اُس بوٹی یا دواء کی تاثیر بھی رکھتی ہے جس میں اُسے کشتہ کیا گیا ہے۔ مثلاً سنگِ جراحات بالخاصیت حابس دم و مدبئل جراحات ہے۔ شیرِ خر میں کشتہ شدہ دافعِ حمی دق، گلو میں کشتہ شدہ دافعِ اقسامِ حمی، شبِ یمانی میں کشتہ شدہ دافعِ ناصور ہے۔

### کشتہ ابرک سفید

#### افعال و خواص اور محل استعمال

سعال، ضیق النفس اور بخار میں خاص طور پر مستعمل ہے۔ جریان، ضعف باہ اور سيلان الرحم میں فائدہ دیتا ہے۔

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ابرک سفید، مخلوب ۱۰۰ گرام کو مٹی کے کوزہ میں رکھیں اور اُس میں لعاب گھیکو اور اتنا داخل کریں کہ ابرک کے اوراق تر بہ تر ہو جائیں۔ پھر گلِ حکمت کر کے ۱۰-۱۲ اُپلوں کی آنچ دیں۔ اس سے ابرک کے اوراق نرم ہو جائیں گے۔ اُس کے بعد شورہ قلمی، ابرک کے وزن سے ڈیڑھ گنا زیادہ لے کر اتنے پانی میں حل کریں جس میں ابرک کے اوراق تر ہو جائیں۔ پھر شورہ کے اس محلول میں ابرک کے اوراق تر کر کے مٹی کے کوزہ میں گلِ حکمت کریں اور ۱۰-۱۲ بارہ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ ابرک کا سفید کشتہ تیار ہو جائے گا اور چمک باقی نہیں رہے گی۔ اس کو باریک پیس لیں اور صاف پانی اتنا ڈالیں کہ کشتہ سے چار انگل اوپر رہے۔ دو تین گھنٹہ بعد پانی نتھار لیں۔ اسی طرح چند بار یہ عمل کریں تاکہ ابرک میں شورہ کی نمکینی باقی نہ رہے۔ اس کے بعد استعمال میں لائیں۔

### کشتہ ابرک سیاہ

#### افعال و خواص اور محل استعمال

کشتہ ابرک سفید کی بہ نسبت کشتہ ابرک سیاہ زیادہ قوی الاثر ہوتا ہے۔ حمی مزمن اور حمی وبائی میں خاص طور پر نافع ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ابرک سیاہ محلوب ۱۰ گرام، دہی ۳۰ گرام کے ساتھ کھل کر کے قرص بنائیں اور گلِ حکمت کر کے دو کلو ایلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح اکیس مرتبہ یہ عمل کریں۔ کشتہ تیار ہو جائے گا۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ ملی گرام تا ۲۵۰ ملی گرام تک۔

### کشتہ اُترب (سیسہ)

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص سیسہ (اُترب) کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

سُرعتِ انزال، جریان اور کثرتِ احتلام میں مفید ہے۔

### جزء خاص

اُترب (سیسہ)

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سیسہ بقدر ضرورت لے کر لوہے کی کڑھائی میں پگھلائیں اور تھوڑی تھوڑی کھانڈ ڈال کر سہجنہ کی لکڑی سے چلاتے رہیں۔ یہاں تک کہ وہ خاکستر ہو جائے۔ سرد ہونے پر چھان لیں اور محفوظ کر لیں۔

### مقدار خوراک

۳۰ ملی گرام ہمراہ مکھن یا معجون آرد خرما ۱۰ گرام۔

### کشتہ پھٹکری (یشب)

### وجہ تسمیہ

یشب کی شمولیت کی وجہ سے اس کا نام کشتہ یشب / پھٹکری رکھا گیا۔

### افعال خواص اور محل استعمال

حمی ملیریا، نزلہ و زکام اور ویروسی بخاروں میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

یشب ۲۰ گرام، شیر مدار ۲۰ ملی لیٹر، آبِ برگِ دھتورا ۶۰ ملی لیٹر، شرابِ برانڈی ۵۰ ملی لیٹر لے کر اولاً یشب کو ایک دن رات کمرے لئے شیر مدار میں کھرل کمرے خشک کمر لیں۔ دوسرے دن آبِ برگ، دھتورا میں کھرل کمرے خشک کمر لیں۔ پھر تیسرے شرابِ برانڈی میں کھرل کر کے اقراص بنائیں اور کوزہ گلی میں رکھ کر احتیاط سے بند کر کے گلِ حکمت کریں اور دس کلو اُپلوں کی آنچ دے کر کشتہ تیار کریں۔ کوزہ کے سرد ہو جانے کے بعد باہر نکال کر اُسے باریک پیس لیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدارِ خوراک

۱۲۵ ملی کسی مناسب بدرقہ کے ساتھ۔

### کشتہ حجر الیہود

### افعال و خواص اور محل استعمال

کشتہ حجر الیہود امراض مجاری البول کے لئے مخصوص ہے۔ یہ گردہ و مثانہ کی پتھری توڑتا اور ریگ (باریک پتھری) کو خارج کر کے اُس کی آئندہ پیدائش کو روکتا ہے۔ احتباس بول، سوزاک اور قرحہ اَحلیل میں نافع ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

حجر الیہود ۲۰ گرام اور شورہ قلمی ۵۰ گرام لے کر دونوں کو تین گھنٹے تک آبِ مولیٰ میں کھرل کر کے قرص بنائیں۔ پھر خشک کر کے مٹی کے کوزہ میں گلِ حکمت کر کے دس کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح یہ عمل چار مرتبہ کریں۔ یعنی ہر بار شورہ قلمی ۵۰ گرام اضافہ کر کے آبِ مولیٰ میں کھرل کرنے کے بعد اسی قدر آنچ دیتے رہیں اور پیس کر رکھ کر لیں۔ پھر استعمال میں لائیں۔

### مقدارِ خوراک

۵۰۰ ملی گرام تا ایک گرام مناسب بدرقہ کے ساتھ۔

### کشتہ بیضہ مرغ

### افعال و خواص اور محل استعمال

ضیق النفس، سعال مزمن، نفث الدم، فزف الدم، سل و دِق، اسہال کبدی، سوزاک، جریان، سیلان المرِّحم، کثرت طمٹ، ضعف باہ، سرعتِ انزال، سَلَسُ البول میں مفید ہے۔ نافع و دفع جریان اور رَجْفَفِ رطوباتِ فاضلہ ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست بیضہ مرغ کو بارہ گھنٹہ شیر مدار میں کھرل کر کے قرص بنائیں اور خشک ہونے کے بعد مٹی کے کوزہ میں گل حکمت کر کے پندرہ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح نو مرتبہ کھرل کریں اور آنچ دیں۔ نہایت عمدہ کشتہ تیار ہوگا۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ ملی گرام تا ۲۵۰ ملی گرام۔

نوٹ: بیضہ مرغ کو مصفی کرنے کی ترکیب یہ ہے کہ انڈے کا چھلکا نمک کے پانی میں بارہ گھنٹے قرر رکھیں اور پھر اُس کے اندرونی پردے کو نہایت احتیاط سے دور کریں۔ بیضہ مرغ مصفی ہو جائے گا۔

## کشتہ جَبْثُ الحَید

### افعال و خواص اور محل استعمال

اس کو کشتہ فولاد کا نعم البدل تسلیم کیا گیا ہے۔ جَبْثُ الحَید بہت پرانا ہو، وہ سب سے بہتر مانا جاتا ہے، چنانچہ تکلیس کے لئے جَبْثُ الحَید صد سالہ استعمال کیا جاتا ہے۔ ضعف معدہ، ضعف جگر، سوء القیہ، استسقاء عَظْم طحال، یرقان، ضعف باہ اور سرعت انزال میں مفید ہے۔ چہرہ کو سُرخ اور بارونق بناتا ہے۔ نیز مقوی عام ہے۔

چونکہ اس میں قوت قابضہ زیادہ ہے، اس لئے اس کو جریان، سلس البول، زلق المعدہ و امعاء میں بھی مفید پایا گیا ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

جَبْثُ الحَید کہنہ ڈھائی سو گرام کو خوب باریک کر کے پانی میں دھوئیں، پھر اُس کو بول مادہ گاؤ میں قر بہ قر کر کے سحق کریں اور قرص بنا کر مٹی کے کوزہ میں گل حکمت کر کے ۶ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح یہ عمل ۳ بار کریں۔ پھر تین دفعہ سرکہ قرش میں کھرل کر کے آنچ دیں۔ پھر تین بار آبِ لیموں میں کھرل کر کے، پھر تین بار آبِ جفرات (دہی کا پانی) میں کھرل کر کے بدستور آگ دیتے رہیں۔ پھر لعاب گھی کوار میں بار بار کھرل کر کے اُس وقت تک آنچ دیتے رہیں جب تک کہ کشتہ سازی کا عمل مکمل نہ ہو جائے۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ ملی گرام صبح و شام مکھن کے ساتھ استعمال کریں۔

## کشتہ خرمہرہ

### افعال و خواص اور محل استعمال

حمیاتِ مرکبہ، فسادِ خون، سوزاکِ مزمن، آتشک، ضعفِ معدہ، اسہالِ مزمن، قروح و بشور اور ہر قسم کے جریانِ الدم میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

خرمہرہ (کوڑی) کو مٹی کے کوزہ میں گلِ حکمت کر کے بیس کلو اُپلوں کی آگ میں کشتہ بنائیں۔

#### مقدار خوراک

۵۰۰ ملی گرام تا ایک گرام تک شہد یا کسی مناسب بدرقہ میں ملا کر کھلائیں۔

#### کشتہ زمرد

### افعال و خواص اور محل استعمال

مفرح و مقوی قلب، مقوی جگر و گردہ، دفع سلس البول و کثرت بول۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زمرد ۱۰ گرام کو عرقِ گلاب میں خوب کھل کر کے ٹکیہ بنائیں اور مٹی کے کوزہ میں مغز گھی کو ار کے درمیان رکھ کر ۲۰ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ سرد ہونے پر استعمال کریں۔

#### مقدار خوراک

۳۰ تا ۶۰ ملی گرام۔

#### کشتہ سم الفار

### افعال و خواص اور محل استعمال

ضعف باہ، آتشک، سوزاک، بواسیر، وجع مفاصل اور امراضِ بارده بلغمیہ میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سم الفار ۱۰ گرام پھٹکری (مسحوق) ۲۰ گرام کے درمیان مٹی کے کوزہ میں رکھ کر گلِ حکمت کر کے پانچ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ شگفتہ ہونے پر پیس کر رکھیں۔

#### مقدار خوراک

۱۵ ملی گرام (ایک چاول) مناسب بدرقہ کے ہمراہ۔



## کشتہ سنگ جراثیم

### افعال و خواص اور محل استعمال

حمیات مزمنہ، کثرتِ طمٹ، بواسیرِ دموی، سلس البول، جریان، سیلان سوزاک میں مفدو ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سنگ جراثیم ۲۵ گرام تین روز تک روغن کنجد میں تر رکھیں، پھر نکال کر برگ پپیل سات عدد میں لپیٹ کر دو کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ شگفتہ ہو جائے گا، اس کے بعد کشتہ سنگ جراثیم کو چوتھائی حصہ دانہ الائچی کے ہمراہ پیس کر رکھیں اور استعمال میں ن لائیں۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ تا ۵۰۰ ملی گرام۔

## کشتہ شنگرف

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ، مقوی معدہ اور مقوی اعصاب ہے۔

### طریقہ تیاری

کچلہ ۱۲۵ گرام کو باریک کوٹ کر شیر مدار ۲۵۰ ملی لیٹر میں کھل کر کے نغذہ بنائیں اور شنگرف ۱۰ گرام کو نغذہ کے درمیان رکھ کر مٹی کے کوزہ میں گل حکمت کر کے پانچ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ کشتہ تیار ہے۔

### مقدار خوراک

۶۰ ملی گرام۔

## کشتہ صدف

### افعال و خواص اور محل استعمال

کثرتِ طمٹ اور حمیاتِ مزمنہ میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

صدف کو مٹی کے کوزہ میں گل حکمت کر کے دس کلو اُپلوں کی آنچ دیں اور پیس کر محفوظ رکھیں اور استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۵۰۰ ملی گرام تا ایک گرام۔

## کشتہ صدفِ مرواریدی

### وجہ تسمیہ

مختلف آبی جانوروں کا بیرونی پوست ہے جسے سیپ یا صدف کہتے ہیں۔ ان میں سب سے بہتر قسم صدف مروارید ہے جو سفید براق موتی کے مانند ہوتا ہے۔ اس کے بعد دوسرے اقسام صدف کا درجہ ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

حمیاتِ مزمنہ، سعال مزمن، اسہال اور جریان الدم میں مفید ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

صدف کو مٹی کے کوزہ میں بند کر کے ۲۰ کلو اُپلوں کی آنچ دیں اور کشتہ ہو جانے پر پیس کر رکھیں۔

## مقدار خوراک

جریان الدم مثلاً کثرت طمث وغیرہ کے لئے ایک گرام صبح و شام، حمی مزمن کے لئے ایک گرام دن میں تین بار۔

## کشتہِ طل

### وجہ تسمیہ

کشتہِ طلاء سونے کے کشتہ کو کہتے ہیں۔ اس کا جزء خاص سونا ہونے کی وجہ سے یہ ”کشتہِ طلاء“ کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

صداع مزمن، خفقان، ماینجولیا، ضیق النفس، سل و دِق اور ضعف باہ میں سریع الاثر ہے۔ بصارت اور عام بدن کی تقویت کے علاوہ حرارت غریزی کو بھی بڑھاتا ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برادۂ طلاء خالص ۱۰ گرام، دو چند عرقِ گلاب سے آتش، سنگِ سماق کی کھرل میں تھوڑا تھوڑا ڈال کر باریک کھرل کریں۔ جب عرق جذب ہو جائے تو اس کی ٹکیہ بنا کر مٹی کے کوزہ میں گلِ حکمت کر کے سات کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح کی پندرہ آنچوں میں کشتہ تیار ہو جائے گا۔

## مقدار خوراک

۶۰ تا ۱۲۵ ملی گرام۔

## کشتہ طوطیا

### وجہ تسمیہ

طوطیا اس کا جزء خاص ہے، اسی نام سے اسے موسوم کیا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی اعصاب، دافع آتشک و سوزاک، مصفی خون، نافع بواسیر، مدلل قروح خبیثہ و عفنہ، دافع ناسور۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

نیلا طوطیا دس ۱۰ دس ۱۰ گرام کی دو ڈلیاں ۲۵۰ گرام، پوست ریٹھا کے درمیان کوزہ گلی میں گل حکمت کمر کے تین کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ پھر نکال کر پیس کر محفوظ کر لیں اور استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۱۲۵ ملی گرام۔ آتشک و قروح خبیثہ کی صورت میں یہ کشتہ مکھن میں ملا کر کھلائیں۔ پیاس کے وقت روغن زرد (دیسسی گھی) پلائیں۔ بارہ گھنٹہ سے پہلے پانی نہ دیں۔ تمام قروح خشک ہو جائیں گے۔

## کشتہ عقیق

### وجہ تسمیہ

ظاہر ہے کہ عقیق کی شمولیت کی بناء پر یہ نام رکھا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی قلب و اعضاء رینسہ، دافع خفقان مایخولیا، حابس الدم، مخرج سنگ گردہ و مثانہ، مقوی باہ، مغلظ منی، نافع سوزاک مزمن، مدلل قروح مزمنہ۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عقیق ۱۰ گرام کے ٹکڑے کر کے گل نیلو فر اور بارتنگ تازہ کے نغہ میں بند کر کے ۲۰ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ چونکہ عقیق سخت پتھر ہے، اس لئے اسے کشتہ کرنے سے پہلے خوب باریک پیسنا چاہیے۔ حتیٰ کہ اس میں کمر کراہٹ باقی نہ رہے۔ اس مقصد کے لئے اس کو بار بار مناسب بوٹیوں کے پانی میں سحق کریں، پھر کشتہ بنائیں۔

اگر کشتہ بننے میں کچھ کمی رہ جائے تو دوبارہ یہ عمل کریں۔ مکمل کشتہ بن جانے پر ہی اس کو استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ تا ۲۵۰ ملی گرام۔

### کشتہ فولاد

#### افعال و خواص اور محل استعمال

امراضِ بارہِ بلغمیہ دماغیہ کے لئے عجیب التاثر ہے۔ ضعفِ معدہ، ضعفِ جگر، سوء القیہ، استسقاء، بواسیر، قوٰلجِ ریجی، جریان، سیلانِ الرحم اور سلسِ البول میں مفید ہے۔ تقویتِ باہ اور تقویتِ گردہ و مثانہ کے علاوہ ہر قسم کے اسہال میں فائدہ دیتا ہے۔ دمِ صالح پیدا کرتا ہے۔ بدن کو قوت دیتا اور حُمرة الدم کو بڑھاتا ہے۔

دیگر کشتوں کی طرح کشتہ فولاد میں بھی ترکیبِ تیاری کو بہت دخل ہے، حسبِ اختلافِ ترکیبِ اس کی تاثیر میں فرق واقع ہوتا ہے۔ کشتوں کی عام شناخت کے مطابق اس کی عمدگی کی بھی شناخت یہ ہے کہ پانی پر تیرنے لگے یا کم از کم پانی میں حل ہو جائے۔

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برادہ فولاد ۵۰ گرام، پارہ ۳ گرام، لعاب گھی کو ار میں کھل کر کے دو کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ اسی طرح چار مرتبہ کریں اور ہر مرتبہ ۳ گرام پارہ کا اضافہ کریں۔ پھر ہڑتالِ طبقی ۳-۳ گرام کے ساتھ شیر مدار میں کھل کر کے پھر سم الفار ۳-۳ گرام کے ساتھ شیر مدار میں کھل کر کے پھر شنگرف رومی ۳-۳ گرام کے ساتھ شیر مدار میں کھل کر کے چار مرتبہ آنچ دیں۔ اس طرح کل ۱۶ آنچیں دیں، کشتہ تیار ہو جائے گا۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ تا ۲۵۰ ملی گرام، مناسب بدرقہ کے ساتھ مثلاً استسقا کے لئے شیر شتر کے ساتھ، تقویتِ باہ کے لئے مکھن کے ساتھ، بواسیر کے لئے رسوت کے ساتھ اور اسہالِ مزمنہ کے لئے کثیر ایک گرام کے ساتھ استعمال میں لائیں۔

#### کشتہ فولاد سونے چاندی وال

#### افعال و خواص اور محل استعمال

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کشتہ نقرہ ۵ گرام، کشتہ طلا ۱۰ گرام، کشتہ تانبہ ۲۰ گرام، پارہ ۴۰ گرام، گندھک آملہ سار ۸۰ گرام، کشتہ فولاد ۱۶۰ گرام سب کو ملا کر ۱۴ گھنٹے کھل کریں اور آتشی شیشی میں رکھ کر گل حکمت کر کے شیشی کا منہ بند کر دیں۔ پھر ایک ہنڈیا میں دو کلو نمک سیندھا کے درمیان اس شیشی کو اس طرح رکھیں کہ شیشی کا منہ ہنڈیا کے برابر رہے۔ ۲۴ گھنٹے تک آنچ دیں۔ سرد ہونے پر نکال کر کھل میں ڈالیں اور شیر مدار میں کھل کریں۔ جب خشک ہو جائے تو اسگندھ کے جوشاندہ میں کھل کریں۔ اسی طرح موصلی، تالمکھانہ اور ستاور کے جوشاندہ میں علیحدہ علیحدہ کھل کرتے رہیں (شیر مدار یا دو اکا جوشاندہ اتنی مقدار میں ہو کہ کھل کی جانے والی دوا تر ہو جائے)۔

### مقدار خوراک

۳۰ سے ۶۰ ملی گرام۔

### کشتہ قرن الایٹل

#### وجہ تسمیہ

بارہ سنگھ کے سینگوں سے تیار کیا جاتا ہے جس کو عربی میں ”قرن الایٹل“ کہتے ہیں، اسی مناسبت سے یہ نام رکھا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

ضیق النفس، سعال بلغمی، ذات الجنب، وجع الصدر، وجع الاضلاع کے لئے مخصوص ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

قرن الایٹل کو برادہ کر کے شیر مدار میں ترکیں، پھر اُسے خشک کریں۔ اسی طرح تین مرتبہ تر کر کے خشک کریں اور مٹی کے کوزہ میں گل حکمت کر کے ۵ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ پھر نکال کر بدستور شیر مدار میں تر و خشک کر کے ۵ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ اس طرح ۶ مرتبہ یہ عمل کریں۔ کشتہ تیار ہو جائے گا۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ تا ۲۵۰ ملی گرام۔

### کشتہ قلعی

## وجہ تسمیہ

جزء خاص قلعی کی بناء پر اس کا نام کشتہ قلعی دیا گیا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

کشتہ قلعی امراضِ مٹانہ کے لئے خاص طور پر نافع ہے۔ امراضِ آلاتِ بول، گمردہ و مٹانہ میں بہترین کام کرتا ہے۔ ضعفِ باہ، جریان، سیلانِ الرحم، سوزاک اور ذیابیطس میں مفید ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

قلعی ایک حصہ، بھنگ، ہلدی، پوستِ خشخاش ہر ایک چار حصہ، قلعی کو کڑاہی میں پگھلائیں اور دوسرے اجزاء باریک سفوف کمر کے چٹکی چٹکی ڈالتے جائیں اور لوہے کی سیخ سے ہلاتے رہیں۔ آنچ اوسط درجے کی رہے تاکہ قلعی منجمد نہ ہونے پائے۔ سفوف شدہ دوائیں ختم ہونے پر قلعی راکھ ہو جائے گی۔ اس راکھ کو شیرہ گھی کو اری میں تین گھنٹہ تک کھرل کر کے دس کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ بعد میں دہی کے پانی میں کھرل کر کے اسی قدر آنچ دیں۔ زرد رنگ کا کشتہ تیار ہو جائے گا۔

## مقدار خوراک

۱۲۵ تا ۲۵۰ ملی گرام، مناسب بدرقہ کے ساتھ۔

## کشتہ گنودنتی (ہریتال طبقی)

### افعال و خواص اور محل استعمال

فلج، لقوہ، خدر، تشنج بلغمی، وجع المفاصل، ضعف اعصاب، ضعف باہ، خواتین میں ولادت کے بعد کے بخاروں اور ہر قسم کے بخار میں مفید ہے۔

### جز خاص

گنودنتی۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گنودنتی ۵۰ گرام، نیم کوب کر کے مٹی کے کوزہ میں اوپر نیچے اسگندنا گوری ۵۰ گرام بچھا کر رکھیں۔ اوپر سے تھوڑا شیرہ گھی کو اڑ ڈال کر کوزہ کا منہ بند کر کے گل حکمت کریں اور بیس کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ سرد ہونے پر نکالیں۔ کشتہ تیار ہے۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ تا ۲۵۰ ملی گرام مختلف امراض کی رعایت سے مناسب بدرقہ کے ساتھ استعمال کرائیں۔

### کشتہ مثلث

### وجہ تسمیہ

قلعی، جست اور سیسہ تین اجزاء پر مشتمل ہونے کی وجہ سے یہ کشتہ مثلث کہلاتا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

سرعتِ انزال، جریان اور ضعف باہ کے لئے مخصوص ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

قلعی، جست، سیسہ ہر ایک ۱۰ گرام، تینوں کو چھوٹی کڑاہی میں پگھلائیں اور سات مرتبہ روغن گاؤ میں بجھائیں۔ اس کے بعد پگھلا کر اُس میں پوست خشخاش کا سفوف ۲۵۰ گرام ایک ایک چٹکی ڈالتے جائیں اور لوہے کی سیخ سے ہلاتے رہیں۔ یہاں تک کہ خشخاش کا پورا سفوف ختم ہو جائے اور یہ تینوں دوائیں راکھ ہو جائیں۔ اس کے بعد راکھ کو ترش دہی میں تین گھنٹہ تک کھرل کر کے ٹکیہ بنا کر مٹی کے کوزہ میں بند کریں اور گل حکمت کر کے پندرہ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ پھر اسی طرح کھرل کر کے پانچ مرتبہ آنچ دیں۔ بسنتی رنگ کا کشتہ تیار ہوگا۔ حسب ضرورت استعمال میں لائیں

## مقدار خوراک

۱۲۵ تا ۲۵۰ ملی گرام، مناسب بدرقہ کے ساتھ۔

## کشتہ مرجان سادہ

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص مرجان کے نام سے سوموم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

ضعف دماغ، نزلہ زکام، سعال، ضیق النفس، جریان اور ضعف اشتہا میں مفید ہے، مقوی قلب و دماغ ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مرجان ۵۰ گرام چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے مصری ۱۰۰ گرام باریک نیچے اوپر بچھا کر مٹی کے کوزہ میں رکھیں اور گل حکمت کمر کے ۱۰ کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔ سرد ہونے پر کام میں لائیں۔ کشتہ تیار ہے۔

## مقدار خوراک

۶۰ ملی گرام تا ۲۵۰ ملی گرام، مناسب بدرقہ کے ساتھ۔

## کشتہ مرجان جواہر وال

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی قلب و دماغ و جگر، ضعف دماغ میں خاص اثر رکھتا ہے۔ نزلہ مزمن میں تریاق صفت اور جریان میں مفید ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مرجان دس گرام، یاقوت ۳ گرام، عنبر، ورق نقرہ ۳ گرام، ورق طلا ایک گرام، زمرہ پانچ گرام۔ تمام ادویہ کو عرق کیوڑہ میں خوب کھل کریں۔ اس کے بعد ٹیکہ بنا کر مٹی کے کوزہ میں گل حکمت کمر کے خشک ہونے پر دس کلو اُپلوں کی آنچ دیں اور کشتہ تیار کریں۔

## مقدار خوراک

۶۰ تا ۳۰۰ ملی گرام ہمراہ خمیرہ گاؤ زباں۔

## کشتہ مرگانگ



## افعال و خواص اور محل استعمال

قلت دم، ضعف ہضم اور جریان میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گندھکِ املسار، نوشادر، قلعی، پارہ ہم وزن لے کر رانگ اور پارہ کو عقد کریں۔ اس کے بعد آتشی شیشی میں ڈال کر گل حکمت کمر کے آنچ پر رکھیں۔ شیشی کے منہ میں سیخ چلاتے رہیں تاکہ منہ بند نہ ہو، لیکن یہ خیال رہے کہ سیخ دوا میں نہ لگنے پائے، جب زرد دھواں نکلنے لگے تو آگ سے اتار لیں اور سرد ہونے پر شیشی سے نکال کر حفاظت سے رکھ لیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۳۰ ملی گرام۔

### کشتہ ہڑتال طبقی

## افعال و خواص اور محل استعمال

ضیق النفس، سعال مزمن اور امراض بارہ میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ہڑتال طبقی دس گرام کو چار روز تک متواتر شیر مدار میں کھل کر کے قرص بنا کر خشک کریں۔ پھر دو کچی اینٹوں میں گڑھا کھود کر وہ قرص رکھیں اور اینٹوں کو ایک دوسرے سے پیوست کر کے اچھی طرح گل حکمت کریں اور خشک ہونے کے بعد تین کلو اُپلوں کی آنچ دیں۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ ملی گرام۔

### کشتہ ہیرا کسین (زاج اخضر)

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

مولدوم، بدن کی عام کمزوری کو رفع کرتا ہے۔ خارش، برص، سیلان المرءحم اور حمیات مزمنہ میں مفید ہے۔ نافع عظم طحال، عسر البول و عسر طمث۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ہیرا کیسیس کو گھی کو ار، کٹائی خرد اور ستیاناسی کے رس میں بالترتیب تین دن تک سحق کریں۔ خشک ہو جانے پر تین چار یوم تک تیز ترش دہی میں ڈالے رکھیں۔ گاڑھا ہونے پر پھر سحق کریں اور ۱۰-۱۰ گرام کی ٹکیاں بنا کر سکھائیں، پھر بھنگرہ کے سفوف کے درمیان ٹکیوں کو رکھ کر ”گج پٹ“ کی آنچ دیں اور سرد ہونے پر نکال کر استعمال کریں۔

### مقدار خوراک

۱۲۵ ملی گرام تا ۲۵۰ ملی گرام ہمراہ مکھن یا بالائی۔

### گلقدند، گل شکر، گل انگبین

#### وجہ تسمیہ

گل قند ایرانی اطباء کی ایجادات میں سے ہے جیسا کہ اس کے نام کی فارسی ترکیب سے بھی واضح ہے۔ گلقدند اور گل انگبین وغیرہ ناموں کے مرکبات حقیقت میں مرئی ہی جات ہیں جن میں پھلوں کے بجائے پھولوں کو شکر یا شہد کے قوام میں پروردہ کر لیا جاتا ہے۔ اگر گل قند بنانے کے لئے تازہ پھول میسر نہ آسکیں تو خشک پھولوں کو کسی عرق مثلاً عرق گلاب یا آب سادہ میں کچھ دیر تک تر رکھنے کے بعد نکال کر حسب ترکیب معروف شیرینی ملا کر بھی گل قند تیار کیا جا سکتا ہے۔

چونکہ یہ مرکب گل اور قند سے تیار کیا جاتا ہے اس لئے اس کو انہی دو لفظوں سے موسوم کیا گیا ہے۔ ابتداء میں اسے گلاب اور شہد سے تیار کیا گیا تھا اور اس کے لئے گل انگبین کی اصطلاح وضع کی گئی تھی لیکن بعد میں شہد کے بجائے شکر اور گلاب کے علاوہ دوسرے پھولوں کو بھی مخصوص فوائد کی غرض سے استعمال کیا جانے لگا، چنانچہ گلقدند سیوتی، گلقدند ماہتابی، گلقدند بنفشہ، گلقدند بانسہ، گلقدند خیار شنبیری وغیرہ کے عنوان سے یہ مرکب موسوم ہوا۔

اس کی دو قسمیں ہیں: (۱) آفتابی (۲) آبی۔

(۱) گل قند آفتابی اُس گل قند کو کہتے ہیں جو پھولوں اور شیرینی کو باہم ملا کر کسی برتن میں رکھ کر دو ہفتہ تک دھوپ میں رکھا جاتا ہے۔ اس میں قوتِ یلینہ زیادہ ہوتی ہے۔

(۲) گل قند آبی اُس گلقدند کو کہتے ہیں جو پھولوں اور شیرینی کو آپس میں ملا کر ایک برتن میں جس کا چوتھائی حصہ خالی ہو، ڈال کر برتن کے منہ کو بند کر دیتے ہیں اور تین ہفتہ تک پانی میں اُس برتن کو ڈوبا رہنے دیتے ہیں۔ اس گلقدند میں تیرید و ترطیب کی قوت زیادہ

ہوتی ہے۔ جو گل قند بجائے شکر کے شہد سے بنایا جاتا ہے اُس کو گل قند عسلی یا جلنجبین کہتے ہیں۔ اس میں اسہال اور اخراجِ بلغم کی صلاحیت زیادہ ہوتی ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل سُرخ تازہ تین گنی قند سفید ملا کر تھوڑا عرق گلاب چھڑک کر ہاتھ سے ملیں اور دھوپ میں رکھیں اور تین چار روز بعد استعمال کریں۔

### مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ گرام۔

### گل قند بنفشہ

### افعال و خواص اور محل استعمال

ملین اور منقّی دماغ ہے۔ نزلہ و زکام کو فائدہ دیتا ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل بنفشہ تازہ لے کر اُس میں تین گنی قند سفید ملا کر دھوپ میں رکھیں اور تین چار روز بعد استعمال میں لائیں۔ بہت مفید ہوگی۔

### گل قند سیوتی

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی قلب، دفع و حشّ قلب و خفقان۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل سیوتی میں قند سفید تین گنی ملا کر عرق بید مشک چھڑک کر ہاتھ سے ملیں اور تین چار روز سایہ میں رکھیں۔ گل قند تیار ہو جائے گی۔

### مقدار خوراک

۲۵ گرام ہمراہ عرق گاؤ زباں ۱۲۵ ملی لیٹر۔

### گل قند گلاب

### افعال و خواص اور محل استعمال

قبض کو دور کرتا ہے اور معدہ و دماغ کو قوت دیتا ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گلِ سُرخ تازہ تین گنی قند سفید ملا کر تھوڑا عرق گلاب چھڑک کر ہاتھ سے ملیں اور دھوپ میں رکھیں اور تین چار روز بعد استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک

۲۵ تا ۵۰ گرام۔

گلقدن ماہتابی

افعال و خواص اور محل استعمال

خفقان و وحشت کو دور کرتا ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گلِ چاندنی قند سفید، تین گنی ملا کر قدرے عرق گلاب چھڑک کر ہاتھ سے ملیں اور چاندنی رات میں اس طرح رکھیں کہ چاند کی روشنی اُس پر پڑے۔ ایک ہفتہ میں قابلِ استعمال ہو جائے گی۔

مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۵ گرام۔

لُب

وجہ تسمیہ

لُب کی جمع ہے، جس کے معنی مغز کے ہیں۔ چونکہ اس مرکب میں مغزیات بطور جزءِ اعظم شامل کئے جاتے ہیں، اس لئے لُب کے نام سے جانے جاتے ہیں۔ یہ ضعفِ باہ اور اعضائے رینہ کو تقویت دیتے ہیں اور محافظِ قوی ہوتے ہیں۔ لُب کی ایجاد و اختراع اور اُس کے نسخوں کی تدوین اطباء متاخرین کی کوششوں کا ثمرہ ہے۔ لُب کو معاجین کی اقسام میں شمار کیا جاتا ہے۔

لُب بارید

افعال و خواص اور محل استعمال

رقت منی، سرعت انزال، بحریمان اور کثرت احتلام میں مفید ہے۔

جزء خاص

خشخاش سفید

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز بادام شیریں، تخم خشخاش سفید، ہر ایک ۱۸ گرام مغز تخم کدوئے شیریں، زنجبیل، خولجان، شقائق، ہر ایک ۱۵ گرام، مغز تخم خرپڑہ، مغز تخم خیار، مغز تخم خیارزہ، تخم خرفہ ہر ایک ۱۰ گرام، کتیرا ۷ گرام، مغز چلغوزہ، تودری زرد، تودری سُرخ، تخم گذر، تخم ہلیون ہر ایک ۴ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر ترنجبین ایک کلو صاف کر کے توام بنا کر دو اؤن کو ملائیں اور مرکب کو استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام

لبوب صغیر

افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ، مقوی گردہ و مثانہ اور مولد منی ہے۔

جزء خاص

مغز چلغوزہ

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز بادام شیریں، مغز اخروٹ، مغز جبۃ الخضر، مغز چلغوزہ، مغز حب المرزم، مغز فندق، مغز پستہ، نارجیل تازہ، مغز حب القلقل، خشخاش سفید، تودری زرد، تودری سُرخ، کجند مقشر بہمن سُرخ، بہمن سفید، قرفہ، زنجبیل، فلفل دراز، عاقرقحا، کباب چینی شقائق مصری، خولجان، تخم جرجیر، تخم پیاز، تخم شلغم، تخم اسپست، تخم ہلیون سب دوائیں ہم وزن لے کر کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے توام میں ملائیں۔

مقدار خوراک

۷ تا ۱۰ گرام، ہمراہ آبِ سادہ یا شیر گاؤ۔

## لُبُوبِ کبیر

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ، مقوی اعصاب، مقوی قلب و دماغ، مقوی گردہ، مولد منی، مسمّن بدن، مفرّج۔

### جزء خاص

مغز سر کنجشک

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ثعلب مصری، نارجیل تازہ، مغز سر کنجشک، خشخاش سفید ہر ایک ۳۰ گرام مغز پستہ، مغز بادام، مغز فندق، مغز جیۃ الخضر اء، مغز اخروٹ، مغز چلغوزہ، مغز حب المرلم ماہی رو بیاں، خولنجان، شقاقل مصری، بہمن سُرخ، بہمن سفید، تودری سُرخ، تودری زرد، زنجبیل، کنجد مقشر، دارچینی ہر ایک ۱۵ گرام برادہ قضیب گاؤ، سورنجان، بوزیدان، مکوء خشک ہر ایک ۱۲ گرام سنبل الطیب، سعد کوفی قرنفل کباب چینی، اندر جو شیریں، درونج، عقربی، زرنباد، حب القلقل، تخم گذر، تخم پیاز، تخم قرب، تخم شلغم، تخم اسپست، تخم ہلیون ہر ایک ۱۰ گرام جاوتری، جاتفل، اُشنہ، فلفل دراز، ہر ایک ۷ گرام، پیرمایہ شتر اعرابی، زعفران، مصطکی ہر ایک ۱۲ گرام عود خام ۸ گرام عنبر اشہب ۴ گرام، مشک ۲ گرام، ورق طلا ۳۰ عدد، ورق نقرہ ۵۰ عدد۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں ملا کر مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ گرام۔

### لَعُوق

### وجہ تسمیہ

لَعُوق عربی زبان کا لفظ ہے جس کا معنی چاٹنے کی چیز ہے چونکہ یہ مرکب چاٹ کر استعمال کیا جاتا ہے، اس لئے اس کو لَعُوق کا نام دیا گیا۔ اس کا استعمال آلات تنفّس کے ساتھ مخصوص ہے۔ لَعُوق کا موجد جالینوس ہے۔

لَعُوق بھی دراصل ایک قوامی مرکب ہے جس کا قوام شربت سے گاڑھا اور معجون سے رقیق ہوتا ہے۔ لَعُوق زیادہ تر امراضِ حلق و حلقوم اور صدرورہ میں مستعمل ہے۔ یہ اپنی لزوجت اور لیس کی وجہ سے حلق و مری سے قدرے تاخیر سے گزرتا ہے اور اس کا انجذاب عروق کے ذریعہ تدریجاً ہوتا رہتا ہے، یہی وجہ ہے کہ لَعُوقات کے استعمال کے بعد پانی پینے کی ہدایت نہیں کی جاتی ہے۔ لَعُوقات اپنی لزوجت کی وجہ سے مقامی طور پر عروقِ خشنہ پر اثر انداز ہوتے ہیں اور بلغم کا اخراج آسان ہو جاتا ہے۔

اگر لعوق صرف خشک ادویہ سے بنانا ہو تو اُن کا سفوف تیار کر کے شکر کے قوام میں یا شہدِ کفِ گرفتہ میں آہستہ آہستہ شامل کر کے مخلوط کرنے کے بعد تیار کرتے ہیں، لیکن اگر لعوق کے نسخہ میں جوشاندہ یا خیساندہ والی ادویہ شامل کرنی ہوں تو پہلے اُس کا جوشاندہ یا خیساندہ تیار کر کے چھان کر اُس میں شہد، شکر یا مصری شامل کر کے قوام بنائیں۔ اس کے بعد اگر اس میں کچھ خشک ادویہ ہوں مثلاً صمغِ عربی، کثیرا یا رُبُ السوس وغیرہ تو اس صورت میں مجوزہ سفوف کو قوام تیار کر کے آگ سے علاحدہ کر لینے کے بعد ہی شامل کیا جائے۔

اگر لعوق میں مغزِ الملتاس شامل کرنا ہو تو اُس کا جوشاندہ نہیں بنانا چاہیے کیونکہ جوش دینے سے خیارِ شنبہ کی قوت ضعیف ہو جاتی ہے۔ لہذا باقی ماندہ ادویہ کا جوشاندہ تیار ہو جانے کے بعد اس میں مغزِ الملتاس کو گھول کر چھان لیا جائے۔ پھر مصری، شکر یا شہد کو شامل کر کے قوام تیار کر جائے۔ اس کا قوام شربت سے گاڑھا اور معجون سے رقیق ہونا چاہیے۔ لعوق کے قوام میں ماہرینِ صیدلہ نے ادویہ کے وزن سے ۵ گنا وزن تک شکر شامل کرنے کی اجازت دی ہے۔

## لعوق بادام

### وجہ تسمیہ

بادام جزء خاص ہے، اس لئے اس نام سے موسوم ہوا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

سعال یا بس اور سل میں مفید ہے۔

### جزء خاص

مغز بادام شیریں۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

نشاستہ گندم، کثیرا، صمغِ عربی، مغزِ تخمِ خیار، مغزِ تخمِ کدوئے شیریں ہر ایک ۲۰ گرام رُبُ السوس، تخمِ خشخاش سفید، بہدانہ شیریں ہر ایک ۳۰ گرام آردِ باقلا، تخمِ خطمی ہر ایک ۴۰ گرام، مغزِ بادام شیریں، مویزِ منقہ ہر ایک ۵۰ گرام، مویزِ منقہ کو روغنِ گاؤ میں پکائیں اور پیس کر مغزیات کا سفوف شامل کر کے خوب ملائیں۔ اس کے بعد دیگر دو این پیس کر ملائیں اور شربتِ انار شیریں بقدرِ ضرورت لے کر یا پھر قند سفید دو اؤں کا سہ چند لے کر قوام بنائیں اور مرکب کو محفوظ کر لیں۔

## مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

## لعوق خشخاش

افعال و خواص اور محل استعمال

سعال، نفث الدم اور سل میں افادیت رکھنے کے علاوہ یند لاتا ہے اور جنون کو فائدہ دیتا ہے۔ سعال یابس اور نزلہ حار میں مفید ہے۔

### جزء خاص

پوست خشخاش

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست خشخاش (مع تخم)، عناب ہر ایک ۲۰ گرام رات کو پانی میں بھگو کر صبح کو جوش دیں۔ جب نصف پانی رہ جائے تو مل کمر صاف کمر کے قند سفید نصف کلو کا قوام بنائیں اور نشاستہ، کتیرا، صمغ عربی، مغز بادام، مغز تخم کدوئے شیریں ہر ایک ۱۵ گرام باریک پیس کر اضافہ کریں۔

### مقدار خوراک

دن میں ۳-۴ مرتبہ تقریباً ۲۰ گرام چٹائیں۔

### لعوق خیار شنبہ

#### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص خیار شنبہ کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

خشونتِ حلق، سرفہ، ذات الجنب اور ضیق النفس میں مفید ہے۔ تلنن شکم کرتا ہے۔ مخرج بلغم، مخرج رطوبات نزلاوی مزلق و مسہل بلغم، مسہل اخلاط۔

### جزء خاص

خیار شنبہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عناب، سپستاں ہر ایک ۱۵ عدد بنفشہ ۹ گرام سناء مکی ۱۵ گرام رات کو ۷۵۰ ملی لیٹر پانی میں بھگو کر صبح جوش دیں۔ جب نصف پانی رہ جائے اتار کر مل کر صاف کر کے مغز الملتاس ۴۵ گرام شیر خشک ۱۵ گرام خمیرہ بنفشہ ۳۰ گرام قرنجبین ۶۰ گرام ملا کر



دوبارہ چھانیں اور قند سفید ۲۵۰ گرام شامل کر کے ہلکی آگ پر قوام کے لئے رکھیں۔ قوام غلیظ ہونے پر روغنِ بادام شیریں ۵ ملی لیٹر کا اضافہ کریں۔

مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۰ گرام۔

لعوق سپستان

وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کے نام سے منسوب و موسوم ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

نزہ اور کھانسی میں مفید ہے۔ مخرج بلغم، منفث بلغم، ملین صدر ہے۔

جزء خاص

سپستان

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سپستان ۴۰ عدد، عناب ۲۵ عدد، اصل السوس، تخم خطمی، تخم خبازی، پر سیا و شاں، گاؤ زباں، گل زوفا خشک ہر ایک ۱۰ گرام بہدانہ شیریں ۵ گرام انجیر زرد ۲۰ عدد مویز منقہ ۵۰ عدد پوست خشخاش ۷۵ گرام رات کو پانی میں بھگو کر صبح جوش دیں اور صاف کر کے قند سفید دو اؤں کے وزن سے سہ چند ملا کر قوام بنائیں۔ قوام غلیظ ہونے پر رب السوس ۱۰ گرام، شکر تیغال ۱۰ گرام تخم خشخاش ۱۰ گرام اور جو مقشر ۱۰ گرام داخل کر کے لعوق بنائیں۔

مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام۔

لعوق کتاں

افعال و خواص اور محل استعمال

بلغمی کھانسی اور ضیق النفس میں مفید ہے۔

جزء خاص

تخم کتاں

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

لعاب تخم کتاں، نصف کلو میں قند سفید اور شہد خالص ہر ایک ایک کلو شامل کر کے قوام بنائیں۔

مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۰ گرام۔

لعوق معتدل

افعال و خواص اور محل استعمال

سعال، نزلہ حار اور زکام میں مفید ہے۔

جزء خاص

رب السوس

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز بادام شیریں، مغز تخم کدوئے شیریں ہر ایک ۱۰ گرام صمغ عربی کثیرا، نشاستہ رب السوس ہر ایک ۱۵ گرام، تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر قند سفید ۲۰ گرام کے قوام میں ص شامل کریں اور استعمال میں لائیں۔

مقدار خوراک

۱۰ گرام۔

لعوق نزی

افعال و خواص اور محل استعمال

نزلہ اور کھانسی میں سریع الاثر ہے۔

جزء خاص

خشخاش۔

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اصل السوس مقشر ۱۵ گرام، تخم خطمی، بہدانہ، ہر ایک ۲۰ گرام رات کو پانی میں بھگو دیں۔ صبح کو جوش دے کر مل چھان کر  
قند سفید نصف کلو کے قوام میں ملائیں۔ پھر مغز بہدانہ صمغ عربی کتیرا، ہر ایک ۱۵ گرام خشخاش سیاہ خشخاش سفید ہر ایک ۱۸ گرام  
باریک سفوف کر کے قوام میں شامل کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

### لعوق نزی آب تربوز وال

#### وجہ تسمیہ

آب تربوز کی شمولیت کی وجہ سے یہ نام دیا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

نزہ، خشک کھانسی اور سل میں مفید ہے۔

### جزء خاص

آب تربوز۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم خشخاش، صمغ عربی کتیرا، نشاستہ گندم، ہر ایک ۱۵ گرام، مغز تخم کدو، مغز تخم خیارین، مغز تخم خرفہ، مغز تخم کاہو، ہر ایک  
۱۸ گرام مغز بادام شیریں ۳۰ گرام، روغن بادام ۶۰ گرام، ترنجبین ۱۵۰ گرام، آب تربوز ۱۰۰ ملی لیٹر پہلے مغزیات کا شیرہ نکالیں۔  
پھر ترنجبین حل کر کے چھانیں۔ اُس کے بعد آب تربوز ملا کر قوام بنائیں۔ اور اخیر میں باقی دو اینیں اور روغن بادام شامل کر کے  
استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۵-۵ گرام دن میں چار مرتبہ بطور لعوق چائیں۔

## ماء الذَّهَب (سَيَّالِ طَلَاء)

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی اعضاءے ریسہ و مقوی باہ ہے۔ حرارتِ غریزی کو برانگیختہ کرتا ہے، دق اور ضعف عام میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

طلاء (سونا) ایک گرام، تیزاب شورہ ۳۰ ملی لیٹر، تیزاب نمک ۳۰ ملی لیٹر ملا کر شیشی میں ڈالیں۔ کچھ دن بعد سونا حل ہو جائے گا، پھر اُس میں ۴۰ ملی لیٹر پانی شامل کر کے بوتل میں محفوظ کریں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ قطرے ہمراہ ماء اللحم یا آبِ سادہ۔

## ماء الفِصَّة (سَيَّالِ نُقْرَه)

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی اعضاءے ریسہ اور مقوی باہ ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برادہ نُقرہ ۱۰ گرام، تیزاب شورہ ۶۰ ملی لیٹر، آبِ سادہ ۴۰ ملی لیٹر ملا کر ہلکی آنچ پر رکھیں۔ پگھلنے پر اتار کر چھان لیں اور دس گنا پانی شامل کر کے بوتل میں محفوظ کریں۔

### مقدار خوراک

۵ قطرے پانی میں ملا کر استعمال کرائیں۔

## ماء الشعیر (جو کا پانی)

ماء الشعیر تیار کرنے کے لئے موٹے مسلم جو لے کر کم و بیش ۴ گھنٹے تک پانی میں بھگو کر رکھیں، جب وہ خوب پھول جائیں تو پانی سے نکال کر اٹھکھے میں چھڑ لیں (کوٹ لیں) تاکہ وہ اچھی طرح مقشر ہو جائے، مقشر کر لینے کے بعد اُس کو اچھی طرح دھو کر ۵۰ گرام جو کو ایک لیٹر پانی میں خوب اچھی طرح پکائیں۔ یہاں تک کہ پانی غلیظ اور بقول ابنِ رشد سُرخ ہو جائے اور جو پھٹنے لگ جائیں۔ اس کے بعد چھان کر مصری یا شربت ملا کر ماء الشعیر کو استعمال میں لائیں۔

نوٹ: ابنِ رشد کی رائے میں جو کو اُس کے وزن سے بیس گنا پانی میں بھگونانا چاہیے۔ لیکن مروان ابنِ زہر نے جو کو پانی میں بھگونے سے منع کیا ہے۔ اُس کا کہنا ہے کہ جو کو دھو کر صاف کر کے براہِ راست پانی میں پکا دیا جائے اور ماء الشعیر تیار کیا جائے۔

بعض ماہرین کا مشورہ ہے کہ سفید اور عمدہ جو لے کر چھیلیں اور ایک پیمانہ جو میں چودہ پیمانہ عمدہ اور صاف شیریں پانی ڈال کر معمولی آگ پر پکائیں اور جھاگ دور کرتے جائیں۔ جب جو خوب پک جائیں تو اٹھا کر چھان لیں۔ ماء الشعیر تیار ہو گیا۔ کچھ لوگوں نے پانی کی مقدار ۲۴ پیمانہ تک بھی بتائی ہے، مگر ایسے ماء الشعیر کی قوت کم ہوگی۔

### ماء الشعیر ملحم

بعض اوقات مزید قوت حاصل کرنے اور غایت تغذیہ کی غرض سے ماء الشعیر میں گوشت شامل کر دیا جاتا ہے جسکی ترکیب یہ ہے کہ گوشت کو مصالحہ جات کے ساتھ تھوڑی طرح تیار کر لیں اور اس میں گھی نہ ڈالیں یا بہت کم ڈالیں۔ پھر جو کو اچھی طرح مقشر کر کے پانی میں ڈال کر دو۔ تین جوش دیں، پھر دوسرا تازہ پانی مثل شوربا کے ڈال کر پکائیں۔ جب خوب اچھی طرح گل جائے تو چھان کر کام میں لائیں اور چھڑے ہوئے جو میں آبِ یخنی ملا کر یہاں تک پکائیں کہ وہ گاڑھا ہو جائے۔ اس طرح بھی ماء اللحم تیار کیا جاتا ہے۔ پچش اور دستوں میں استعمال کرانے کے لئے ماء اللحم مخصص بھی استعمال کرایا جاتا ہے جس کی قوت قابضہ بڑھانے کے لئے پوست خشخاش شامل کرتے ہیں۔

### ماء اللحم

بعض اوقات صرف سادہ شوربا اور یخنی کو بھی ماء اللحم کہا جاسکتا ہے، لیکن اصطلاحی طور پر ماء اللحم اُس مخصوص عرق کو کہتے ہیں جو گوشت اور دیگر ادویہ کو اُبال کر عمل تقطیر کے ذریعہ کشید کیا گیا ہو۔ اس سلسلہ میں قرع انبیق اور نل بھبکہ جیسے آلات استعمال میں لائے جاتے ہیں۔

موجودہ زمانہ کی تحقیقات سے یہ ثابت ہو گیا ہے کہ عمل تقطیر کے ذریعہ ماء اللحم تیار کرنا نہ تو مناسب ہے اور نہ ہی اس کو ماء اللحم کہا جاسکتا ہے، اس لئے کہ عرق ماء اللحم میں عمل تعریق سے گوشت کے اجزاء آتے ہی نہیں ہیں، چنانچہ بعض لوگ ماء اللحم کے دیگر اجزاء کو عمل تبخیر کے ذریعہ حاصل کر لیتے ہیں، لیکن اس میں خرابی یہ ہوتی ہے کہ اس طرح کا مرکب دیر پا نہیں ہوتا اور یہ زیادہ دنوں تک قائم نہیں رہ پاتا۔

نوٹ: ماء اللحم کا دوسرا نام یخنی بھی ہے جس کے تیار کرنے کی دو صورتیں ہیں

۱۔ گوشت کے ہمراہ ہیل خردو کلاں، کشنیز خشک اور پیاز کی پوٹلی باندھ کر ڈال دیا جائے۔ ذائقہ کے لئے اس میں قدرے نمک بھی شامل کر سکتے ہیں۔ اس کے بعد اس کو پکائیں۔ جب گوشت گل جائے تو اُس کے پانی کو الگ کر کے گھی سے داغ دیں۔ یخنی تیار ہے۔

۲۔ یخنی بنانے کی دوسری ترکیب یہ ہے کہ گوشت میں نمک ملا کر ایک روغنی مرتبان میں رکھیں اور اُس مرتبان کے منہ کو سرپوش سے ڈھک دیں اور اُس کے مقامِ اتصال کو آٹے وغیرہ سے اچھی طرح بند کر دیں۔ اس کے بعد ایک بڑی دیگ میں پانی

بھر کر جوش دینا شروع کریں۔ جب پانی جوش مارنے لگے تو مرتبان مذکور کو اُس بڑی دیگ کے اندر رکھ دیں اور تین گھنٹے تک اسی طرح جوش دیتے رہیں۔ اس کے بعد مرتبان کو نکال کر اُس کا منہ کھول کر گوشت کو علاحدہ کر لیں اور یخنی علاحدہ کر لیں اور حسبِ ضرورت کام میں لائیں۔

## مالتی بسنت (قرص)

### وجہ تسمیہ

یہ ایک آیورویڈک نسخہ ہے۔ مالتی بمعنی مقوی اور بسنت بمعنی زرد۔ یہ جہاں معدہ، امعاء اور اعضاءِ رئیسہ کو قوت عطا کرتی ہے وہاں شنگرف اور ورقِ طلا کی وجہ سے اس کا رنگ زرد یعنی بسنتی ہوتا ہے۔ اسی مناسبت سے یہ نام رکھا گیا ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

اسہال، سنگرہنی، حمی مزمنہ، دق، فسادِ خون میں مفید ہے۔ معدہ اور اعضاءِ رئیسہ کو قوت دیتی ہے۔ بھوک لاتی ہے اور حرارتِ غریزی میں اضافہ کرتی ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ورقِ طلا ایک گرام، مروارید ناسفہ ۲ گرام، شنگرف ۳ گرام، فلفل سیاہ ۴ گرام، سنگِ بصری ۸ گرام، پہلے تمام ادویہ کو باریک کریں۔ پھر گائے کے مکھن میں چرب کر کے کھرل کریں۔ اس کے بعد آبِ لیموں کاغذی میں اس قدر کھرل کریں کہ دہنیت جاتی رہے۔ پھر قرص بنا کر خشک کر لیں اور استعمال میں لائیں۔

## مقدار خوراک

۱۳۵ ملی گرام مناسب بدرقہ کے ساتھ۔

## مرئی

### وجہ تسمیہ

مرئی عربی زبان کا لفظ ہے جس کے معنی ”پروردہ“ کے ہیں۔ چنانچہ وہ تازہ پھل جو شکریا شہد کے قوام میں محفوظ کئے جاتے ہیں اور اُن کی تازگی برقرار رکھی جاتی ہے انہیں مرئی کہا جاتا ہے۔ رُب کی طرح اس ترکیب کے ذریعہ بھی ضرورت کے وقت غیر موسموں میں مطلوبہ پھلوں کا استعمال اور اُن کے فوائد حاصل کئے جاسکتے ہیں۔

## مرئی کی تیاری کے سلسلہ میں ضروری ہدایات

مرہنی کی تیاری کے لئے پھل خوب صاف پختہ اور بڑے بڑے لئے جائیں۔ البتہ آم کا مرہنی کچے آموں سے ہی بنایا جاتا ہے، جس پھل کا مرہنی بنانا ہو اُس کو چھیل کر اور بعض پھلوں کو بغیر چھیلے ہی پانی میں اس قدر پکائیں کہ وہ گل کر نرم ہو جائیں اور پانی خشک ہو جائے۔ اس کے بعد قند سفید کے قوام میں اُن پھلوں کو ڈال دیں، دوسرے تیسرے روز قوام پتلا ہو جاتا ہے، اس لئے اس قوام کو مع مرہنی کے اس قدر پکائیں کہ قوام درست ہو جائے۔ اگر چند دنوں پکانے کی مزید ضرورت ہو تو پھر پکا لیں اور محفوظ کر کے رکھ لیں۔

مرہنی میں اگر پھلوں کو چھیل کر یا بغیر چھیلے ہوئے بھی بانس کی تلیوں یا مخصوص انداز کی سوئی کی گچھیوں سے جس میں پانچ چھ موٹی سوئیاں ہوتی ہیں، گود لیا جائے اور پھر پکایا جائے اور اس کے بعد قوام میں شامل کریں تو اُس سے قوام اندر تک پھیل جاتا ہے اور اچھی طرح جذب ہو جاتا ہے جس سے پھلوں کی بدمزگی مزید کم ہو جاتی ہے۔

### مرہنی آملہ

#### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی دماغ، مقوی معدہ و جگر، نافع دورانِ سر، حابس اسہال۔

#### جزء خاص

#### آملہ

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آملہ تازہ کو پانی میں اس قدر جوش دیں کہ نرم ہو جائے۔ پانی خشک ہونے پر قند سفید کا قوام بنا کر آملہ کو قوام میں شامل کریں۔ دوسرے روز قوام کو مع آملہ خوب پکائیں۔ قوام درست ہونے پر محفوظ رکھیں۔ اگر قوام پتلا رہے تو تیسرے روز پھر پکا کر قوام کو درست کر لیں۔

#### مقدار خوراک

ایک عدد آملہ پانی سے دھو کر کھائیں۔

#### مرہنی انناس

#### افعال و خواص اور محل استعمال

حرارت قلب اور خفقان کو دور کرتا ہے۔ مقوی قلب ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

انناس کے چھلکے صاف کر کے قاش کی شکل میں تراشیں اور پانی میں جوش دیں۔ جب انناس نرم ہو جائے اور پانی خشک ہو جائے تو قند سفید کا قوام تیار کر کے انناس کی قاشیں ڈالیں۔ اگر قوام رقیق رہے تو مربی آملہ کی طرح قوام کو درست کر لیں۔

مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۰ گرام۔

مربی بھی

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی قلب و دماغ و معدہ ہے۔ خفقان اور تخیل کو فائدہ دیتا ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بھی چھلکوں سے صاف کر کے پانی میں جوش دے کر نرم کر لیں۔ پانی خشک ہونے پر قند سفید کا قوام تیار کر کے بھی قوام میں ڈالیں اور دوسرے روز قوام کو بھی کے ساتھ خوب پکائیں۔ قوام درست ہونے پر محفوظ رکھیں۔ اگر قوام رقیق رہے تو تیسرے روز پھر درست کر لیں۔

مقدار خوراک

۲۵ گرام۔

مربی بیلگری

افعال و خواص اور محل استعمال: زحیر اور اسہال کے لئے مخصوص ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بیل پختہ کے چھلکے صاف کر کے قاش کی شکل میں تراشیں اور بیجوں کو دور کر لیں۔ پھر قند سفید کا قوام بنا کر بیل گری کی قاشوں کو ڈالیں اور قوام تیار ہونے پر محفوظ کر لیں۔

مقدار خوراک

۲۵ گرام۔

مربی پوٹھا (محبہ)



## افعال و خواص اور محل استعمال

دل و دماغ کو قوت اور فرحت بخشتا ہے۔ حرارت کو زائل کرتا ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پیٹھے کے چھلکے اور تخم دور کمر کے قاش کی طرح تراشیں اور ایک دیگی میں نصف حصہ تک پانی بھر کر دیگی کے منہ پر کپڑا باندھیں اور کپڑے پر قاشوں کو رکھ کر ڈھکن سے خوب بند کر کے نیچے آگ جلائیں تاکہ پانی کی بھاپ سے قاشیں نرم ہو جائیں۔ پھر قند سفید کا قوام بنا کر قاشیں اُس میں ملائیں اور دوسرے روز قاشوں کی وجہ سے قوام اگر رقیق ہو جائے تو قاشوں کو نکال کر دوبارہ قوام کو گاڑھا کریں اور پھر قاشیں ملائیں۔

### مقدار خوراک

۲۵ گرام

### مرئی ترنج

## افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی معدہ و جگر و قلب، مسکن صفراء و جوش خون، نافع خفقانِ حار، وبائی امراض کے لئے بطور حفظ ما تقدم اس کا استعمال مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ترنج کا چھلکا علاحدہ کر کے پانی میں جوش دیں۔ نرم ہونے پر نکالیں اور قند سفید حسبِ ضرورت کا قوام تیار کر کے مرکب بنائیں۔ اگر قوام رقیق رہ جائے تو دوسرے روز قوام کو پھر درست کر لیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۵ گرام۔

### مرئی زنجبیل

## افعال و خواص اور محل استعمال

محلل ریح و نافع درد شکم، مقوی گردہ و باہ، قاطع بلغم، مشیدِ صلب۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زنجبیل تازہ بے ریشہ چھلکے دور کر کے پانی میں نمک ملا کر خوب جوش دیں۔ گرم ہونے پر نکالیں اور قند سفید کمرے قوام میں ملائیں۔ دوسرے روز اگر قوام رقیق رہے تو مع زنجبیل قوام کو درست کر لیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۵ گرام۔

### مرئی سیب

#### افعال و خواص اور محل استعمال

مفرح و مقوی قلب و دماغ۔ نافع اختلاج و خفقان و مالینجولیا۔

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سیب کے چھلکے دور کر کے پانی میں جوش دیں۔ نرم ہونے پر قند سفید کے قوام میں ملائیں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۲۵ گرام۔

### مرئی صندل

یہ دراصل پیٹھے کا ہی مرئی ہے۔ اس سے مراد صندل کے برادہ یا لکڑی کا مرئی نہیں جیسا کہ نام سے گمان ہوتا ہے۔ دراصل پھے چ کو صندل کے عطر میں بسا کر پھر یہ مرئی تیار کیا جاتا ہے، اس لئے اس کو مرئی صندل کہتے ہیں۔

### مرہم

ایک نیم جامد مرکب ہے جو قدیم زمانہ سے رائج ہے۔ یقین کیا جاتا ہے کہ مرہم مصریوں کی ایجادات میں سے ہے، گو کہ اطبائے اس کا موجود بقراط کو بتاتے ہیں لیکن یہ محل نظر ہے کیونکہ اس کا استعمال ازمنہ قدیم سے ہی مصریوں کے یہاں ملتا ہے اور یونانی طب کا دور اس کے بعد کا ہے۔

جن ادویہ کا سفوف یا ان کو حل کر کے مرہم بنایا جاتا ہے ان میں بطور زمین (Base) موم، گھی، تلوں کا تیل، سرسوں کا تیل، روغن زیتون، روغن بادام، روغن گل، چربی (Animal Fat) اور وِسلین (Vaseline) شامل کی جاتی ہے، یہی وجہ ہے کہ مرہم کی قوت برسوں تک قائم رہتی ہے لیکن جس مرہم کی ترکیب میں چربی شامل ہوتی ہے وہ جلد خراب ہو جاتا ہے۔ البتہ جس مرہم میں روغن زیتون شامل ہو اس کی قوت جلد ساقط نہیں ہوتی ہے۔

### ہدایات

مراہم کی تیاری کے وقت موم یا تیل کو گرم کر کے پگھلا لینا چاہیے، پھر دیگر باریک و مسفوف ادویہ کو اُس میں آہستہ آہستہ ڈالنا چاہیے اور ٹھنڈا ہونے تک اُس کو حل کرتے رہنا چاہیے۔ اگر کسی مرہم میں اُشق، منقل، صابن، گندہ بہروزہ جیسی پگھلنے والی ادویہ ہوں تو اُن کو بھی روغنِ بادام کے ساتھ پگھلا لینا چاہیے۔ اصولی طور پر مرہم کے اجزاء کے مقابلہ میں موم کی تعداد زیادہ ہونی چاہیے اور اگر مرہم میں کوئی تیل بھی شامل ہو تو تیل اور موم جملہ ادویہ کا نصف یا اُس سے کچھ زائد رہنا چاہیے، جس مرہم میں موم بکثرت شامل ہو اُس کی قوتِ عمل بیس سال تک باقی رہتی ہے۔

### مرہمِ بلیلہ

#### افعال و خواص

مقوی دماغ و حافظہ، مقوی معدہ، مقوی بصارت و محافظ بصارت، نافع و دافع قبض دائمی۔

#### جزء خاص

بلیلہ

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بلیلہ کو پانی میں جوش دیں۔ جب نرم ہو جائے تو قند سفید کے توام میں ملا کر مرہمِ تیاری کریں۔

#### مقدار خوراک

۱ تا ۳ عددِ رات کو سوتے وقت استعمال کریں۔

### مرہمِ آتشک

#### افعال و خواص اور محل استعمال

آتشک کے زخموں کے لئے مخصوص ہے۔ زخموں کو بہت جلد صاف کر کے مندل کرتا ہے۔

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

چوب چینی ۲۰ گرام، شنگرف ۳۰ گرام، توتیا، ۶۰ گرام باریک سفوف کمر کے کپڑے سے چھانیں اور بیضہ مرغ کو رکھ میں دبا کر زردی نکالیں اور اُس زردی کو سفوف میں خوب اچھی طرح ملا کر مرہم بنائیں اور محفوظ کر لیں۔

#### ترکیب استعمال

زخموں کو نیم کے پانی سے صاف کر کے مرہم لگائیں۔ اس سے اندمال جلدی ہوتا ہے۔

## مرہم اُشق

### افعال و خواص اور محل استعمال

ورم طحال کے لئے مخصوص ہے۔ صلابت اور سخت ورموں کو تحلیل کرتا ہے۔ خنازیر اور سلعات میں نافع ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

خردل کف دریا، زراوند طویل، مقل۔ ارزق، اُشق، گندھک آلمسار، تخم اٹنگن ہر ایک ۲۰ گرام باریک سفوف کر کے اُشق اور مقل کو روغن زیتون کہنہ ۱۲۵ ملی لیٹر میں حل کریں اور موم زرد ۲۰ گرام کو آگ پر پگھلا کر سب دواؤں کو ملائیں۔

### ترکیب استعمال

ضرورت کے وقت روغن گل اور روغن زیتون ملا کر ضماد کریں۔

### مرہم حنائی

#### وجہ تسمیہ

برگ حناء کی شمولیت کی وجہ سے اس کا نام مرہم حنائی رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع قروح خبیثہ، قروح آتشک و قروح مزمنہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

موم خام ۴۰ گرام، مسکہ گاؤ ۴۰ گرام، برگ حناء خشک، کات سفید ۱۰ گرام، فلفل سیاہ ۶ گرام ادویہ کو باریک پیس کر مسکہ گاؤ کو پگھلا کر تمام ادویہ کو آپس میں ملا کر مرہم بنائیں اور حسبِ موقع و ضرورت استعمال کریں۔

### مرہم خنازیر

### افعال و خواص اور محل استعمال

یہ مرہم خنازیری گلٹیوں کو تحلیل کرتا ہے، اور امِ مغابن میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

رال سیدم، رتن جوت ہر ایک ۲۰ گرام، توتیا مردار سنگ ہر ایک ۱۰ گرام باریک سفوف کر کے موم زرد ۴۰ گرام کو روغن کنجد ۸۰ ملی لیٹر میں پگھلا کر خوب ملائیں اور شیشی میں محفوظ کر لیں۔

## ترکیب استعمال

خنازیری گلیٹیوں پر بطور ضماد لگائیں یا مالش کریں۔

## مرہم داخلیوں

### وجہ تسمیہ

داخلیوں سریانی زبان کا لفظ ہے، جس کے معنی لعاب کے ہیں، چونکہ اس مرہم میں لعابات شامل ہیں، اس لئے اس کو یہ نام دیا گیا ہے۔ اس کا مخترع بقراط ہے۔ بعد کے اطباء نے اس نسخہ میں تصرفات کئے ہیں۔ اسی لئے اس کے اجزاء اور اوزان میں تفاوت پایا جاتا ہے۔ اس میں اصل اور عمود زیتون مردار سنگ اور لعابات ہیں۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

اورام صلب کو تحلیل کرتا، نضح دیتا اور ملائم کرتا ہے۔ خنازیر، رسولی اور تعقدِ عصب کو دور کرتا ہے۔ ورم رحم اور صلابت رحم میں خصوصی تاثیر کا حامل ہے۔

## جزء خاص

لعابات۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مردار سنگ ۶۰ گرام، تخم خطمی، اسپغول، تخم کنوچہ، تخم حلبہ، تخم کتاں ہر ایک ۲۰ گرام۔ ادویہ کو رات کو پانی میں بھگوئیں۔ صبح مل کر گاڑھا لعاب نکالیں۔ اس کے بعد مردار سنگ باریک پیس کر سب کو روغن زیتون کہنہ ۱۲۵ ملی لیٹر میں ملا کر آگ پر پکائیں اور لکڑی سے ہلاتے رہیں۔ جب صرف روغن باقی رہ جائے تو آگ سے اتار کر چھان لیں۔

## ترکیب استعمال

خنازیر وغیرہ میں بطور ضماد لگائیں اور ورم رحم و صلابت رحم میں آبِ برگ مکوء سبز، آبِ برگ کاسنی سبز یا سفیدی بیضہ مرغ اور روغنِ گل ملا کر بہ طور حمل و فرجہ دایہ کے ذریعہ استعمال کرائیں۔  
اگر اس مرہم کو زیادہ مؤثر بنانا ہو تو شب یمانی، زنگار، انگور کی لکڑی کی راکھ ہر ایک ۱۰ گرام خبث الحیدر ۳ گرام پیس کر ملائیں اور استعمال کریں۔

## مرہم رال

## افعال و خواص اور محل استعمال

آتشک کے زخموں اور ناسور میں مفید ہے۔ زخموں کو بھرتا ہے اور بد گوشت کو دور کرتا ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

موم سفید، کافور، رال، کات سفید ہر ایک ۵ گرام الگ الگ سفوف کریں۔ روغنِ گاؤ ۶۰ گرام میں موم ملا کر آگ پر حل کریں۔ پہلے رال شامل کریں، پھر کات سفید اور پھر کافور ملا کر خوب حل کریں۔ مرہم تیار ہے۔ ترکیب استعمال: زخم کو صاف کر کے حسب ضرورت مرہم لگائیں۔

### مرہمِ رشل

#### وجہ تسمیہ

درختوں یا نباتات سے تراوش پانے والے دودھ یا رطوبات کو رشل کہتے ہیں۔ چونکہ اس مرہم کے مشتملات میں زیادہ تر اجزاء درختوں کی تراوش یا دودھ ہیں، اس لحاظ سے اس کا نام ”مرہمِ رشل“ رکھا گیا۔ بعض لوگوں نے اس کی کچھ اور توجیہ کی ہے اور اس کو حضرت عیسیٰ کے حواریوں کی طرف منسوب کیا ہے۔ یہ محل نظر ہے (اقبال)۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

قروح کو مندمل کرتا ہے، ورم صلب سرطان، خنازیر اور طاعون کی گلٹیوں کو زائل و تحلیل کرتا ہے۔

### جزء خاص

گندہ بہروزہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

جاؤ شیر، گندہ بہروزہ، زنگار، مرکبی، مرتک (مردار سنگ) ہر ایک ۶ گرام، کندر، زراوند طویل ہر ایک ۱۰ گرام مقل ازرق ۱۲ گرام، مردار سنگ ۱۵ گرام، اُشق ۲۰ گرام، موم سفید، راتیج ہر ایک ۱۲ گرام جو دو این خشک ہیں اُن کا سفوف کر لیں اور جو دو این گوند کی طرح ہیں انہیں موم میں پکائیں۔ بعد میں روغنِ زیتون بقدر ضرورت شامل کر کے مرہم تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

### ترکیب استعمال

ضرورت کے وقت زخم یا گلٹیوں پر لگائیں اور ٹھنڈی ہوا اور ٹھنڈے پانی سے محفوظ رکھیں۔

### مرہمِ زنگار

### افعال و خواص اور محل استعمال

مدلل قروح و جراحات ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

موم ۵ گرام، روغن گل، روغن دیودار، روغن کنجد ۲۰ ملی لیٹر سب کو حرارت پہنچائیں۔ حرارت کم ہونے پر زنگار ۴ گرام باریک کر کے اس نسخہ میں مزید شامل کریں اور خوب ملائیں۔

### ترکیب استعمال

ضرورت کے وقت موم یا روغن کے ساتھ ملا کر نیم گرم زخم پر لگائیں۔

مرہم سائیدہ چوب نیم

### وجہ تسمیہ

چونکہ اس مرہم کو نیم کی لکڑی سے اس کا اثر حاصل کرنے کے لئے خوب گھونٹتے اور چلاتے ہیں اس لئے اس ترکیب پر اس کا نام رکھا گیا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

ہر قسم کے زخم خصوصاً سرپستان کے زخموں کے لئے سریع الاثر ہے۔

### جزء خاص

برگ نیم

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

برگ نیم توے پر جلائیں، سیاہ ہونے پر باریک پیسیں، اس کے بعد نیم کی ۲۵ گرام راکھ روغن سرسوں ۵۰ ملی لیٹر کو آگ پر گرم کر کے ملائیں اور آگ سے نیچے اتار کر آدھ گھنٹہ تک نیم کی لکڑی سے خوب گھونٹیں اور استعمال میں لائیں۔

### ترکیب استعمال

مرہم کو زخم پر لگا کر اوپر سے نیم کی راکھ چھڑکیں۔

مرہم سیاہ

### افعال و خواص اور محل استعمال

آتشک اور ایسے زخموں میں جو عسیر الاندمال ہوں، خاص طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

## جزء خاص

رال (رائیج)

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

رال ۴ گرام، توتیا ۲ گرام، بکری کا سینگھ، سوختہ، پارہ، برگ نیم ہر ایک ایک گرام، پہلے برگ نیم پارہ کے ساتھ اس قدر پیسے کہ سیاہ ہو جائے۔ پھر روغن زرد ۱۰ ملی لیٹر موم سفید ۲ گرام پگھلا کر کپڑے سے صاف کر کے سب دواؤں کو پیس کر ملائیں اور خوب حل کریں اور ضرورت کے وقت زخم پر لگائیں۔

### مرہم کافوری

#### افعال و خواص اور محل استعمال

محلل ورم ہے۔ مدلل قروح و ناسور ہے۔ زخم کی سوزش اور جلن کو رفع کرتا ہے۔

## جزء خاص

کافور

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سفیدہ کاشغری، موم سفید، روغن سرسوں، سفیدی بیضہ مرغ، ہر ایک ۸ گرام کافور ۲ گرام، موم اور روغن سرسوں کو گرم کر کے کافور اور سفیدہ کاشغری پیس کر شامل کریں۔ سرد ہونے پر سفیدی بیضہ مرغ کا اضافہ کر کے خوب ملائیں۔ جب اچھی طرح آمیختہ ہو جائے تو استعمال میں لائیں۔

### ترکیب استعمال

بطور مرہم مقام ماؤف پر لگائیں۔

### مرہم مازو

#### افعال و خواص اور محل استعمال

بو اسیری مسوں کے درد اور جلن کو دور کرتا ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مازو سبز ۵۰ گرام باریک پیس کر روغن موم ۵۰۰ گرام میں ملا کر کھل کریں۔



## ترکیب استعمال

رفع حاجت کے بعد مستوں پر لگائیں۔

### مرہم مقل

#### افعال و خواص اور محل استعمال

اورامِ صلبہ اور صلابتِ عضلات میں مفید ہے۔

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مقل ازرق، اُشق، گلِ بابونہ، اکلیل الملک، مکوء خشک، حاشا، زوفاء خشک، تخم حلبہ، تخم کتاں ہر ایک ۸ گرام، گلِ سُرخ ۲۰ گرام، برگِ چقندر ۳ عدد، برگِ کرنب ۲ عدد زرنباد، زراوند صرج، مرزنجوش، پرسیاؤ شاں، عود ہندی ہر ایک ۴ گرام کوٹ پیس کمر پانی میں پکائیں۔ پھر روغنِ بیدانجیر ۲۰ ملی لیٹر، روغنِ نار دین، ۱۵ ملی لیٹر، شحم مرغ ۱۵ گرام، روغنِ مصطکی ۷ ملی لیٹر ملا کر سب کو خوب پکائیں اور مرہم تیار کریں۔

## ترکیب استعمال

ضرورت کے وقت مقامِ ماؤف پر لگائیں۔

### مرہم ناسور

عربی میں ناسور و ناصور دونوں کہتے ہیں، نواسیر و نواسیر اس کی جمع ہے۔ فارسی میں ریش رواں کہتے ہیں۔

#### افعال و خواص اور محل استعمال

ناسور کو مندمل کرتا ہے۔

### جزء خاص

مردار سنگ

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زردچوب (ہلدی) مردار سنگ ہر ایک ۳۰ گرام باریک سفوف کریں پھر روغنِ گل ۱۵ ملی لیٹر اور موم سفید ۶۰ گرام آگ پر پگھلا کر سفوف کو ملائیں اور تھوڑا پانی ملا کر جوش دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور دوائیں خوب حل ہو جائیں تو اتار کر محفوظ کر لیں اور استعمال میں لائیں۔

## ترکیب استعمال

ناسور کو نیم کے پانی سے دھو کر خشک کر کے مرہم لگائیں۔

### معجون

عربی لفظ عجن سے مشتق ہے۔ گوندھنے کو عجن کہتے ہیں۔ اُس نیم منجمد مرکب کو جس میں دو این پیس کر شہد یا شکر کے قوام میں ملائی جاتی ہیں، معجون کا نام دیا گیا ہے۔ معجون میں شہد مصری یا قند سفید جملہ ادویہ کے وزن سے تین گنے وزن تک شامل کی جاتی ہے۔ البتہ بعض نسخوں میں مذکورہ شیرینی دو چند ادویہ ہی شامل کرتے ہیں۔ اطر یفل، خمیرہ، جوارش، لعوق، مفرح وغیرہ سب معجون کی قس میں ہیں۔ معجون اس قسم کے مرکبات کی سب سے ابتدائی شکل ہے۔ قرآن بتاتے ہیں کہ قدیم مصری عہد میں اس کا استعمال شروع ہوا۔ مصر کے مشہور حکیم ہر مس کو اس کا وضع بتایا جاتا ہے۔ قرابادین الطیفی میں اس کا موجد ہر مس الہرامسہ حضرت ادریس کو بتایا گیا ہے۔ کچھ لوگوں نے سقراط یا اسقل بیوس الہی یا دیو جانس کلبی کو اس کا موجد قرار دیا ہے۔ بہر نوع یہ مصریوں کی ایجاد ہے۔

### معجون کا قوام

اگر معجون کی تیاری میں کوئی عرق تجویز کیا گیا ہو تو شہد شکر یا مصری اس عرق میں شامل کر کے قوام تیار کرتے ہیں، ورنہ بعض اوقات پانی ہی شامل کر کے قوام تیار کر لیا جاتا ہے۔ معجون کا قوام ایسا ہونا چاہیے جو خشک ادویہ کے ملانے کے بعد نرم حلویے کے مانند ہو جائے۔ اگر معجون شہد میں تیار کیا جا رہا ہو تو اس میں پانی ملانے کی چنداں ضرورت نہیں ہے البتہ شہد کا کف گرفتہ ہونا ضروری ہے۔

اگر قوام میں شہد یا مصری کے ساتھ ترنجبین شامل کرنا ہو یا صرف ترنجبین کے ہی قوام میں معجون تیار کرنا ہو تو اس کو کسی عرق یا پانی میں حل کر کے چھان لیا جائے تاکہ تنکوں وغیرہ کی آلائش سے پاک و صاف ہو جائے اور اس محصول کو تھوڑی دیر رکھ چھوڑنے کے بعد نتھار لیا جائے تاکہ اس کی کثافتیں تہہ نشین ہو جائیں۔ گڑ کے قوام کو بھی اسی طرح پہلے پانی میں حل کرنے کے بعد نتھار کر قوام تیار کیا جاتا ہے۔

اگر معجون میں زعفران، مشک، عنبر وغیرہ شامل کرنا ہو تو اس کو پہلے کسی عرق میں اچھی طرح حل کر لیں اور معجون ٹھنڈا ہو جانے پر شامل کریں۔

### معجون آرد خرم

## افعال و خواص اور محل استعمال

مغَظِ منی اور مقوی باہ ہے۔ رِقْتِ منی، جَریان، سرعتِ انزال اور کثرتِ احتلام کو فائدہ دیتی ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

آرد خرما، صمغ عربی، سنگھاڑا خشک ہر ایک نصف کلو ادویہ کو کوٹ چھان کر مغز بادام شیریں مغز چلغوزہ مغز فندق ہر ایک ۵۰ گرام باریک پیس کر ترنجبین شہد خالص ہر ایک ۲۵۰ گرام کا قوام کر کے ملائیں اور مغز پنپہ دانہ ۱۰ گرام، قرنفل ۶ گرام، جاوتری جانتل ہر ایک ۳-۳ گرام باریک کر کے مرکب میں اضافہ کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ گرام

### معجون اذراقی

#### افعال و خواص اور محل استعمال

امراضِ عصبی بلغمی، وجع المفاصل، نقرس، عرق النسائی، فلج، لقوہ، رعشہ، صرع، آتشک میں مفید ہے۔ معدہ، مثانہ، اعصاب اور باہ کو قوت دیتی ہے۔ موسمِ سرما میں معمر حضرات کے لئے اس کا استعمال بہت مفید ہوتا ہے۔

### جزء خاص

اذراقی (کچلہ)

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کچلہ مدبر ۲۰ گرام برگ گاؤ زباں ۱۵ گرام، اسطوخودوس، کثیرانارجیل، مغز چلغوزہ، ہر ایک ۱۲ گرام، دانہ ہیل خرد، زرنباد، شقاقل مصری، صندل سفید آملہ مقشر، ہلیلہ سیاہ ہر ایک ۹ گرام، عود ہندی، قرنفل ہر ایک ۵ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں ملائیں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام۔

### معجون بلادرد / دواء الشعیر

معجون بلادرد کے بارے میں صاحبِ علاج الامراض نے لکھا ہے کہ اس کے موجد و مخترع حضرت سلیمان تھے۔

#### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ، نافع ضعف عام، نافع امراض عصبانیہ و بلغمیہ، مقوی عام۔

### جزء خاص

بلادر (بھلانواں)

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اسکندناگوری، عاقرقحاء، جاوتری، خولجان ہر ایک ۳۰۔۳۰ گرام، جاتفل، زنجبیل، ثعلب مصری، ۲۰۔۲۰ گرام، فلفل دراز، تخم بلیون، مصطکی رومی ۱۵۔۱۵ گرام، تخم کوچ، تخم انجر، تخم گذردس دس گرام، سمندر سوکھ ۶ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف تیار کر لیں، پھر قند سفید ۳۵۰ گرام شہد خالص ڈیڑھ کلو کا قوام تیار کر کے سفوف مذکور اُس میں ملا لیں۔ بعد ازاں کبجہ مقشر ۴۰ گرام، مغز بادام شیریں، مغز چلغوزہ ۳۰۔۳۰ گرام، زعفران، محلول دس گرام، مشک محلول ۶ گرام ملا کر معجون تیار کریں۔ معجون کو برتن میں بند کر کے اور اُس برتن کو ۶ ماہ کے لئے جو میں دبا کر رکھ دیں، پھر استعمال میں لائیں۔ اسی مناسبت سے اس کو ”دواء الشعیر“ بھی کہا گیا ہے۔

### معجون بلادر بہ نسخہ دیگر

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ، نافع ضعف عام، نافع امراض عصبانیہ و بلغمیہ مقوی ذہن و حافظہ، مقوی عام۔

### جزء خاص

بلادر۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بلادر (ندیر) نصف کلو، شیر گاؤ ایک لیٹر میں جوش دیں اور دہی سے جما کر مکھن نکالیں۔ پھر اُس مکھن میں زردی بیضہ مرغ ۲۰ عدد شامل کر کے حلوہ کی طرح پکائیں اور شہد خالص دو کلو، قند سفید دو کلو کا قوام تیار کریں۔ اس کے بعد عاقرقحاء، دارچینی، ہیل خرد قنفل، جاوتری، زعفران ہر ایک ۱۵ گرام، بیر بہوٹی ۱۰ گرام، زنجبیل، خولجان، ثعلب مصری ہر ایک ۳۰ گرام، تخم گذر، تخم ترب، مغز چلغوزہ، مغز اخروٹ، مغز نارجیل، مغز پستہ ہر ایک ۲۵۔۲۵ گرام، مغز بادام، تخم پیاز سفید، آملہ خشک، مغز پنہ دانہ ہر ایک ۵۰ گرام خراطین مدبر ۲۰۰ گرام کوٹ چھان کر شامل کریں۔ بعدہ مشک ۲ گرام، مروارید ناسفتہ ۶ گرام، عنبر اشہب ڈیڑھ گرام، ورق نقرہ ۶ گرام کھل کر کے اضافہ کریں۔ پھر استعمال میں لائیں۔ تیاری کے بعد ۶ ماہ تک جو میں دبانے کی وجہ سے اس کو ”دواء الشعیر“ بھی کہا جاتا ہے۔

## مقدار خوراک

۳ تا ۷ گرام، ہمراہ عرق گاؤ زباں۔

## مجموع ثعلب

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ و اعصاب، نافع جریان و سرعتِ انزال۔

### جزء خاص

ثعلب مصری

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مشک خالص ایک گرام، جندبیدستر، درونج عقربی، ورق نقرہ ہر ایک ۳ گرام، سنبل الطیب ہیل کلاں، عود خام، کزمازج، صمغ عربی ہر ایک ۵-۵ گرام پیرمایہ شتر اعرابی، برگ گاؤ زباں، بادرنجبویہ فرنجمشک، ریگ ماہی، مغز کنجشک فر، مغز حب الصنوبر، مغز نارجیل، مغز بادام شیریں، مغز پستہ، مغز فندق ہر ایک ۷ گرام بوزیدان، سورنجان شیریں، تودری سُرخ، تودری زرد، بہمن سُرخ و سفید، زنجبیل، پودینہ خشک، خار خشک مربی (دودھ میں بھگو کر خشک کیا ہوا) خشکاش سفید، کنجد مقشر، تخم گزر، دار فلفل، زرنباہ، مصطکی، جائفل، جاوتری، زعفران، قسط شیریں، مغز تخم خرچہ ہر ایک ۱۰ گرام ثعلب مصری، اجوائن خراسانی ہر ایک ۱۵ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

## مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام۔

## مجموع چوب چینی

### افعال و خواص اور محل استعمال

آتشک نیز آتشکی درد، وجع المفاصل اور تمام اعضاء کے دردوں کو دور کرتی ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

قرنفل جوزبوا، جاوتری، گل سُرخ، زعفران، زرنباہ، خونجان، سعد کوفی ہر ایک ۵ گرام زنجبیل، دار فلفل، عاقرقحا، جدوار خطائی، ہر ایک ۱۰ گرام دار چینی، ہیل کلاں، فلفل سیاہ مصطکی، سورنجان، بوزیدان، سناء مکی، اندر جو شیریں ہر ایک ۲ گرام چوب چینی ۱۲۵ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

## مقدار خوراک

۱۰ تا ۵ گرام ہمراہ عرقِ عشبہ ۱۲۵ ملی لیٹر یا ہمراہ آبِ سادہ۔

## معجونِ حملِ عنبری

### افعال و خواص اور محل استعمال

معینِ حمل ہے۔ اسقاط کی شکایت کو دور کرتی ہے۔ زمانہ حمل میں اس کا استعمال نہایت مفید ہوتا ہے۔ دورانِ حمل کی کمزوری دور کرتی ہے اور بچہ کی صحت کی محافظ ہوتی ہے۔

### جزء خاص

عنبر

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عنبر ۱۰ گرام، مروارید، کہربائے بُسُد، عرقِ صندلِ سُرخ، صندل سفید، طباشیر، مازو، درونجِ عقربی، عودِ صلیب، ابریشمِ خام مقرض، بیجِ اجنار، گلِ ارمنی ہر ایک ۵ گرام، مغزِ تخمِ پیٹھا، تخمِ خرفہ ہر ایک ۹ گرام ورقِ طلا، ورقِ نقرہ ہر ایک ۱۰ عدد کوٹ پیس کر شہدِ خالص ۱۰۰ گرام شربتِ انگور ۵۰ ملی لیٹر قند سفید ۲۰۰ گرام کے قوام میں معجون بنائیں۔

## مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام۔

### معجونِ خَدَر

### افعال و خواص اور محل استعمال

خدر یعنی اعضاء کے سُن ہونے کو مفید ہے۔ مقویِ دماغ و اعصاب ہے۔ محرکِ اعصاب ہے۔

### جزء خاص

فلفل سیاہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عودِ غرقی ایک گرام، قرنفل زرنباد، زعفران ۲ گرام، مصطکی، بوزیدان، شقاقلِ مصری، خولجان، بہمن سفید، بہمن سُرخ برگ گاؤ زباں، بادرنجبویہ، سنبلِ الطیبِ اُشنہ، جاوتری، قُسطِ شیریں، دانہ ہیلِ خرد، برگِ فرنجشک، سعد کوفی ہر ایک ۲-۲ گرام عودِ صلیب

دارچینی، ثعلب مصری ہر ایک ۳ گرام سورنجان شیریں، ہلیلہ کابلی، تخم خشخاش سفید ہر ایک ۴ گرام، فلفل دراز، فلفل سیاہ، درونج، عقربی، اندر جو شیریں، پودینہ خشک، اسارون اسطوخودوس، سازج ہندی، تاج قلمی ہر ایک ۷ گرام، مشک ۲ گرام، تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

### معجون دبید الورد

وجہ تسمیہ

بعض اطباء کے مطابق دبید الورد کا معنی ”گلاب تمام اجزاء کے وزن کے برابر“ ہے، لیکن دوسرے محققین ادویہ کا یہ بیان ہے کہ اگر اس کے یہ معنی ہوتے تو پھر ”دبید ایرسا“ میں بھی جس کا اصل و عمود گلاب ہے، اُسے تمام اجزاء کے وزن کے برابر ہونا چاہیے تھا جب کہ دبید ایرسا میں گلاب دوسرے اجزاء سے زیادہ ضرور ہے، مگر اُس کے تمام اجزاء کے مجموعی وزن کے برابر نہیں ہے۔ لہذا یہ توجیہ محل نظر ہے اور وجہ تسمیہ تحقیق طلب ہے۔ یہ معجون خلفاء بنو امیہ کے طیب ابو البرکات کے ایک شاگرد کی ایجادات میں سے ہے جو اس معجون کو ہم وزن سونے کے حساب سے فروخت کرتا تھا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

امراض جگر کی مخصوص دوا ہے۔ ضعف جگر و معدہ، ورم جگر، ورم رحم اور استسقاء میں بہت مفید ہے۔

### جزء خاص

گل سُرخ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سنبل الطیب، مصطلگی رومی، زعفران، طباشیر، دارچینی، اذخر، اسارون، قسط شیریں، غافث، تخم کشوٹ، لک مغسول، تخم کاسنی، تخم کرفس، زراوند طویل، حب بلسان، عود غرقی، قرنفل، دانہ ہیل خرد، ہم وزن گل سُرخ تمام ادویہ کے مجموعی وزن کے برابر، تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں ملائیں اور معجون تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام

## معجون زریب

### وجہ تسمیہ

زریب مویز منقہ کو کہتے ہیں جو اس معجون کا جزء خاص ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

صرع میں خاص طور پر مفید ہے۔ مقوی عام ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

ہلیلہ کابلی، ہلیلہ زرد، ہلیلہ، آملہ، اُسٹو خودوس ہر ایک ۳-۳ گرام، عود صلیب ۱۵ گرام، عاقر قرحا ۱۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر مویز منقہ نصف کلو کو خوب کوٹ کر آگ پر گرم کر کے ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

### معجون زنجبیل (سہاگ سوٹھ)

### افعال و خواص اور محل استعمال

امراض نسوان کی مخصوص دواؤں میں سے ہے۔ اس کو ”سہاگ سوٹھ“ بھی کہتے ہیں۔ دردرحم، سیلان الرحم، ایام کی بے قاعدگی، وضع حمل کے بعد کی کمزوری میں مفید ہے۔ ضیق النفس، بخرالقم، نسیان، ضعف عام اور سرعت انزال میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز تخم خرپزہ، مغز چرونجی، نشاستہ ہر ایک ۲۰ گرام اسکندناگوری، مغز سنگھاڑا، موسلی سفید، موچرس، صمغ عربی، ہیل کلاں، ستاور، ہر ایک ۱۰ گرام، سافج ہندی، برادہ صندل سفید، تاج قلمی، گل دھاوا ہر ایک ۸ گرام، خارخسک، دار فلفل، فلفل سیاہ، سنبل الطیب، سعد کوفی، مغز تخم کونج، صمغ ڈھاک ہر ایک ۵ گرام جملہ دواؤں کو کوٹ پیس کر رکھیں اور زنجبیل ۱۰۰ گرام کو کوٹ کر شیر گاؤ ساڑھے سات سو (۷۵۰) ملی لیٹر میں اتنا پکائیں کہ کھویا بن جائے۔ اس کے بعد اس کو روغن زرد ۱۰۰ گرام میں بھونیں اور قند سفید ایک کلو کے قوام میں ملائیں۔ بعد میں تمام پسی ہوئی دواؤں کا قوام میں اضافہ کریں اور محفوظ کر لیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ سے ۲۰ گرام۔



## معجون سپاری پاک

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع سیلان الرحم، دافع سرعت انزال، جریان اور ضعف باہ میں مفید ہے۔ استقرارِ حمل کی استعداد پیدا کرتی ہے اور معینِ حمل ہے۔

### جزء خاص

سپاری (فول: چھالیہ)۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مجیٹھ ۱۰۰ گرام، سپاری ۲۰۰ گرام، خرما ۴۰۰ گرام، سب کو شیر گاؤ ۱۰ لیٹر میں اس قدر جوش دیں کہ خوب فرم ہو جائے، پھر جملہ ادویہ کو کوٹیں اور آرد مونگ بریاں ۱۰۰ گرام (روغن زرد ایک کلو میں خوب بریاں کیا ہوا) صمغ عربی بریاں، نشاستہ بریاں ہر ایک ۲۵۰ گرام مغز بادام شیریں بریاں، نصف کلو، قند سفید تین کلو کے قوام میں شامل کریں۔ اس کے بعد خار خشک نصف کلو، کمر کس، نارنجیل ہر ایک ڈھائی سو گرام، دارچینی، قرنفل، ہیل خرد، زنجبیل ہر ایک ۵۰ گرام گل پستہ، گل سپاری ہر ایک ۱۵ گرام، جانفل ۲۰ گرام، چھال کچنال، چھال ببول، چھال سنکھاہولی، ہر ایک ۶ گرام کوٹ چھان کمر ملائیں اور زعفران ۱۰ گرام اور مشک خالص ۲ گرام کھرل کر کے مرکب میں شامل کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ سے ۲۰ گرام۔

### معجون سَرخس

#### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

دیدان امعاء، حب القرع اور جینات کے لئے مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

سرخس باؤ بڑنگ ہر ایک ۵ گرام تبرد، مقل ازرق ہر ایک ۱۰ گرام کوٹ چھان کر شہد خالص دو چند کے قوام میں ملائیں۔

## مقدار خوراک

۱۰ تا ۲۰ گرام۔ اس کے استعمال سے ایک گھنٹہ قبل ۱۲۵ ملی لیٹر دودھ میٹھا کر کے پلایا جائے اور تین روز پہلے سے ہر قسم کی غذاء بند کر کے صرف دودھ کا استعمال کرایا جائے۔

## معجون سقراط

### وجہ تسمیہ

مشہور یونانی طبیب سقراط کے نام سے منسوب ہے۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

دفع نسیان و مالیخولیا، نافع صرع، دفع درد معدہ و وجع المفاصل، دفع تپ ہائے باطنی، نافع تقطیر البول۔

### جزء خاص

جنطیانا رومی۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

جنطیانا رومی، کالی زیری، تخم فرنجشک، حب الغار، ۵۰-۵۰ گرام، اینسون رومی، زراوند مدصرج، جنڈیدستر، حب بلسان، عود بلسان، اسارون، تاج قلبی، مصطلگی رومی، زرنباد، ۴۰-۴۰ گرام، تخم کرفس، درونج عقربی، تخم تبرہ تیزک، تخم گندنا، تخم کتاں ۷-۷ گرام، صبر زرد ۳۰ گرام، عود خام ۳۰ گرام، تربد ۶۰ گرام، جائفل، جاوتری، قرنفل، ریوند چینی، دانہ ہیل خرد، زرنب (تالیس پتر) بالچھڑ، اشنہ، پیاز دشتی، شیطرج ہندی، دارچینی ۱۰-۱۰ گرام، گل سُرخ، ۱۰۰ گرام، برگِ بادرِ نجویہ، لکِ مفسول، سعد کوفی، حب الحلب، ہر ایک ۱۰۰-۱۰۰ گرام، ہلیلہ سیاہ، پوست بلیلہ، آملہ ۲۰-۲۰ گرام۔

جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر روغنِ بادام میں چرب کر لیں۔ اس کے بعد شہد خالص سے چند ادویہ کا قوام تیار کر کے معجون

بنائیں۔

## مقدار خوراک

۶ تا ۱۰ گرام ہمراہ آبِ تازہ، عرق بادیان یا عرق مکوے۔

## معجون سنگ دانہ مرغ

## افعال و خواص اور محل استعمال

ضعف معدہ و امعاء، اسہال اور سنگرہنی میں مفید ہے۔ معدہ کے علاوہ قلب کو بھی قوت دیتی ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست سنگ دانہ مرغ، طباشیر ہر ایک ۱۰ گرام پودینہ خشک، پوست بیرون پستہ، پوست قرنج، پوست ہلیلہ زرد، ہر ایک ۵ گرام، گل سُرخ ۱۲ گرام، بہمن سُرخ، بہمن سفید، صندل سُرخ، صندل سفید، صعفر فارسی، کشنیز خشک، حب الآس۔ ہر ایک ۸ گرام سب کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں ملا کر معجون بنائیں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام۔

## معجون سورنجان

### افعال و خواص اور محل استعمال

وجع المفاصل، نقرس، عرق النساء اور دیگر بلغمی امراض اور عصبی دردوں میں مفید ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم کرفس، بادیان کف دریا، فلفل سیاہ، صعفر فارسی، نمک ہندی، برگ حنا، ہر ایک ۵ گرام بوزیدان، ماہی زہرج، شیطرج ہندی، بیج کبر ہر ایک ۷ گرام، گل سُرخ، کشنیز کوہی، زنجبیل سقمونیا ہر ایک ۱۰ گرام سورنجان شیریں، ۲۰ گرام ہلیلہ زرد ۲۵ گرام، تربد سفید ۵۰ گرام کوٹ چھان کر روغن بادام ۳۰ ملی لیٹر میں چرب کر کے شہد خالص ۵۰۰ گرام کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام۔

## معجون سیر علوی خانی

### وجہ تسمیہ

معجون سیر کے متعدد نسخے ہیں۔ حکیم علوی خاں کا مرتب کردہ نسخہ بہتر سمجھا جاتا ہے جو عام طور پر مستعمل ہے حالانکہ زنجبیل بوا سیر والوں کے لئے مُضر ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

بلغمی و سوداوی امراض میں مفید ہے، زہروں کے لئے تریاق کا کام کرتی ہے۔ وجع القلب میں اس کا استعمال خصوصی اہمیت کا حامل ہے۔

## جزء خاص

لہسن (سیر)

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گل گاؤ زباں، بادرنجبویہ ہر ایک ۷۵ گرام بسفانج فستقی، ہلیلہ سیاہ، پوست ہلیلہ کابلی مکوہ خشک ہر ایک ۳۵ گرام، تمام ادویہ کو ۶ لیٹر پانی میں جوش دیں۔ ۴ لیٹر پانی باقی رہنے پر چھان لیں۔ پھر تازہ لہسن نصف کلو چھیل کر دو اگے پانی میں جوش دیں۔ جب لہسن خوب نرم ہو جائے، ایک لیٹر شیر گاؤ کا اضافہ کر کے پھر جوش دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور صرف دودھ باقی رہے تو روغن گاؤ نصف کلو شامل کر کے جوش دیں۔ روغن خوب جذب ہونے پر شہد خالص ایک کلو داخل کر کے قوام بنائیں اور زنجبیل فلفل سیاہ، فلفل سفید، فلفل دراز، قرنفل، تاج قلمی، کباب چینی، خونجان بہمن سفید و بہمن سُرخ، شقائق مصری، گلِ بابونہ، مرزنجوش ہر ایک ۲۰۔۲۰ گرام، عنبر ۲ گرام، زعفران ۲ گرام پیس چھان کر قوام میں شامل کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۷ تا ۱۰ گرام۔

### مجموع عشبہ

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

فساد خون، خارش، آتشک، وجع مفاصل اور بواسیر میں مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عشبہ بسفانج فستقی، اقیمون ولایتی، برگ گاؤ زباں، کباب چینی، دارچینی۔ ہر ایک ۲۰ گرام، گل سُرخ، چوب چینی، صندل سفید، صندل سُرخ۔ ہر ایک ۳۰ گرام سناء مکی ۴۰ گرام پوست بیلہ، سنبل الطیب ہر ایک ۱۰ گرام، ہلیلہ سیاہ ۷ گرام، پوست ہلہم زرد ۷ گرام تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر قند سفید ساٹھے سات سو گرام اور شہد خالص نصف کلو کے قوام میں شامل کر کے مجموعہ تیاری کریں۔

### مقدار خوراک

۱۰ تا ۱۵ گرام۔

## معجون عقرب

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص عقرب (بچھو) کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مخرج و مفتت سنگ کردہ و مثانہ ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

حب کانج ۲۰ گرام، جنطیانا ۱۵ گرام، جندیبستر ۱۰ گرام، عقرب سوختہ ۱۲ گرام، فلفل سفید، فلفل سیاہ۔ ہر ایک ۱۰ گرام زنجبیل ۵ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر شہد خالص سے چند کے قوام میں ملا کر معجون بنائیں۔

### مقدار خوراک

نصف گرام تا ایک گرام۔

### معجون فلاسفہ (مادۃ الحیوة)

### وجہ تسمیہ

دماغی کام کرنے والوں کے لئے خاص طور پر مفید ہونے کی وجہ سے ”معجون فلاسفہ“ کے نام سے موسوم ہوئی۔ معجون فلاسفہ کا موجد مشہور طبیب و فلسفی یوحنا بن ماسویہ تھا۔ اس لئے یہ معجون فلاسفہ کے نام سے موسوم ہوا۔ بعض لوگ اس کا موجد اندرو ماخس طبیب کو مانتے ہیں جس نے اپنے ہم عصر فلسفی حکماء کے مشورے سے اس کا نسخہ ترتیب دیا تھا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

دماغ اور اعصاب کو قوت دیتی ہے۔ نسیان کو دور کرتی ہے۔ معدہ کی اصلاح اور بھوک لگانے میں خاص فعل رکھتی ہے۔ کمر، گردہ اور مفاصل کے درد میں مفید ہے۔ مقوی باہ اور مؤلد منی ہے۔ پیشاب کی زیادتی کو روکتی ہے۔

### جزء خاص

مغز چلغوزہ

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

تخم بابونہ ۱۵ گرام، زنجبیل، فلفل سیاہ، فلفل دراز، آملہ مقشر، ہیلہ سیاہ، شیطرج ہندی، زراوند حرج، ثعلب مصری، بیج بابونہ، مغز چلغوزہ، نارجیل تازہ۔ ہر ایک ۳۰ گرام مویز منقعی ۹۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر دو چند شہد خالص کے قوام میں شامل کریں اور مرکب بنائیں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۱۰ گرام ہمراہ آبِ سادہ یا عرق گاؤ زباں۔

### مجموع فلک سیر

#### وجہ تسمیہ

فلک سیر بھنگ کا دوسرا نام ہے۔ چونکہ اس مجموع میں بھنگ بطور جزء خاص شامل ہے اس لئے نہ صرف اس کی وجہ سے بلکہ اس کے دوسرے خاص جز ایون کے خواص کی وجہ سے بھی جن کے استعمال سے انسان خوابوں کی دنیا میں پہنچ جاتا ہے اور آسمانوں کی سیر کرتا ہوا محسوس کرتا ہے۔ اس کا نام مجموع فلک سیر رکھا گیا ہے۔ یا یہ کہ اس کے استعمال سے ایک خاص سُور محسوس ہوتا ہے اس لئے اس کو فلک سیر کا نام دیا گیا۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ، مسک اور دفع جریان و سرعت انزال ہے۔

#### جزء خاص

قنب (بھنگ) قنب ہندی

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز بادام شیریں، مغز فندق، مغز چلغوزہ، مغز اخروٹ، مغز کدو، مغز کاہو، ایون قنب ہندی۔ ہر ایک ۶ گرام جانتقل، جاوتری۔ ہر ایک ۴ گرام، مشک عنبر۔ ہر ایک نصف گرام کوٹ چھان کر دو ۲ چند قند سفید کے قوام میں ملائیں اور مجموع تیار کریں۔

### مقدار خوراک

امساک کے لئے وقت خاص سے دو گھنٹہ قبل ایک گرام ہمراہ شیر گاؤ کھائیں اور قرش اور نمکین اشیاء سے وقت خاص تک پرہیز رکھیں۔

جریان اور تقویت باہ کے لئے ایک گرام صبح ہمراہ شیر گاؤ استعمال کریں۔

### مجموع فجنوش / پنجنوش

## وجہ تسمیہ

فنجنوش فارسی لفظ پنجنوش کا معرب ہے۔ اس سے پانچ دوائیں جَبَث الحدید، ہلیلہ، ہلیلہ آملہ اور شہد مراد ہیں۔ اسے معجون جبث الحدید بھی کہتے ہیں۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

ضعف معدہ، ضعف جگر، سَوّ القنیہ، استسقاء، بواسیر کے لئے عجیب الماثر ہے۔ مقوی باہ، ممسک، دافع جریان و سلس البول ہے۔

## جزء خاص

### جبث الحدید

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست ہلیلہ کابلی، پوست ہلیلہ زرد، ہلیلہ سیاہ، پوست ہلیلہ آملہ۔ ہر ایک ۳۰ گرام جاوتری، ہیل خرد عود، مشک ہر ایک ۶ گرام فلفل سیاہ، فلفل دراز، زیرہ سیاہ مدبر، زنجبیل، تخم شبت، تخم کرفس، تخم گندنا، تخم جرجیر، تخم شلغم، تخم خرپزہ، تاج قلمی، دارچینی، قرنفل، جانفل۔ ہر ایک ۳ گرام اسپندان سفید ۹ گرام جبث الحدید۔ تمام دواؤں کے ہم وزن، جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد کے قوام میں شامل کریں اور مرکب بنائیں۔

## مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام۔

## معجون کندر

## افعال و خواص اور محل استعمال

کثرت بول اور سلس البول میں مفید ہے۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مرکی، کندر، اقاقتا، شیاف مایثا۔ ہر ایک ۷ گرام، شبّ یمانی بریاں ۱۰ گرام، تخم خطمی ۲۰ گرام، تخم کتاں، راسن، ہلیلہ کابلی۔ ہر ایک ۳۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں شامل کر کے معجون بنائیں۔

## مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام۔

## مجمون لکنت

### وجہ تسمیہ

اپنے فعل خاص دفع لکنت ہونے کی وجہ سے اس نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

دفع لکنت، نافع امراض بارہ دماغیہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

زیرہ سیاہ ۱۰ گرام، فلفل سیاہ، فلفل دراز، ۱۰-۱۰ گرام، کالی زیری ۶ گرام، نمک لاہوری، عاقرقحا ۶ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف تیار کر لیں اور شہد خالص سے چند کے قوام میں مجمون تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۶ گرام ہمراہ آب تازہ، عرق بادیان، عرق گاؤ زباں وغیرہ۔

مقامی طور پر ایک یا دو گرام زبان پر بھی ملیں۔

### مجمون مروّح الارواح

### وجہ تسمیہ

ارواح و قوی کی ترویج اور تقویت کا اہم فعل انجام دینے کی وجہ سے اس نام سے موسوم ہوئی۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی و مروّحِ ارواح، محافظِ رطوبتِ اصلیہ، منغشِ حرارتِ غریزی، مقوی حافظہ و ذہن، مقوی دل و دماغ و جگر و معدہ۔

### جزء خاص

یاقوت

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

یاقوت رنانی، یاقوت کبود، لعل بدخشانی، فیروزہ، زبرجد، زمرد، بسداحمر، کهرباء یشب، عقیق۔ ہر ایک ۴ گرام، راسن، دارچینی، سورنجان آملہ، عاقرقحای، اندر جو شیریں، بوزیدان، قسط شیریں، قسط تلخ، دار فلفل، زراوند مدحرج، نارین، درونج عقربی، زرنباد، سعد کوفی، سنبل الطیب، قرنفل، دانہ ہیل خرد، بیج بابونہ، پوست ہیلہ زرد، ہیلہ سیاہ ہر ایک ۸-۸ گرام، جاوتری جائفل، اشنہ، برگ



گاؤزباں، تخم بالنگو، کباب چینی، کشنیز خشک، اسارون، شقاقل، مصری، بہمن سُرخ، بہمن سفید، انجدان، ورق نقرہ، ورق طلائی۔  
 ہر ایک ۱۵-۱۵ گرام، صمغ عربی، دو شاب خرما (یعنی نیم پختہ کھجور کا گاڑھا پانی)۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ خرما یعنی چھوڑے کے  
 رَس کو اتنا پکائیں کہ وہ چوتھائی رہ جائے، کتیرا۔ ہر ایک ۲۳ گرام، مصطکی و سح کور النخل (شہد کی مکھیوں کے چھتے کا میل) جدوار  
 خطائی فاذہر حیوانی، گل محتوم، روغن بلسان۔ ہر ایک ۲۵ گرام، جبث الحدید مدبر، زعفران، آبریشم خام مقرض، جندیدستر، کندر  
 مروارید، ہر ایک ۳۲ گرام راتیج، ریگ ماہی سقنقور، مغز سر کنجشک، بیضہ مرغ، سرطان بحری بیضہ کچھوا، برادہ دندان فیل، میل کے  
 ٹخنہ کی ہڈی سوختہ، مشک، اذخر، عنبر میعہ سائلہ، روغن عود۔ ہر ایک ۳۷ گرام، قرص اسقیل ۳۰ گرام، مومیائی، جوزماثل، ہر ایک ۳۵  
 گرام مایہ شتر اعرابی، ثعلب مصری، چوب چینی، ہر ایک ۴۵ گرام، تودری سُرخ، تودری زرد فلفل سیاہ، کرویا، بادیان، انیسون، حلبہ،  
 کالا دانہ، تخم کرفس، تخم اسپست، تخم جرجیر، تخم ہلیون، تخم انجزہ، تخم گندنا، تخم شلغم، تخم پیاز، تخم چقندر، تخم شبت، تخم گذر، تخم  
 قرب، تخم اسپندان سفید، تخم خشخاش سفید۔ ہر ایک ۷۵ گرام، قرص افعی (سانپ کا کاٹا ہوا گوشت) ۱۰۰ گرام، قنب ہندی ۱۵۰  
 گرام، بھنگرہ، اتیس، فلفل سیاہ، زنجبیل، نمک ہندی، کبریت، افیون، ہر ایک ۱۰ گرام، نیولے کا سُکھایا ہوا گوشت ۱۲ گرام، مغز  
 تخم خیارین، مغز تخم کدو، مغز تخم پیٹھ، مغز تخم خرپزہ، مغز نارنجیل، مغز چلنوزہ، مغز بادام شیریں، مغز بادام تلخ، مغز فندق، مغز پستہ،  
 مغز اخروٹ، مغز حب القلقل، مغز بنولہ، مغز حب البان، حب السمنے، حب المزلم، حب صنوبر صغار، اجوائن خراسانی، مقل،  
 ایرسا، اسطوخودوس، ریوند چینی، سناء مکی غاریقون لاجورد مغسول۔ ہر ایک ۱۵ گرام، نبات سفید (مصری)، تمام ادویہ کے وزن کے  
 برابر، شہد خالص، شیرہ مر بنائے گذر، دواؤں کے وزن سے دو چند آبِ امرود، عرقِ گلاب، عرقِ بہار، عرقِ بید مشک۔ ہر ایک ۵۰۰  
 ملی لیٹر آبِ انار شیریں، آبِ سیب۔ ہر ایک ایک لیٹر شراب انگوری ۵ لیٹر۔ شہد اور قند سفید کو عرقیات اور آیات مذکورہ اور  
 شراب میں ملا کر قوام تیار کریں اور تمام دواؤں کو کوٹ چھان کر قوام میں ملائیں۔

### مقدار خوراک

ایک سے ۳ گرام ہمراہ دودھ یا آبِ سادہ۔

### مجموع مصفی خون

### افعال و خواص اور محل استعمال

فساد خون، خارش، پھوڑے، پھنسی میں مفید ہے۔

### جزء خاص

پوست بیخ نیم۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

پوست بیخ نیم، پوست شاخ انجیر دشتی، شاہترہ، چراستہ کشنیز خشک، پوست ہلہل زرد، پوست ہلیلہ کابلی، پوست ہلیلہ، ہلیلہ سیاہ، آملہ، شیطر ج ہندی بادیان، گل سُرخ، سناء کلی۔ ہم وزن ادویہ کو کوٹ چھان کر قند سفید سے چند کے قوام میں ملائیں اور مرکب تیار کر کے کام میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ گرام (صبح و شام)۔

### مجموع مغاظ

#### افعال و خواص اور محل استعمال

مغاظ منی، مقوی باہ ہے۔ سرعتِ انزال، جریان اور کثرت احتلام کو فائدہ دیتی ہے۔

### جزء خاص

مغز بادام۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مصطکی ۲ گرام، علك البطم ۳ گرام، کتیرا، صمغ عربی، طباشیر، المانچی، خردنشاہستہ، ثعلب مصری۔ ہر ایک ۴ گرام، مغز چلغوزہ ۱۲ گرام، نار جیل ۱۸ گرام، مغز بادام شیریں ۲۵ گرام کوٹ چھان کر سے چند شہد خالص یا قند سفید کے قوام میں ملائیں۔

### مقدار خوراک

۱۰ گرام ہمراہ شیر گاؤ۔

### مجموع الملوک / ملوکی

#### وجہ تسمیہ

اس کو مجموع ملوکی بھی کہتے ہیں۔ ملوک ملک کی جمع ہے جس کے معنی بادشاہ کے ہیں۔ یہ مجموع قدیم بادشاہ کی طرف منسوب ہے۔ یا یہ کہ نازک و لطیف اور شاہی مزاج کے حامل اشخاص کے لئے تیار کی گئی ہے۔

#### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی باہ اور مقوی معدہ ہے۔

## جزء خاص

زعفران

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

الاٹچی خرد، کندر۔ ہر ایک ۵ گرام، اشنہ ۱۰ گرام، جانتقل، قرنفل، جاوتری، اندر جو شیریں، بیج اذخر، زنجبیل، دارچینی، مصطکی، زعفران، عود، ہر ایک ۱۲ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر قند سفید ۴۰ گرام کو عرقِ گلاب ۴۰ ملی لیٹر میں حل کر کے دو چند شہد کے قوام میں ملائیں اور حسبِ موقع و ضرورت استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام۔

### معمون مُسک

### افعال و خواص اور محل استعمال

قوتِ امساک کو بڑھاتی ہے اور مغلظِ منی ہے۔ بحرِ یان اور سرعتِ انزال کو دور کرتی ہے۔

### جزء خاص

افیون خالص۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

افیون خالص، جانتقل، جاوتری، فلفل سیاہ، زنجبیل، تاجِ قلمی ۶-۶ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر شہد خالص سے چند کا قوام تیار کریں۔ بعد ازاں، مشک خالص، زعفران خالص ۳-۳ گرم کسی عرق میں حل کر کے معمون میں شامل کر دیں۔

### مقدار خوراک

۲۵۰ ملی گرام تا ایک گرام، صبح و شام ہمراہ شیر گاؤ۔

### معمون موچرس

### وجہ تسمیہ

اپنے جزء خاص، موچرس کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع سیلان الرّحم، مقوی رحم، مصلح رحم۔ حابس رطوبات رحم۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

موچرس، چکنی سپاری، طباشیر، نشاستہ، مازو، گلِ سُرخ، حب الماس، بلیلہ، بلیلہ، آملہ، گلِ مختوم، موسلی سیاہ و سفید ۵-۵ گرام، پوست انار ۸ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر آبِ بہی، آبِ انار ۲۵-۲۵ ملی لیٹر اور نبات سفید دو چند کے قوام میں مرکب کریں۔

### مقدار خوراک

دس گرام ہمراہ شیر گاؤ۔

### مجموع نجاج

#### وجہ تسمیہ

اپنے کامیاب افعال اور افادیت تام کی وجہ سے اس نام سے موسوم ہوئی۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

جنون و مانخو لیا اور دیگر سوداوی امراض میں مفید ہے۔ جذام، وجع المفاصل اور صرع میں نہایت مفید و موثر ہے۔ اختناق الرّحم (Hysteria) کی مخصوص اور موثر دوا ہے۔

### جزء خاص

بسفنج فستقی۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

اقمیمون ولایتی، اسطوخودوس، تربد مجوف خراشیدہ ۱۵-۱۵ گرام۔ بلیلہ سیاہ، بلیلہ، آملہ مقشر، ۳۵-۳۵ گرام، تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سہ چند شہد خالص کے قوام میں مرکب بنائیں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام۔

### مفزیحات

فرحت بخش یا فرحت پیدا کرنے والی ادویہ۔ مفرحات معجون کی اُس قسم سے تعلق رکھتی ہیں جو ارواح کا تصفیہ اور حواسِ خمسہ باطنہ کو برانگیختہ کرتی یا تحریک پہنچاتی ہیں جس کی وجہ سے ان قوتوں کو فرحت و تقویت ملتی ہے۔ مفرحات اپنے نسخوں کے تنوع اور اپنی اثر انگیزی کے لحاظ سے نہ صرف یہ کہ حواسِ خمسہ باطنہ پر اثر انداز ہوتے ہیں بلکہ امراضِ قلب اور اُن سے پیدا شدہ عوارض، امراض، اعضاء باہ و نظام تولید و تناسل اور وبائی امراض میں بھی مفید و کارگر ہوتے ہیں۔ مفرحات حرارتِ غریزی کو برقرار رکھتے اور قوتوں کی محافظت بھی کرتے ہیں۔ بعض مفرحات جو مزاجاً بارد ہیں، امراضِ قلب میں مفید ہونے کے ساتھ ساتھ حرارت کو تسکین دیتے اور سرد و دوار کو بھی رفع کرتے ہیں۔ مفرحات کے کئی نسخے تاریخِ عالم کے بعض نامور و مشہور حکمرانوں کے لئے بھی مرتب کئے گئے ہیں جن میں شیخ المرئیس بو علی سینا کا مرتب کردہ نسخہ جو اُس نے نوح بن منصور کے لئے ترتیب دیا تھا، مشہور عام ہے۔ حمیاتِ حارہ و مزمنہ، سوداوی امراض کے ازالہ اور فرحت و نشاط لانے کے ساتھ ساتھ اعضائے ریسیہ کی تقویت کے لئے بھی اس کو استعمال کرایا جاتا ہے۔ مختصر یہ کہ تفریح و تقویتِ قلب و اعضائے ریسیہ، دفعِ ضعف و نقاہت و تحفظِ حرارتِ غریزی، دفعِ حمیات و امراضِ معدہ، دفعِ خفقان و اختلاجِ قلب اور تسکینِ حرارت کے لئے مستعمل ہے۔ اس مرکب کے اجزاء میں شامل ادویہ بالعموم مفرح و مقوی قلب ہوتی ہیں۔ اس معجون سے ارواح کا تصفیہ اور حواسِ خمسہ باطنہ کو ترویج و تقویت ملتی ہے۔ اس کے متعدد نسخے ہیں جو معمول بہا ہیں۔

### مفرح اعظم

اپنی افادیتِ تامہ اور عظیم النفع ہونے کی بناء پر مفرح اعظم کے نام سے معروف ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

نافع و دفعِ خفقان، مفرح و مقوی قلب، دفع و حشّ قلب، مقوی باہ، نافع طاعون و ہیضہ، دفعِ امراضِ وافدہ و طاریہ۔

### جزء خاص

مشک و عنبر۔

### دیگر اجزاء مع ترکیب تیاری

بہمنین، سنبل الطیب، تج قلمی، قرفہ، قاقلتین، گلِ ارمنی، گلِ مختوم، جدوار خطائی ہر ایک ۴-۴ گرام، مشک ۸ گرام کہرباء شمعی، کبابِ چینی، زرنباد، درونجِ عقربی، برادہٴ صندلین، نارِ مشک، کشنیز خشک ۱۰-۱۰ گرام، زنجبیل، سازج ہندی، سعد کوفی، زرشک، شقاقلِ مصری، گلِ نیلوفر ۱۵-۱۵ گرام، گلِ گاؤ زباں، پوستِ ترنج، طباشیر، آبرِ شمع خام مقرض ۲۵-۲۵ گرام برگِ بادرِ نجبویہ ۲۵ گرام۔

## دیگر اجزاء مع ترکیب تیاری

ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف کر لیں پھر آبِ بہی شیریں، آبِ انار شیریں، عرقِ گلاب، عرقِ صندل، عرقِ گاؤ زباں، قند سفید ہر ایک ۲۰۰ (دو سو) گرام، شہد خالص دوچند ادویہ میں ملا کر قوام تیار کریں۔ بعد ازاں سفوف مذکورہ بالا اُس میں شامل کر کے مشکِ محلول ۱۰ گرام، عنبر اشہب محلول ۱۰ گرام، یاقوتِ رنانی، یاقوتِ زرد محلول، یشب محلول ایک تولہ، عنبر اشہب محلول، فاذہر حیوانی ایک تولہ، زعفران محلول ۴ گرام، ورقِ نقرہ محلول ۴ گرام، ورقِ طلا محلول ۴ گرام۔ سب کو ملا کر مفرح تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام ہمراہ عرقِ بید مشک یا آبِ سادہ۔

### مفرح اعظم (بہ نسخہ دیگر)

افعال و خواص حسبِ بالا ہیں۔

### جزء خاص

مشک و عنبر

## دیگر اجزاء مع ترکیب تیاری

بہمنین، سنبل الطیب، قرف، المانچی خرد و کلاں، گلِ ارمنی، گلِ مختوم، زعفران، جدوار، ورقِ طلائی، ورقِ نقرہ ہر ایک ۴-۴ گرام، مشک خالص ۸ گرام، یاقوتِ سُرخ، یاقوتِ زرد، یشب کافوری، کہرباء شمع، کبابِ چینی، نار مشک ۸-۸ گرام، درونجِ عقربی، زرنباد، صندل سُرخ و سفید، کشنیز خشک، مُقشّر، عنبر اشہب، فاذہر حیوانی ۱۲-۱۲ گرام، زنجبیل، زرشک، سازج ہندی، سعد کوفی، شقاقلِ مصری، گلِ نیلوفر ۱۵-۱۵ گرام، گلِ گاؤ زباں، پوستِ اُتراج، طباشیر کبود، آبرِ یشم خام مقرض ۲۵-۲۵ گرام، بادِ نجبویہ ۳۰ گرام، آبِ بہی شیریں، آبِ انار شیریں، عرقِ گلاب، عرقِ گاؤ زباں، عرقِ صندل ہر ایک ۲۵۰ ملی لیٹر، قند سفید ۲۵۰ گرام، شہد خالص، دوچند ادویہ کا قوام بنائیں اور ادویہ کا سفوف قوام میں شامل کر کے مرکب تیار کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مفرح بارد (بہ نسخہ قرابادین دکائی)

### افعال و خواص اور محل استعمال

مفرحِ قلب، دفعِ خفقان و اختلاج، نافعِ ضعفِ قلب، دفعِ معده سدر و دوار، مسکنِ حرارت۔

### جزء خاص

مروارید

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

کافور ۳ گرام، بہمن سفید، تخم فرنجمشک، تخم شاہتر، تخم خرفہ، سنبل الطیب، تخم کاہو، تخم خیاریں ہر ایک ۷ گرام مروارید و بیج مرجان، کہربائے شمعی، گل گاؤ زباں، طباشیر کبود، صندل سُرخ، بیج کیوڑہ ہر ایک ۱۰ گرام، گل سُرخ، گل نیلو فرہر ایک ۳۰ گرام۔ جملہ ادویہ کو کوٹ چھان کر نبات سفید ۱۲۵ گرام کا قوام کر کے مرکب تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام۔

## مفرح شیخ الرئیس

### افعال و خواص و محل استعمال

نافع ضعف قلب و ضعف عام، دافع خفقان، نافع تپ کہنہ و تپِ دِق، نافع حمیات سوداویہ۔

### جزء خاص

درونج عقربی۔

## دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

عود ہندی ۲۵ گرام، درونج عقربی، زرنباد، بہمن سفید ہر ایک ۲۵ گرام، گل سُرخ ۲۰ گرام، برگ گاؤ زباں ۲۰ گرام، تخم کاہو مقشر ۱۵ گرام، تخم خرفہ ۱۵ گرام، مغز کدو، مغز خیاریں، مغز تخم خرپڑہ ۱۵-۱۵ گرام، برادہ صندل سفید ۱۰ گرام، طباشیر کبود ۱۰ گرام، دانہ ہیل خرد ۱۰ گرام، بُسیدِ احمر سوختہ ۵ گرام، مروارید ناسفتہ ۵ گرام، سرطان نہری سوختہ، کافور، کہرباء شمعی آبریشم خام، مقرض برادہ صندل سُرخ، ہر ایک ۵-۵ گرام کو کوٹ چھان کر سفوف کر لیں۔ بعد ازاں رُبِ سیبِ شیریں، رُبِ انارِ شیریں، رُبِ بہی شیریں ہم وزن ادویہ کا قوام کر کے سفوف ادویہ اس میں ملا دیں۔ پھر زعفرانِ عنبر، مشک محلول ۳-۳ گرام شامل کر کے مرکب تیار کریں اور محفوظ الہوا مقام پر نگہداشت کریں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام کسی عرق کے ساتھ۔

## مفرح شیخ الرئیس (بہ نسخہ دیگر)

### وجہ تسمیہ

شیخ الرئیس ابن سینا کے نام سے موسوم ہے۔ شیخ نے یہ نسخہ نوح بن منصور کے لئے ترتیب دیا تھا۔

## افعال و خواص اور محل استعمال

ضعف قلب، خفقان، حمی دق، سوداوی بخار اور امراض معدہ میں نافع ہے۔ توخس سوداوی اور مالینولیا کی تمام قسموں کو فائدہ دیتا ہے۔ اعضائے رئیسہ کو قوت دیتا ہے۔ کمزوری کے لئے بہت نفع مند ہے۔ نشاط و چستی پیدا کرتا ہے۔

### جزء خاص

### درونج عقربی

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گلِ سُرخ ۲۰ گرام، گاؤ زباں ۱۵ گرام، تخم کاہو مقشر، مغز تخم خرپڑہ، مغز تخم کدو، مغز تخم خیارین، تخم خرفہ ہر ایک ۱۲ گرام، صندل سفید، دانہ ہیل خرد، طباشیر ہر ایک ۱۰ گرام، عود ہندی، درونج عقربی، زرنباد بہمن سفید ہر ایک ۳۰ گرام، مروارید بسید احمر سوختہ کھرباء شعمی، سرطان سوختہ، ابریشم خام مقرض، صندل سُرخ، کافور ہر ایک ۵ گرام، زعفران ۲ گرام، عنبر اشہب ایک گرام، مشک ۱/۲ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر رُب سیب، رُب انار، رُب بھی (ہر ایک رُب سب دواؤں کے ہم وزن لیں) کے قوام میں شامل کریں۔

#### مقدار خوراک

۳ گرام ہمراہ عریقات مناسبہ۔

#### مفرح مرواریدی

### افعال و خواص اور محل استعمال

مفرح و مقوی قلب۔

#### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مروارید محلول، ورقِ طلاء محلول، ورقِ نقرہ محلول۔ ہر ایک ۱۰ گرام، مشک خالص محلول ۶ گرام، عنبر محلول ۳ گرام، صندل سفید ۱۰۰ (سو) گرام۔ تمام ادویہ کو قند سفید سے چند ادویہ اور عرقِ گلاب سے چند ادویہ کا قوام تیار کریں اور مرکب بنائیں۔

#### مقدار خوراک

ایک گرام تا ۳ گرام، ہمراہ عرقِ گاؤ زباں۔

#### مفرح معتدل

## افعال و خواص اور محل استعمال



مقوی اعضاءِ ریسہ، قلب و دماغ و جگر، محافظ حرارتِ غریزی، محرک باہ، مشتبہی طعام، نافع اسہال، دافع امراضِ رحم۔

### جزءِ خاص

آبریشم

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مشک، عنبر ہر ایک ایک گرام، گلِ سُرخ، سعد کوفی، درونجِ عقربی، سنبل الطیب، دارچینی، زعفران، مصطکی، قرنفل، جائفل، کبابِ چینی، الائچی خرد، الائچی کلاں، فلفل دراز، پوست ترنج، خولجان، عود ہندی ہر ایک ۲۵ گرام، مروارید، بُسداہمر، کہرباء شمعی ہر ایک ۳ گرام، زرنباد ۵ گرام، آبریشم خام مقرض، تخم بادروج (جنگلی تلسی) ہر ایک ۱۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر نبات سفید دو چند کے قوام میں ملائیں۔

### مقدار خوراک

۵ سے ۱۰ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

### مفرح معتدل بہ نسخہ دیگر

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی قلب و دماغ و اعضاءِ ریسہ، مقوی جگر، منغش حرارتِ غریزی، مہیج و محرک باہ، مشتبہی طعام، بطور خاص امراضِ رحم و امراضِ امعاء میں مفید ہے۔

### اجزائے خاص

زعفران و مروارید

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

گلِ سُرخ، سعد کوفی، درونجِ عقربی، سنبل الطیب، دارچینی، مصطکی رومی، قرنفل گل دار، جائفل، کبابہ خنداں، قاقلین، فلفل دراز، پوست ترنج، خولجان، عود ہندی، ہر ایک ۲۵ گرام، زرنباد ۵ گرام، آبریشم خام مقرض، بادروج، ہر ایک ۱۰ گرام۔ تمام ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف کریں اور ہم وزنِ جملہ ادویہ نبات سفید اور شہد خالص دو چند وزن ادویہ ملا کر قوام کریں۔ پھر زعفران محلول ۲۵ گرام، مروارید محلول ۳۵ گرام، بُسداہمر محلول ۳۵ گرام، زبرجد محلول ۳۵ گرام، مُشک و عنبر محلول ۱-۱ گرام ملا کر مفرح تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۷ تا ۹ گرام، مناسب بدرقہ کے ساتھ۔

## مفرح یاقوتی

### افعال و خواص اور محل استعمال

مفرح و مقوی اعضائے ریسیہ، دافع ضعف و نقاہت، مشتبہی طعام، نافع اسہال، نافع ودافع امراض رحم، نافع ودافع سیلان الرحم، دافع نتنِ رطوبات رحم، مقوی رحم۔

### جزء خاص

### یاقوت

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مشک، اذخر ہر ایک ۲ گرام یاقوت سُرخ بادر نجبویہ ہر ایک ۴ گرام عنبر، الاچی کلاں، ورقِ نقرہ، کافور، گلِ مختوم، کشنیز خشک، لاجورد، گلِ ارمنی، سنبل الطیب، نارمشک ہر ایک ۳ گرام مروارید، بُسیدِ کہرباء شمعی، زعفران، گاؤ زباں، مصطکی، دارچینی، ابریشم خام مقرض، پوست ترنج، بہمن سفید، زرنباد، اشنہ، مغز تخم کدو، اظفار الطیب، زرشک، تخم خرفہ سیاہ، فرنجمشک، طباشیر، تخم گاؤ زباں، ہر ایک ۶ گرام، صندل سفید، عود ہندی، درونج عقربی، گلِ سُرخ، ہر ایک ۱۰ گرام سب کو کوٹ چھان کر شربت حماض ۲۵۰ ملی لیٹر شہد خالص دو اؤں کے وزن سے دو چند کا قوام کر کے ملائیں اور مرکب کو استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

۵ سے ۱۰ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

## مفرح یاقوتی معتدل

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی اعضائے ریسیہ، دافع ضعف عام، نافع نقاہت، مشتبہی طعام، نافع اسہال و امراض رحم۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

بادر نجبویہ ۴ گرام، گلِ ارمنی ۳ گرام، گلِ مختوم، دانہ ہیل کلاں، کشنیز خشک، لاجورد مغسول، سنبل الطیب، نارمشک ۳-۳ گرام، بُسیدِ احمر ۷ گرام، کہرباء شمعی، گلِ گاؤ زباں، مصطکی رومی، دارچینی، ابریشم خام مقرض، پوست ترنج، زرنباد، اشنہ، بہمن سفید، اظفار الطیب، مغز کدو، مغز تخم خیار، زرشک، تخم خرفہ، تخم فرنجمشک، برگ / تخم گاؤ زباں، طباشیر، ہر ایک ۷-۷ گرام، برادہ صندل سفید، عود غرقی، درونج عقربی، گلِ سُرخ، ہر ایک دس گرام۔

دیگر اجزاء مع ترکیب تیاری: ادویہ کو کوٹ چھان کر علاحدہ رکھ لیں، پھر شہد خالص دو چند ادویہ، شربت انار شیریں ۲۵۰ ملی لیٹر یا شربت حمض ۲۵۰ ملی لیٹر کا قوام کر کے سفوف مذکورہ بالا کو اُس میں شامل کریں۔ اس کے بعد مشک محلول ۳ گرام، مروارید محلول ۷ گرام، یاقوت محلول ۴ گرام، لعل محلول ۴ گرام، عنبر محلول ۳ گرام، ورق طلا محلول ۳ گرام، ورق نقرہ محلول ۳ گرام، کافور خالص ۳ گرام، زعفران محلول ۷ گرام شامل کر کے مفرح تیار کریں اور محفوظ رکھ لیں۔

### مقدار خوراک

۷ تا ۱۰ گرام ہمراہ عریقات۔

### نمک و کھار

۱۔ نمک یا کھار سے مراد دواء کے وہ نمکین اجزاء ہیں جو پودوں کو جلا کر حاصل کئے جاتے ہیں۔ طبّی اصطلاح میں اس عمل کو ”عمل اِقلاء“ کہتے ہیں۔ طبّی یونانی میں دواء کے اجزائے موثرہ حاصل کرنے کی یہ ترکیب یونانی عہد سے ہی رائج ہے۔  
۲۔ دواء کے نمکین اجزاء نکالنے کے علاوہ علم المرکبات میں مختلف نمکیات پر مشتمل نسخے بھی ترتیب دیئے گئے ہیں، مثلاً نمک سلیمانی، نمک شیخ الرئیس وغیرہ، جن میں املاح کے ساتھ دوسری باضم و محلل کاسرریاح دوائیں شامل ہیں۔

### ”نمک و کھار“ بنانا (عمل اِقلاء)

بعض نباتات ایسے ہیں جن کے پتوں، تنوں اور جڑوں وغیرہ یا مکمل پودے کو جلا کر نمک حاصل کیا جاتا ہے۔ بوٹیوں سے حاصل کردہ نمک کو ایک خاص اصطلاح ”سد اکھار“ سے یاد کیا جاتا ہے۔ طبّی ہندی میں پنچ کھار کی اصطلاح عام ہے جس سے مراد پانچ نمکوں سے ہوتی ہے۔ ان میں (۱) نمک ڈھاک، (۲) نمک ترب، (۳) جو اکھار، (۴) نمک سبّی اور (۵) نمک تل شامل ہیں۔ ان میں سے اکثر نمکیات کو بطور دوا استعمال کیا جاتا ہے۔

### ترکیب تیاری

جس نبات سے نمک حاصل کرنا ہو اُس کو پہلے جلا کر راکھ کر لیں۔ اُس راکھ کو دو دو یوم تک پانی میں بھیکھا رہنے دیں۔ علاوہ ازیں راکھ کو پانی میں ڈال کر کسی لکڑی یا چمچے کی مدد سے اس محلول کو حرکت بھی دیتے رہیں۔ اس سے نمک اچھی طرح پانی میں حل پذیر ہو جائے گا۔ کچھ دیر کے بعد پانی کو نتھار لیں اور تہ نشین حصہ کو پانی سے جدا کر کے پھینک دیں۔ مزید برآں اس نتھارے ہوئے پانی کو کپڑے سے چھان لیں۔ راکھ کو دو تین بار پانی میں ڈال کر نتھار لیں۔ اخیر میں اُسی چھنے ہوئے محلول کو عمل تجخیر کے ذریعہ اڑا کر غلیظ را سب حاصل کر لیں۔ یہی اُس نبات کا نمک ہوگا۔ چنانچہ نمک چرچٹہ، نمک ترب، نمک خربوزہ اور جو اکھار مذکورہ ترکیب سے حاصل کیا جاتا ہے۔ مولی کی جڑوں سے پتوں کی بہ نسبت زیادہ نمک حاصل ہوتا ہے۔ جو اکھار، چرچٹہ، گاجر، سبّی بوٹی، وغیرہ کا نمک

حاصل کرنے کے لئے پورے پودے کو جلا کر راکھ کر لیا جاتا ہے۔ خربوزے میں سب سے زیادہ نمک چھلکے میں ہوتا ہے، پھر گودے میں۔

نباتات کی طویل فہرست ہے جن سے نمکیات حاصل ہوتے ہیں لیکن کچھ مشہور نباتات مندرجہ ذیل ہیں: آگ، اڑوسہ، کٹائی، بابوز، بتھوا، بسکھپرہ، پالک، ترب، تل، جو، جھاؤ، چرچٹ، چنا، خربوزہ، ڈھاک، سبجی، کنگھی، گاجر، مسور وغیرہ۔

### نمک بانسہ / اڑوسہ

#### افعال و خواص اور محل استعمال

اپنے جزء خاص کے نام سے معروف ہے۔ مخرج بلغم ہے۔ ضیق النفس اور سعال رطب و یابس کو فائدہ دیتا ہے۔

#### طریقہ تیاری

بانسہ کا پودا خشک کر کے جلائیں اور راکھ کو پانی میں خوب حل کریں۔ چند گھنٹوں کے بعد جب راکھ تہ نشین ہو جائے تو پانی نتھار لیں اور آگ پر رکھ کر پانی اڑالیں۔ پانی اڑنے کے بعد برتن میں نمک باقی رہ جائے گا۔ اسے اکٹھا کر لیں۔

#### مقدار خوراک

نصف گرام تا ایک گرام۔

#### نمک بتھو

#### افعال و خواص اور محل استعمال

ورم جگر اور ورم رحم میں مفید ہے۔

#### طریقہ تیاری

بتھوے کو خشک کر کے جلائیں اور اُس کی راکھ کو پانی میں خوب حل کریں۔ راکھ تہ نشین ہو جانے پر پانی نتھار لیں اور آگ پر رکھ کر جوش دیں۔ جب پانی اڑ جائے اور نمک باقی رہ جائے تو نمک کو محفوظ رکھ لیں اور بوقت ضرورت استعمال میں لائیں۔

#### مقدار خوراک

نصف گرام تا ایک گرام۔

## نمک بھنگ

### افعال و خواص اور محل استعمال

ہاضم، مشتبہی طعام اور مقوی معدہ ہے۔

### طریقہ تیاری

بھنگ کو خشک کر کے جلا کر اُس کی راکھ پانی میں خوب حل کریں۔ چند گھنٹوں کے بعد پانی نتھار لیں اور چھان کر جوش دیں۔ پانی جلنے پر نمک باقی رہ جائے گا، اسے استعمال کریں۔

### مقدار خوراک

نصف گرام تا ایک گرام۔

## نمک پودینہ

### افعال و خواص اور محل استعمال

ہاضم طعام، محلل ریح اور مقوی معدہ ہے۔ متلی اور تے کو بند کرتا ہے۔  
طریقہ تیاری: پودینہ خشک کر کے جلائیں اور اُس کی راکھ پانی میں خوب حل کریں۔ تہ نشیں ہونے پر پانی کو نتھار لیں اور آگ پر رکھ کر اڑائیں۔ پانی اڑنے کے بعد نمک باقی رہ جائے گا۔ اسے استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

نصف گرام تا ایک گرام۔

## نمک ترب

مولی سے کھار زیادہ نکلتا ہے۔ چنانچہ اگر مولی کی جڑ کی راکھ ۲۵ گرام ہے تو اُس سے ۱۰ تا ۱۵ گرام کھار برآمد ہوتا ہے لیکن اگر راکھ مولی کے پتوں کی ہے تو اُس سے مولی کی بہ نسبت کم کھار نکلتا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

مخرج، حصا، ہاضم طعام، نافع ورم طحال اور پیشاب آور ہے۔

طریقہ تیاری: مولیٰ کو مع برگ و بار و جڑ کے خشک کر کے مٹی کے برتن میں ڈال کر جلانیں۔ پھر اُس کی راکھ کو پانی میں حل کر کے ہاتھ سے خوب ہلائیں۔ چند گھنٹہ بعد پانی نتھار کر کپڑے سے چھانیں اور جوش دیں۔ پانی جلنے پر برتن میں نمک باقی رہ جائے گا۔ اُس کو خشک کر کے رکھ لیں اور ضرورت کے وقت استعمال کرائیں۔

مقدار خوراک

نصف گرام تا ایک گرام۔

نمک جو (جواکھار)

افعال و خواص اور محل استعمال

دربول، مفتت سنگ کردہ و مثانہ اور مقوی معدہ ہے۔ کھانسی اور ضیق النفس کو فائدہ دیتا ہے۔

طریقہ تیاری

جو کے مُسَلَّم پودوں کو خشک کر کے جلانیں اور اُس کی راکھ پانی میں خوب حل کر کے دو، ڈھائی گھنٹہ بعد پانی نتھار لیں اور چھان کر جوش دیں۔ پانی اڑ جانے پر برتن میں صرف کھار باقی رہ جائے گا۔ اِس کو خشک کر کے استعمال کریں۔

مقدار خوراک

نصف گرام تا ایک گرام۔

نمک چرچہ

افعال و خواص اور محل استعمال

بلغمی کھانسی، ضیق النفس، درد شکم، نفخ شکم، سنگ گردہ و مثانہ اور استسقاء میں مفید ہے۔ اونٹنی کے دودھ کے ہمراہ استسقاء میں کھلانے سے خاص طور پر فائدہ ہوتا ہے۔

افعال و خواص اور محل استعمال

طریقہ تیاری: چرچہ کا پودا مع جڑ، پتوں اور شاخوں کے سایہ میں خشک کر کے جلانیں اور راکھ کو پانی میں خوب حل کر کے چھوڑ دیں۔ چند گھنٹوں کے بعد پانی نتھار کر پکائیں۔ جب پانی جل جائے اور نمک باقی رہ جائے تو استعمال کریں۔

مقدار خوراک

نصف گرام تا ایک گرام۔

## نمک سلیمانی

### وجہ تسمیہ

نمک سلیمانی حضرت سلیمانؑ کی طرف سے منسوب ہے، جیسا کہ علاج الامراض اور دوسری قراہدینوں میں متعدد نسخے اُن کے حوالے سے ملتے ہیں، چنانچہ جو ایش سلیمانی کے علاوہ جو ایش بلادر کے بارے میں بھی کہا گیا ہے کہ اس کے موجد حضرت سلیمانؑ ہیں (دیکھئے معجون بلادر)۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

معدہ اور ہاضمہ کو قوت دیتا ہے۔ محلل ریاح ہے۔

### جزء خاص

### نمکیات

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

نمک سانجھر، نوشادر ہر ایک ۲۰ گرام اجمود، ناخواہ، فلفل سیاہ، زنجبیل، قرنفل، زمرہ سیاہ، جاتفل، جاوتری ہر ایک ۳ گرام کو کوٹ پیس کر سرکہ خالص میں جوش دے کر خشک کریں اور باریک سفوف بنائیں۔

### مقدار خوراک

۲ تا ۳ گرام بعد طعام۔

### نمک شیخ الرئیس

### وجہ تسمیہ

یہ نسخہ شیخ الرئیس بو علی حسین بن سینا کا تالیف کردہ ہے، اس لئے اُس کے نام سے موسوم ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

محلل ریاح، مقوی معدہ و جگر، ہاضم طعام، مؤلدم۔

### جزء خاص

نمک سانجھر۔

دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

نمک سانجھر ۴۰ گرام فلفل سفید ۸ گرام، نوشادر زنجبیل، فلفل سیاہ، پودینہ خشک، تخم کرفس نانخواہ، تخم جرجیر، سنبل الطیب ہر ایک ۵ گرام کوٹ پیس کر سفوف بنائیں۔

مقدار خوراک

۲ تا ۳ گرام ہمراہ آبِ سادہ۔

نمک کٹائی

افعال و خواص اور محل استعمال

سرف، ضیق النفس بلغمی اور تپ بلغمی کو فائدہ دیتا ہے۔ قاتلِ کرمِ شکم ہے۔

طریقہ تیاری

کٹائی خرد کا پودا خشک کر کے جلائیں اور اُس کی راکھ پانی میں خوب حل کریں۔ چند گھنٹوں کے بعد پانی نتھار کر جوش دیں۔ جب پانی اڑ جائے اور صرف نمک باقی رہے تو استعمال کریں۔

مقدار خوراک

نصف گرام تا ایک گرام۔

نمک نکچھکنی

افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی معدہ اور مشتبہی طعام ہے۔ بلغمی اور عصبی امراض کو فائدہ دیتا ہے۔

طریقہ تیاری

نکچھکنی کا پودا خشک کر کے جلائیں اور اُس کی راکھ پانی میں خوب حل کر کے پانی نتھار لیں اور جوش دیں۔ پانی جلنے کے بعد نمک باقی رہ جائے گا۔

مقدار خوراک

نصف گرام تا ایک گرام۔

یا قوتی بارد

وجہ تسمیہ



یاقوتی اُن دواؤں کو کہتے ہیں جن کی اصل و عمود یا قوت ہوتا ہے۔

### افعال و خواص اور محل استعمال

قلب و دماغ اور اعضائے رہسا کو قوت دیتی ہے۔ خفقان اور وحشت کو دور کرتی ہے۔ حار مزاجوں کے موافق اور مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مغز تخم کدو شیریں، مغز تخم تر بوز، مغز تخم خیارین، تخم کاہو۔ ہر ایک ۱۰ گرام، تخم خرفہ مقشر ۱۵ گرام مروارید ناسفتہ، صندل سفید، سنبل الطیب، طباشیر نوفل، صندل سُرخ، ہر ایک ۸ گرام، بسد، کہرباء شمعی، سرطان سوختہ، ہر ایک ۹ گرام یا قوت، زمرد سبز ہر ایک ۲ گرام، آبریشم خام مقرض، بہمن سُرخ، بہمن سفید، گل گاؤ زباں، گل سُرخ، شقائق مصری، دانہ ہیل خرد، دارچینی، ہر ایک ۱۰ گرام، آملہ منقی ۲۰ گرام، زعفران، عنبر، ورق طلائی، مشک خالص، ہر ایک ڈیڑھ گرام، ورق نقرہ ۸ گرام نبات سفید ۲۰۰ گرام، آب سیب شیریں، آب امرود، آب بھی شیریں، شربت فواکہ شیریں، عرق گلاب، شہد خالص، عرق صندل، ہر ایک ۷۵ ملی لیٹر حجریات کو عرق گلاب میں بہت باریک مثل سرمہ کے پیسوں اور دیگر ادویہ کا سفوف تیار کر کے عرقیات شربت کو نبات سفید اور شہد کے قوام میں ملائیں اور زعفران، مشک، عنبر کو کھرل کر کے شامل قوام کریں۔

### مقدار خوراک

۳ تا ۵ گرام۔

### یاقوتی حار

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی اعضائے ریئسہ، نافع امراضِ بارہ موافقِ امزجہ مبرودین۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

یاقوت ۳ گرام، مروارید ناسفتہ ۵۰ گرام، کہرباء شمعی ۱۵ گرام، مشک خالص ایک گرام لاجورد مغسول ۳ گرام، کندر، ننام (ایک بوٹی ہے) ہر ایک ۷ گرام، زعفران، عود، ہر ایک ۹-۹ گرام، درونج عقربی، اسطوخودوس ہر ایک ۶ گرام، عنبر ۵ گرام، دارچینی ۱۲ گرام۔ پہلے جوہرات کو عرق گلاب میں سرمہ کی طرح باریک پیس لیں اور دیگر ادویہ کو کوٹ چھان کر سفوف کریں۔ پھر ادویہ کو سہ چند شہد یا قند سفید کے قوام میں ملائیں۔ مشک، عنبر، زعفران کو کھرل کر کے اخیر میں شامل کریں اور استعمال میں لائیں۔

### مقدار خوراک

## یاقوتی سادہ

### افعال و خواص اور محل استعمال

مفرح و مقوی قلب ہے۔ خفقان و حشت اور مالینجولیا کو مفید ہے۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

یاقوت فادزہر معدنی عقیق کہرباء شمعی، بسدا حمر، یشب سبز ۴ گرام، ابریشم خام مقرض، صندل سفید (گلاب میں کھل شدہ)، عود غرق، برگ گاؤ زباں، گل گاؤ زباں، سازج ہندی، درونج عقربی، زعفران فرنجمشک، پوست اترج، ہر ایک ۳-۳ گرام، کشنیز خشک، مقشر، گل نسرين، بہمن سُرخ، بہمن سفید، دانہ ہیل خرد، لاجورد مغسول، اقیمون، ہر ایک ۷ گرام، مشک، عنبر، ہر ایک ۲ گرام، مربی آند، مربی ہلید، ہر ایک ۳ عدد شربت انار ۷۵ ملی لیٹر، ورق نقرہ ۱۰ گرام۔ پہلے جواہرات کو عرق گلاب میں خوب باریک کھل کریں، پھر مربوں کی گٹھلی دور کر کے باریک پیسیں اور دوسری دواؤں کا سفوف تیار کر کے سہ چند قند سفید کے قوام میں ملائیں۔ اخیر میں مشک و عنبر کھل کر کے اور ورق نقرہ ملا کر یاقوتی تیار کریں۔

### مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام۔

## یاقوتی لؤلوی

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی اعضائے ریسہ و مقوی باہ۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

یاقوت، کہرباء، ہر ایک ۵ گرام مروارید ناسفہ، یشب سبز، ہر ایک ۶ گرام، مرجان ۹ گرام، مغز تخم خرپزہ، مغز تخم خیارین، ہر ایک ۱۸ گرام، شقاقل مصری، ثعلب مصری، تودری سُرخ، تودری زرد، بہمن سُرخ، بہمن سیاہ، ہر ایک ۱۲ گرام، ہلیون کباب چینی و دار چینی ہر ایک ۶ گرام۔ اندر جو شیریں، بادر نجویہ، گل سُرخ، ہر ایک ۷ گرام، سازج ہندی ۹ گرام، صندل سفید ۵ گرام، طباشیر، ورق نقرہ، ہر ایک ۵ گرام، ورق طلا زعفران، ہر ایک ۳ گرام، آبریشم خام مقرض ۲۵ گرام، مربی سیب ۷۵ گرام، شربت انار شیریں ۱۷۵ ملی لٹر، عرق گلاب ۵۰۰ ملی لیٹر، نبات سفید، شہد خالص ہر ایک ۲۰۰ گرام، اولاً جواہرات کو عرق گلاب میں حل کریں اور دیگر دواؤں کا باریک سفوف کر کے مربی شربت اور نبات و شہد کے قوام میں ملائیں۔

## مقدار خوراک

۵ تا ۷ گرام۔

## یاقوتی معتدل

### افعال و خواص اور محل استعمال

مقوی اعضاءے ریسہ، مفرح قوی، نافع خفقان، دفع وحشت و مالینجولیا۔

### دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

مروارید ناسفہ ۶ گرام، کہرباء شمعی ۳ گرام، گل گاؤزباں، ۱۲ گرام بادر نجبویہ، کشنیز خشک، ہر ایک ۱۲ گرام، یاقوت ۸ گرام، مغز تخم کدو شیریں، مغز تخم تربوز، ہر ایک ۲۴ گرام، صندل سفید، طباشیر، دانہ ہیل خرد، ہر ایک ۱۲ گرام، ابریشم خام، مقرض ۶ گرام،

بہمن سُرخ و سفید، ہر ایک ۱۲ گرام، تخم خرفہ ۲۴ گرام، لاجورد مغسول ۸ گرام، عنبر ۲ گرام، زعفران محلول ۶ گرام، مشک خالص، ورق طلائی، ہر ایک ۲ گرام، ورق نقرہ ۶ گرام، شربت فواکہ ۱۰۰ ملی لیٹر، شربت سیب ۲۰۰ ملی لیٹر، نبات سفید ۱۲۵ گرام، عرق گلاب، عرق بید مشک، عرق شاہترہ، ہر ایک ۱۰۰ ملی لیٹر۔ پہلے جواہرات کو باریک سرمہ کی طرح کھرل کھر لیں اور دوسری دواؤں کا سفوف کھر کے عرق شربت اور نبات سفید کے قوام میں ملا لیں۔ بعد میں مشک، عنبر، زعفران اور ورق نقرہ علیحدہ سے کھرل کھر کے اضافہ کریں۔

## مقدار خوراک

۳ تا ۷ گرام، ہمراہ مناسب عریقات۔

## فہرست

۳	انتساب.....
۵	تمہید.....
۶	ترکیب ادویہ کی ضرورت اور اُس کے اصول و قوانین.....
۷	قرا بادین (PHARMACOPOEIA).....
۷	تعارف.....
۷	عربی کتب:.....
۷	فارسی کتب:.....
۸	اُردو کتب:.....
۹	دواؤں کا قوام اور قوامی ادویہ.....
۹	معیاری قوام.....
۹	قوام کی تیاری میں ’تار‘ کا مفہوم.....
۹	قوام کی تیاری میں درجہ حرارت (آنچ) کی اہمیت.....
۹	قوام میں لعابیات کی شمولیت.....
۱۰	قوامی مرکبات.....
۱۰	میٹھی اجناس جن سے قوام تیار کیا جاتا ہے.....
۱۰	مختلف قواموں کی تیاری.....
۱۰	(۱) شہد کا قوام.....
۱۰	(۲) قند سیاہ (گرٹ) کا قوام.....
۱۰	(۳) شکر سُرخ کا قوام.....

- ۱۱ ..... (۴) قند سفید کا قوام / شکریا چینی کا قوام
- ۱۱ ..... (۵) مصری (نبات سفید) کا قوام
- ۱۱ ..... (۶) کھانڈ کا قوام
- ۱۱ ..... (۷) بورہ کا قوام
- ۱۱ ..... (۸) ترنجبین (شیر خشک) کا قوام
- ۱۲ ..... ذخیرہ مرگبات
- ۱۲ ..... اثاناسیا
- ۱۲ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۲ ..... اثاناسیائے
- ۱۲ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۲ ..... جزء خاص
- ۱۲ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۲ ..... مقدار خوراک:
- ۱۲ ..... اثاناسیائے صغیر
- ۱۲ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۳ ..... مقدار خوراک
- ۱۳ ..... اشر (Ether)
- ۱۳ ..... تعارف اور وجہ تسمیہ
- ۱۳ ..... اشر صغیر

- ۱۳ ..... اشیر الملوک
- ۱۳ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۳ ..... جزء خاص
- ۱۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۳ ..... مقدار خوراک: حسبِ ضرورت حلق میں پھونکنے۔
- ۱۳ ..... الاحمر
- ۱۳ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۵ ..... اطرینفل
- ۱۵ ..... اطرینفل کا موجد
- ۱۵ ..... اطرینفل اُسٹو خودوس
- ۱۵ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۵ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۶ ..... جزء خاص
- ۱۶ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۶ ..... مقدار خوراک
- ۱۶ ..... اطرینفل زمانی
- ۱۶ ..... وجہ تسمیہ
-

۱۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۷	مقدار خوراک
۱۷	اطریفل شاہترہ
۱۷	وجہ تسمیہ
۱۷	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۷	جزء خاص
۱۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۷	مقدار خوراک
۱۷	اطریفل صغیر
۱۷	افعال و خواص مع محل استعمال
۱۷	جزء خاص
۱۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۸	مقدار خوراک
۱۸	اطریفل غدی
۱۸	وجہ تسمیہ
۱۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۸	جزء خاص
۱۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۸	مقدار خوراک

---

۱۸	.....	اطریفل کشنیزی
۱۸	.....	وجہ تسمیہ
۱۹	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹	.....	جزء خاص
۱۹	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹	.....	مقدار خوراک
۱۹	.....	اطریفل مقل
۱۹	.....	وجہ تسمیہ
۱۹	.....	استعمالات
۱۹	.....	جزء خاص
۱۹	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۰	.....	مقدار خوراک
۲۰	.....	اطریفل ملین
۲۰	.....	وجہ تسمیہ
۲۰	.....	استعمالات
۲۰	.....	جزء خاص
۲۰	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۰	.....	مقدار خوراک
۲۰	.....	افلونیا / فلونی
۲۰	.....	وجہ تسمیہ

---



- ۲۱ ..... افلونیا نے رومی
- ۲۱ ..... استعمالات
- ۲۱ ..... جزء خاص
- ۲۱ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۲۱ ..... مقدار خوراک
- ۲۱ ..... اِمروسی
- ۲۱ ..... وجہ تسمیہ
- ۲۱ ..... افعال و خواص و محل استعمال
- ۲۱ ..... جزء خاص
- ۲۲ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۲۲ ..... مقدار خوراک
- ۲۲ ..... انفخہ - پیرمایہ - چستہ چاک
- ۲۲ ..... تعارف اور طریقہ تیاری
- ۲۲ ..... پیرمایہ کا مزاج افعال اور دوائی استعمال
- ۲۳ ..... مضر
- ۲۳ ..... پیرمایہ کے خالص ہونے کی علامت
- ۲۳ ..... انقردی
- ۲۳ ..... وجہ تسمیہ
- ۲۳ ..... انقردیا کبیر
- ۲۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال

۲۳	جزء خاص.....
۲۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۳	مقدار خوراک.....
۲۳	انقر دیا صغیر.....
۲۳	جزء خاص.....
۲۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۳	مقدار خوراک.....
۲۳	انوشدارو.....
۲۳	وجہ تسمیہ.....
۲۵	انوشدارو کی ترکیب تیاری.....
۲۵	جزء خاص.....
۲۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۵	مقدار خوراک.....
۲۶	انوشدارو لُولُوی.....
۲۶	ایارہ / ایارج / ایارجات.....
۲۶	وجہ تسمیہ.....
۲۶	ایارج فیقراء.....
۲۶	وجہ تسمیہ.....
۲۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۶	جزء خاص.....

---

۲۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۷	مقدار خوراک
۲۷	ایارج لوغازی
۲۷	وجہ تسمیہ
۲۷	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۷	جزء خاص
۲۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۷	مقدار خوراک
۲۸	ایارج ہو فقر اطیس / ایارج بقراط
۲۸	وجہ تسمیہ
۲۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۸	جزء خاص
۲۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۸	مقدار خوراک
۲۸	باسلیقون
۲۸	وجہ تسمیہ
۲۹	باسلیقون کبیر
۲۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۹	اجزائے خاص
۲۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---

۲۹	..... ترکیب استعمال
۲۹	..... باسلیقون صغیر
۲۹	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۲۹	..... جزء خاص
۲۹	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۰	..... بر شعشاء
۳۰	..... وجه تسمیہ
۳۰	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۳۰	..... جزء خاص
۳۰	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۰	..... مقدار خوراک
۳۱	..... برود کا فوری
۳۱	..... وجه تسمیہ
۳۱	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۳۱	..... جزء خاص
۳۱	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۱	..... بنادق البذور
۳۱	..... وجه تسمیہ
۳۱	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۳۱	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---

۳۲	..... مقدار خوراک
۳۲	..... پادزہر / فادزہر / تریاق
۳۲	..... وجہ تسمیہ
۳۲	..... تریاقِ اربعہ / تریاقِ صغیر
۳۲	..... وجہ تسمیہ
۳۲	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۳۲	..... جزء خاص
۳۲	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۳	..... مقدار خوراک
۳۳	..... تریاقِ افیون
۳۳	..... وجہ تسمیہ
۳۳	..... جزء خاص
۳۳	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۳	..... طریقہ استعمال
۳۳	..... مقدار خوراک
۳۳	..... تریاقِ پچیش
۳۳	..... وجہ تسمیہ
۳۳	..... نفع خاص
۳۳	..... جزء خاص
۳۳	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---

۳۳	.....	مقدار خوراک
۳۳	.....	تریاقِ ثمانیہ
۳۳	.....	وجہ تسمیہ
۳۳	.....	جزء خاص
۳۳	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۳	.....	مقدار خوراک
۳۳	.....	تریاقِ نزلہ
۳۳	.....	وجہ تسمیہ
۳۵	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۳۵	.....	جزء خاص
۳۵	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۵	.....	مقدار خوراک
۳۵	.....	تریاقِ وبائی
۳۵	.....	وجہ تسمیہ
۳۵	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۳۵	.....	جزء خاص
۳۵	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۶	.....	مقدار خوراک
۳۶	.....	جوارش
۳۶	.....	وجہ تسمیہ

---

۳۶	جوارش آملہ.....
۳۶	وجہ تسمیہ.....
۳۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۶	جزء خاص.....
۳۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۷	مقدار خوراک.....
۳۷	جوارش انارین.....
۳۷	وجہ تسمیہ.....
۳۷	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۷	اجزاء خاص.....
۳۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۷	مقدار خوراک.....
۳۷	جوارش بسباسہ.....
۳۸	وجہ تسمیہ.....
۳۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۸	جزء خاص.....
۳۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۸	مقدار خوراک.....
۳۸	جوارش تَفَّاح.....
۳۸	وجہ تسمیہ.....

---

۳۸	تفاح (سیب).....
۳۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۹	مقدارِ خوراک.....
۳۹	جوارشِ ترمہندی.....
۳۹	وجہ تسمیہ.....
۳۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۹	جزء خاص.....
۳۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۹	مقدارِ خوراک.....
۳۹	جوارشِ جالینوس.....
۳۹	وجہ تسمیہ.....
۳۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۰	جزء خاص.....
۳۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۰	مقدارِ خوراک.....
۳۰	جوارشِ زرعوئی سادہ.....
۳۰	وجہ تسمیہ.....
۳۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۰	جزء خاص.....

---



۳۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۱	مقدار خوراک
۳۱	جوارش زرعوئی عنبری بہ نسخہ کلاں
۳۱	وجہ تسمیہ
۳۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۳۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۱	مقدار خوراک
۳۱	جوارش زنجبیل
۳۱	وجہ تسمیہ
۳۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۳۲	جزء خاص
۳۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۲	مقدار خوراک
۳۲	جوارش سفر جلی
۳۲	وجہ تسمیہ
۳۲	جوارش سفر جلی قابض
۳۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۳۲	جزء خاص
۳۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۳	مقدار خوراک

---

۳۳	جوارش سفر جلی مسہل.....
۳۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۳	جزء خاص.....
۳۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۳	مقدار خوراک.....
۳۳	جوارش شاہی.....
۳۳	وجہ تسمیہ.....
۳۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۳	جزء خاص.....
۳۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۳	مقدار خوراک.....
۳۳	جوارش شہریاراں.....
۳۳	وجہ تسمیہ.....
۳۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۳	جزء خاص.....
۳۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۳	مقدار خوراک.....
۳۳	جوارش طباشیر.....
۳۵	وجہ تسمیہ.....
۳۵	افعال و خواص اور محل استعمال.....

---

۳۵	جزء خاص.....
۳۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۵	مقدار خوراک.....
۳۵	جوارش عُوذ (تُرش).....
۳۵	وجه تسمیہ.....
۳۵	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۵	جزء خاص.....
۳۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۶	مقدار خوراک.....
۳۶	جوارش عُوذ (شیرپس).....
۳۶	وجه تسمیہ.....
۳۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۶	جزء خاص.....
۳۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۶	مقدار خوراک.....
۳۶	جوارش فلافلی.....
۳۶	وجه تسمیہ.....
۳۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۷	جزء خاص.....
۳۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....

---

۳۷	مقدارِ خوراک.....
۳۷	جوارشِ فواکہ.....
۳۷	وجہ تسمیہ.....
۳۷	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۳۷	جزء خاص.....
۳۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۷	مقدارِ خوراک.....
۳۸	جوارشِ کمونی.....
۳۸	وجہ تسمیہ.....
۳۸	افعال خواص اور محل استعمالات.....
۳۸	جزء خاص.....
۳۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۸	مقدارِ خوراک.....
۳۸	جوارشِ کمونی کبیر.....
۳۸	وجہ تسمیہ.....
۳۸	افعال خواص اور محل استعمالات.....
۳۸	جزء خاص.....
۳۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۳۹	مقدارِ خوراک.....
۳۹	جوارشِ مصطلگی.....

---

۳۹	وجہ تسمیہ
۳۹	استعمالات
۳۹	جزء خاص
۳۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۳۹	مقدار خوراک
۵۰	جوہر مہرہ
۵۰	وجہ تسمیہ
۵۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۵۰	جزء خاص
۵۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۵۰	مقدار خوراک
۵۰	جوہر سین
۵۰	وجہ تسمیہ
۵۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۵۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۵۱	مقدار خوراک
۵۱	جوہر منقی
۵۱	وجہ تسمیہ
۵۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۵۱	جزء خاص

---

۵۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۵۱	مقدار خوراک
۵۱	حبوب (گولیاں)
۵۲	حب احمر
۵۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۵۲	جزء خاص
۵۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۵۲	مضر اثرات
۵۲	مقدار خوراک
۵۲	حب آذراقی
۵۲	وجہ تسمیہ
۵۳	استعمالات
۵۳	جزء خاص
۵۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۵۳	مقدار خوراک
۵۳	حب ایارج
۵۳	وجہ تسمیہ
۵۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۵۳	جزء خاص
۵۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---

۵۳	مقدار خوراک.....
۵۳	حب بخار.....
۵۳	وجه تسمیہ.....
۵۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۵۳	جزء خاص.....
۵۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۵۳	مقدار خوراک.....
۵۳	حب پان.....
۵۳	وجه تسمیہ.....
۵۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۵۵	جزء خاص.....
۵۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۵۵	مقدار خوراک.....
۵۵	حب پیستہ.....
۵۵	وجه تسمیہ.....
۵۵	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۵۵	جزء خاص.....
۵۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۵۵	مقدار خوراک.....
۵۵	حب پکلونہ.....

---

۵۶	وجہ تسمیہ
۵۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۵۶	جزء خاص
۵۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۵۶	مقدار خوراک
۵۶	حب پیمیش
۵۶	وجہ تسمیہ
۵۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۵۶	جزء خاص
۵۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۵۴	مقدار خوراک
۵۴	حب تپ بلغمی
۵۴	وجہ تسمیہ
۵۴	افعال و خواص اور محل استعمال
۵۴	جزء خاص
۵۴	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۵۴	مقدار خوراک
۵۴	حب تنکار
۵۴	وجہ تسمیہ
۵۴	افعال و خواص اور محل استعمال

---



۵۸	جزء خاص.....
۵۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۵۸	مقدار خوراک.....
۵۸	حب جدوار.....
۵۸	وجہ تسمیہ.....
۵۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۵۸	جزء خاص.....
۵۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۵۹	مقدار خوراک.....
۵۹	حب جواہر.....
۵۹	وجہ تسمیہ.....
۵۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۵۹	جزء خاص.....
۵۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۵۹	مقدار خوراک.....
۵۹	حب حلتیت.....
۶۰	جزء خاص.....
۶۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۶۰	مقدار خوراک.....
۶۰	حب حمل.....

---

۶۰	وجہ تسمیہ.....
۶۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۶۰	جزء خاص.....
۶۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۶۰	مقدار خوراک.....
۶۱	حب خاص.....
۶۱	وجہ تسمیہ.....
۶۱	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۶۱	جزء خاص.....
۶۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۶۱	مقدار خوراک.....
۶۱	حب سعال.....
۶۱	وجہ تسمیہ.....
۶۱	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۶۱	جزء خاص.....
۶۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۶۲	مقدار خوراک.....
۶۲	حب سورنجان.....
۶۲	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۶۲	جزء خاص.....

---

۶۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۶۲	مقدار خوراک
۶۲	حب سیاہ (برائے مقامی استعمال)
۶۲	وجہ تسمیہ
۶۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۶۳	جزء خاص
۶۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۶۳	ترکیب استعمال
۶۳	حب شبیار
۶۳	وجہ تسمیہ
۶۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۶۳	جزء خاص
۶۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۶۳	مقدار خوراک
۶۳	حب شفاء
۶۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۶۳	جزء خاص
۶۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۶۳	مقدار خوراک
۶۳	حب شہیقہ / حب اناردانہ

---

۶۳	وجہ تسمیہ
۶۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۶۳	جزء خاص
۶۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۶۵	مقدار خوراک
۶۵	حب عنبر مومیائی
۶۵	وجہ تسمیہ
۶۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۶۵	جزء خاص
۶۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۶۵	مقدار خوراک
۶۵	حب غافث
۶۶	وجہ تسمیہ
۶۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۶۶	جزء خاص
۶۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۶۶	مقدار خوراک
۶۶	حب توقای
۶۶	وجہ تسمیہ
۶۶	افعال و خواص اور محل استعمال

---

۶۶	جزء خاص.....
۶۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۶۶	مقدار خوراک.....
۶۷	حب کاکڑا سینگی.....
۶۷	وجه تسمیہ.....
۶۷	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۶۷	جزء خاص.....
۶۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۶۷	مقدار خوراک.....
۶۷	حب کبد نوشادری.....
۶۷	وجه تسمیہ.....
۶۷	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۶۷	جزء خاص.....
۶۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۶۸	مقدار خوراک.....
۶۸	حب کبریت.....
۶۸	وجه تسمیہ.....
۶۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۶۸	جزء خاص.....
۶۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....

۶۸	مقدار خوراک.....
۶۸	حب کتھ.....
۶۸	وجہ تسمیہ.....
۶۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۶۹	جزء خاص.....
۶۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۶۹	مقدار خوراک.....
۶۹	حب گل آکھ.....
۶۹	وجہ تسمیہ.....
۶۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۶۹	جزء خاص.....
۶۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۶۹	مقدار خوراک.....
۷۰	حب لیموں.....
۷۰	وجہ تسمیہ.....
۷۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۷۰	جزء خاص.....
۷۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۷۰	مقدار خوراک.....
۷۰	حب مروارید.....

---

- ۷۰ ..... وجہ تسمیہ
- ۷۰ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۷۰ ..... جزء خاص
- ۷۰ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۷۱ ..... مقدار خوراک
- ۷۱ ..... حب مقل
- ۷۱ ..... وجہ تسمیہ
- ۷۱ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۷۱ ..... جزء خاص
- ۷۱ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۷۱ ..... مقدار خوراک
- ۷۱ ..... حب نلذذ
- ۷۱ ..... وجہ تسمیہ
- ۷۱ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۷۱ ..... جزء خاص
- ۷۲ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۷۲ ..... مقدار خوراک
- ۷۲ ..... حب ملین
- ۷۲ ..... وجہ تسمیہ
- ۷۲ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
-

۷۲	جزء خاص.....
۷۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۷۲	مقدار خوراک.....
۷۲	حب نشاط / حب نشاط انگیز.....
۷۲	وجہ تسمیہ.....
۷۲	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۷۳	جزء خاص.....
۷۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۷۳	مقدار خوراک.....
۷۳	حلوی.....
۷۳	حلوی بیضہ مرغ.....
۷۳	وجہ تسمیہ.....
۷۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۷۳	جزء خاص.....
۷۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۷۳	مقدار خوراک.....
۷۳	حلوی گھی کوار.....
۷۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۷۳	جزء خاص.....
۷۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....

---



۷۳	مقدار خوراک
۷۳	خمیره
۷۳	طریقہ تیاری
۷۵	خمیره آبریشم سادہ
۷۵	وجہ تسمیہ
۷۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۷۵	جزء خاص
۷۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۷۵	مقدار خوراک
۷۶	خمیره آبریشم حکیم ارشد وال
۷۶	وجہ تسمیہ
۷۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۷۶	جزء خاص
۷۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۷۶	مقدار خوراک
۷۶	خمیره آبریشم شیرہ عناب وال
۷۶	وجہ تسمیہ
۷۷	افعال و خواص اور محل استعمال
۷۷	جزء خاص
۷۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---

- ۷۷ ..... مقدار خوراک
- ۷۷ ..... خمیرہ آبریشم عود و مصطکی وال
- ۷۷ ..... وجہ تسمیہ
- ۷۷ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۷۷ ..... جزء خاص
- ۷۸ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۷۸ ..... مقدار خوراک
- ۷۸ ..... خمیرہ بنفشہ
- ۷۸ ..... وجہ تسمیہ
- ۷۸ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۷۸ ..... جزء خاص
- ۷۸ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۷۸ ..... مقدار خوراک
- ۷۸ ..... خمیرہ خشخاش
- ۷۸ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۷۹ ..... جزء خاص
- ۷۹ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۷۹ ..... مقدار خوراک
- ۷۹ ..... خمیرہ صندل
- ۷۹ ..... افعال و خواص و محل استعمال
-

۷۹	جزء خاص.....
۷۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۷۹	مقدار خوراک.....
۷۹	خمیرہ گاؤزباں سادہ.....
۷۹	افعال و خواص و محل استعمال.....
۸۰	جزء خاص.....
۸۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۸۰	مقدار خوراک.....
۸۰	خمیرہ گاؤزباں عنبری.....
۸۰	وجہ تسمیہ.....
۸۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۸۰	جزء خاص.....
۸۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۸۰	مقدار خوراک.....
۸۱	خمیرہ گاؤزباں عنبری جواہر وال.....
۸۱	وجہ تسمیہ.....
۸۱	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۸۱	جزء خاص.....
۸۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۸۱	مقدار خوراک.....

---

۸۱	.....خمیرہ گاؤ زباں عنبری جدوار عود صلیب وال
۸۱	.....وجہ تسمیہ
۸۱	.....افعال و خواص اور محل استعمال
۸۲	.....جزء خاص
۸۲	.....دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۸۲	.....مقدار خوراک
۸۲	.....خمیرہ مروارید
۸۲	.....وجہ تسمیہ
۸۲	.....افعال و خواص اور محل استعمال
۸۲	.....دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۸۲	.....مقدار خوراک
۸۳	.....دواء
۸۳	.....دواء جھاڑ (حَمُول منقّی رحم)
۸۳	.....وجہ تسمیہ
۸۳	.....افعال و خواص اور محل استعمال
۸۳	.....جزء خاص
۸۳	.....دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۸۳	.....دواء سمیٹ (حَمُول مضیق رحم)
۸۳	.....وجہ تسمیہ
۸۳	.....افعال و خواص اور محل استعمال

---

۸۳	جزء خاص.....
۸۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۸۲	دوائے سیاہ مسہل.....
۸۳	وجہ تسمیہ.....
۸۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۸۳	جزء خاص.....
۸۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۸۳	ترکیب دیگر.....
۸۲	مقدار خوراک.....
۸۳	دواء الشفاء.....
۸۵	وجہ تسمیہ.....
۸۵	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۸۵	جزء خاص.....
۸۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۸۵	مقدار خوراک.....
۸۵	دواء الکبریت.....
۸۵	وجہ تسمیہ.....
۸۵	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۸۵	جزء خاص.....
۸۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....

---

۸۶	..... مقدار خوراک
۸۶	..... دواء الکرکم صغیر
۸۶	..... وجه تسمیہ
۸۶	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۸۶	..... جزء خاص
۸۶	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۸۶	..... مقدار خوراک
۸۶	..... دواء الکرکم کبیر
۸۶	..... وجه تسمیہ
۸۶	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۸۶	..... جزء خاص
۸۴	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۸۴	..... مقدار خوراک
۸۴	..... دواء المسک
۸۴	..... وجه تسمیہ
۸۴	..... دواء المسک بارد سادہ
۸۴	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۸۴	..... جزء خاص
۸۴	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۸۴	..... مقدار خوراک

---

۸۸	دواء المسک بارد جواہر والی
۸۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۸۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۸۸	مقدار خوراک
۸۸	دواء المسک حار سادہ
۸۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۸۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۸۸	مقدار خوراک
۸۸	دواء المسک حار جواہر والی
۸۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۸۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۸۹	مقدار خوراک
۸۹	دواء المسک معتدل سادہ
۸۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۸۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۸۹	مقدار خوراک
۸۹	دواء المسک معتدل جواہر والی
۸۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۹۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۰	مقدار خوراک

---

۹۱	..... دیا قوزہ
۹۱	..... وجہ تسمیہ
۹۱	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۹۱	..... جزء خاص
۹۱	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۱	..... مقدار خوراک
۹۱	..... ذرور / آذره
۹۱	..... وجہ تسمیہ
۹۱	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۹۱	..... جزء خاص
۹۲	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۲	..... ترکیب استعمال
۹۲	..... ذرور مردار سنگ
۹۲	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۹۲	..... جزء خاص
۹۲	..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۲	..... رُب
۹۲	..... رُبِ آنار
۹۲	..... افعال و خواص اور محل استعمال
۹۳	..... جزء خاص

---



۹۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۳	مقدار خوراک
۹۳	رُبِ بہی
۹۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۹۳	جزء خاص
۹۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۳	مقدار خوراک
۹۳	روغن
۹۳	روغنِ بابونہ
۹۳	وجہ تسمیہ
۹۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۹۳	جزء خاص
۹۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۳	روغنِ بادام تلخ
۹۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۹۳	جزء خاص
۹۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۹۵	روغنِ بادام شیریں
۹۵	افعال و خواص اور محل استعمال

---

۹۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۵	مقدار خوراک
۹۵	روغن بیضہ مرغ
۹۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۹۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۵	ترکیب استعمال
۹۵	روغن زرد
۹۵	وجه تسمیہ
۹۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۹۶	جزء خاص
۹۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۶	ترکیب استعمال
۹۶	روغن زفت
۹۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۹۶	جزء خاص
۹۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۹۴	ترکیب استعمال
۹۴	روغن سرخ
۹۴	وجه تسمیہ
۹۴	افعال و خواص اور محل استعمال

---

۹۷	جزء خاص.....
۹۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۹۷	روغن سماعت کش.....
۹۷	وجه تسمیہ.....
۹۷	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۹۷	جزء خاص.....
۹۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۹۸	ترکیب استعمال.....
۹۸	روغن عجیب.....
۹۸	وجه تسمیہ.....
۹۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۹۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۹۸	روغن عقرب.....
۹۸	وجه تسمیہ.....
۹۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۹۸	جزء خاص.....
۹۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۹۹	ترکیب استعمال.....
۹۹	مقدار خوراک.....
۹۹	روغن قسط.....

---

۹۹	وجہ تسمیہ.....
۹۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۹۹	جزء خاص.....
۹۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۹۹	ترکیب استعمال.....
۹۹	روغن کچلہ.....
۱۰۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۰۰	جزء خاص.....
۱۰۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۰۰	ترکیب استعمال.....
۱۰۰	روغن لبوب سبہ.....
۱۰۰	وجہ تسمیہ.....
۱۰۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۰۰	جزء خاص.....
۱۰۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۰۰	ترکیب استعمال.....
۱۰۰	روغن مہوا / مچوقان / چکان.....
۱۰۱	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۰۱	جزء خاص.....
۱۰۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....

---

- ۱۰۱ ..... سفوف
- ۱۰۱ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۰۱ ..... سفوف اذراقی
- ۱۰۱ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۰۱ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۰۲ ..... جزء خاص
- ۱۰۲ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۰۲ ..... مقدار خوراک
- ۱۰۲ ..... سفوف اصل السوس
- ۱۰۲ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۰۲ ..... جزء خاص
- ۱۰۲ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۰۲ ..... مقدار خوراک
- ۱۰۲ ..... سفوف املاح
- ۱۰۲ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۰۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۰۳ ..... جزء خاص
- ۱۰۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۰۳ ..... مقدار خوراک
- ۱۰۳ ..... سفوف برص
-

- ۱۰۳ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۰۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۰۳ ..... جزء خاص
- ۱۰۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۰۳ ..... مقدار خوراک
- ۱۰۳ ..... سفوف چٹکی
- ۱۰۳ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۰۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۰۳ ..... جزء خاص
- ۱۰۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۰۳ ..... مقدار خوراک
- ۱۰۳ ..... سفوف طین
- ۱۰۳ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۰۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۰۳ ..... جزء خاص
- ۱۰۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۰۵ ..... مقدار خوراک
- ۱۰۵ ..... سفوف قلاع
- ۱۰۵ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۰۵ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
-

۱۰۵	جزء خاص
۱۰۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۰۵	ترکیب استعمال
۱۰۵	سفوف کشتہ قلعی
۱۰۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۰۵	جزء خاص
۱۰۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۰۶	مقدار خوراک
۱۰۶	سفوف گوند کتیرے وال
۱۰۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۰۶	جزء خاص
۱۰۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۰۶	مقدار خوراک
۱۰۶	سفوف مقلیث
۱۰۶	وجہ تسمیہ
۱۰۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۰۶	جزء خاص
۱۰۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۰۶	مقدار خوراک
۱۰۶	سفوف مویا

---

- ۱۰۷ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۰۷ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۰۷ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۰۷ ..... مقدار خوراک
- ۱۰۷ ..... سفوف مویا بہ نسخہ دیگر
- ۱۰۸ ..... مقدار خوراک
- ۱۰۸ ..... سفوف مہزل
- ۱۰۸ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۰۸ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۰۸ ..... جزء خاص
- ۱۰۸ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۰۸ ..... مقدار خوراک
- ۱۰۸ ..... سفوف نعناع
- ۱۰۸ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۰۸ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۰۸ ..... جزء خاص
- ۱۰۹ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۰۹ ..... مقدار خوراک
- ۱۰۹ ..... سلکنجبین
- ۱۰۹ ..... وجہ تسمیہ
-



۱۰۹	.....	سکنجبین اصولی
۱۰۹	.....	وجہ تسمیہ
۱۱۰	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۰	.....	جزء خاص
۱۱۰	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۰	.....	مقدار خوراک
۱۱۰	.....	سکنجبین بزوری
۱۱۰	.....	وجہ تسمیہ
۱۱۰	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۰	.....	جزء خاص
۱۱۰	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۰	.....	مقدار خوراک
۱۱۱	.....	سکنجبین غنصلی
۱۱۱	.....	وجہ تسمیہ
۱۱۱	.....	استعمالات
۱۱۱	.....	جزء خاص
۱۱۱	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۱	.....	مقدار خوراک
۱۱۱	.....	سکنجبین فواکہ
۱۱۱	.....	وجہ تسمیہ

---

۱۱۱	استعمالات
۱۱۱	جزء خاص
۱۱۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۲	مقدار خوراک
۱۱۲	سکنجبین نعناعی
۱۱۲	وجه تسمیہ
۱۱۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۲	جزء خاص
۱۱۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۲	مقدار خوراک
۱۱۳	سنون
۱۱۳	وجه تسمیہ
۱۱۳	سنونِ ابیض
۱۱۳	وجه تسمیہ
۱۱۳	جزء خاص
۱۱۳	استعمالات
۱۱۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۳	طریقہ استعمال
۱۱۳	سنون پوست مغیلان
۱۱۳	وجه تسمیہ

---

۱۱۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۳	جزء خاص
۱۱۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۳	سنون تنباکو
۱۱۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۳	جزء خاص
۱۱۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۳	سنون چوب چینی
۱۱۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۳	جزء خاص
۱۱۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۵	سنون کلاں
۱۱۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۵	جزء خاص
۱۱۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۵	سیالات
۱۱۵	سیال فولاد
۱۱۵	وجہ تسمیہ
۱۱۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---

۱۱۶	.....	مقدار خوراک
۱۱۶	.....	سیال کافور
۱۱۶	.....	وجہ تسمیہ
۱۱۶	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۶	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۶	.....	مقدار خوراک
۱۱۶	.....	سیال کبریت
۱۱۶	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۶	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۶	.....	مقدار خوراک
۱۱۶	.....	سیال نوشادر
۱۱۶	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۶	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۶	.....	مقدار خوراک
۱۱۴	.....	شب یار۔ شب یارات
۱۱۴	.....	شربت
۱۱۴	.....	وجہ تسمیہ
۱۱۸	.....	میوہ جات کا شربت
۱۱۸	.....	شربت آلوبالو
۱۱۸	.....	وجہ تسمیہ

---

۱۱۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۹	جزء خاص
۱۱۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۹	مقدار خوراک
۱۱۹	شربت احمد شاہی
۱۱۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۱۹	جزء خاص
۱۱۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۱۹	مقدار خوراک
۱۱۹	شربت احمد شاہی بہ نسخہ دیگر
۱۲۰	اجزاء
۱۲۰	مقدار خوراک
۱۲۰	شربت اعجاز
۱۲۰	وجہ تسمیہ
۱۲۰	جزء خاص
۱۲۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۰	مقدار خوراک
۱۲۰	شربت انارٹرش
۱۲۱	جزء خاص
۱۲۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---

۱۲۱	.....	مقدار خوراک
۱۲۱	.....	شربتِ انار شیریں
۱۲۱	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۲۱	.....	جزء خاص
۱۲۱	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۱	.....	مقدار خوراک
۱۲۱	.....	شربتِ انجبار
۱۲۱	.....	استعمالات
۱۲۲	.....	جزء خاص
۱۲۲	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۲	.....	مقدار خوراک
۱۲۲	.....	شربتِ بنفشہ
۱۲۲	.....	وجہ تسمیہ
۱۲۲	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۲۲	.....	جزء خاص
۱۲۲	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۲	.....	مقدار خوراک
۱۲۲	.....	شربتِ بزوری
۱۲۲	.....	وجہ تسمیہ
۱۲۳	.....	شربتِ بزوری بارد

---

۱۲۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۲۳	جزء خاص
۱۲۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۳	مقدار خوراک
۱۲۳	شربت بزوری حار
۱۲۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۲۳	جزء خاص
۱۲۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۳	مقدار خوراک
۱۲۳	شربت بزوری معتدل
۱۲۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۲۳	جزء خاص
۱۲۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۳	مقدار خوراک
۱۲۳	شربت توت
۱۲۳	وجه تسمیہ
۱۲۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۲۳	جزء خاص
۱۲۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۵	مقدار خوراک
۱۲۵	شربت دینار

۱۲۵	وجہ تسمیہ
۱۲۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۲۵	جزء خاص
۱۲۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۵	مقدار خوراک
۱۲۵	شربت زوفاسادہ
۱۲۶	وجہ تسمیہ
۱۲۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۲۶	جزء خاص
۱۲۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۶	مقدار خوراک
۱۲۶	شربت زوفامرکب
۱۲۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۲۶	جزء خاص
۱۲۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۲۶	مقدار خوراک
۱۲۴	شربت صندل
۱۲۴	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۲۴	جزء خاص
۱۲۴	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---



۱۲۷	مقدار خوراک.....
۱۲۷	شربتِ عنّاب.....
۱۲۷	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۲۷	جزء خاص.....
۱۲۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۲۷	شربت فواک.....
۱۲۷	وجه تسمیہ.....
۱۲۷	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۲۸	جزء خاص.....
۱۲۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۲۸	مقدار خوراک.....
۱۲۸	شربت فولاد.....
۱۲۸	وجه تسمیہ.....
۱۲۸	برادۂ فولاد بطور.....
۱۲۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۲۸	جزء خاص.....
۱۲۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۲۹	مقدار خوراک.....
۱۲۹	شربت گڑھل.....
۱۲۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....

---

۱۲۹	جزء خاص.....
۱۲۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۲۹	مقدار خوراک.....
۱۲۹	شربت مصفی خون.....
۱۲۹	وجه تسمیہ.....
۱۲۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۲۹	جزء خاص.....
۱۲۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۳۰	مقدار خوراک.....
۱۳۰	شربت نیلو فر.....
۱۳۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۳۰	جزء خاص.....
۱۳۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۳۰	مقدار خوراک.....
۱۳۰	شربت و رد.....
۱۳۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۳۰	جزء خاص.....
۱۳۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۳۱	شربت و رد مکرر.....
۱۳۱	مقدار خوراک.....

---

۱۳۲	.....شیاف
۱۳۲	.....شیاف ایض
۱۳۲	.....وجه تسمیہ
۱۳۲	.....افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۲	.....جزء خاص
۱۳۲	.....دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۲	.....ترکیب استعمال
۱۳۲	.....شیاف احمر
۱۳۳	.....وجه تسمیہ
۱۳۳	.....افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۳	.....جزء خاص
۱۳۳	.....دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۳	.....شیاف احمر حاد
۱۳۳	.....افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۳	.....جزء خاص
۱۳۳	.....دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۳	.....طریقہ استعمال
۱۳۳	.....شیاف احمر لین
۱۳۳	.....افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۳	.....جزء خاص

---

۱۳۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۳	شیافِ دهنہ فرنگ
۱۳۳	وجہ تسمیہ
۱۳۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۳	جزء خاص
۱۳۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۵	ضماد (لیپ)
۱۳۵	ضماد اُشق
۱۳۵	وجہ تسمیہ
۱۳۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۵	جزء خاص
۱۳۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۵	ترکیب استعمال
۱۳۵	ضماد برص
۱۳۵	وجہ تسمیہ
۱۳۵	جزء خاص
۱۳۶	ترکیب تیاری
۱۳۶	مقدار خوراک
۱۳۶	ضماد بوا سیر
۱۳۶	افعال و خواص اور محل استعمال

---

۱۳۶	جزء خاص.....
۱۳۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۳۶	طلاء / اطلیہ.....
۱۳۶	وجہ تسمیہ.....
۱۳۶	طلا ماہی.....
۱۳۶	وجہ تسمیہ.....
۱۳۶	افعال و خواص مع محل استعمال.....
۱۳۶	جزء خاص.....
۱۳۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۳۶	ترکیب استعمال.....
۱۳۶	طلاء نلذذ.....
۱۳۶	وجہ تسمیہ.....
۱۳۶	افعال و خواص مع محل استعمال.....
۱۳۶	جزء خاص.....
۱۳۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۳۸	طلاء مہبی و مُسک.....
۱۳۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۳۸	جزء خاص.....
۱۳۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۳۸	طلاء ہیرے وال.....

---

۱۳۸	وجہ تسمیہ
۱۳۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۹	ترکیب استعمال
۱۳۹	عرق - نچوڑ Distillate
۱۴۰	عملِ تعریق میں دواء اور پانی کا تناسب
۱۴۰	عرق بادیان
۱۴۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۴۰	جزء خاص
۱۴۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۴۱	مقدار خوراک
۱۴۱	عرق برنجاسف
۱۴۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۴۱	جزء خاص
۱۴۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۴۱	مقدار خوراک
۱۴۱	عرق چوب چینی
۱۴۱	عرق شیر مرکب
۱۴۱	وجہ تسمیہ
۱۴۱	افعال و خواص اور محل استعمال

---

۱۳۱	جزء خاص.....
۱۳۲	دیگر اجزاء مع طریقه تیاری.....
۱۳۲	مقدار خوراک.....
۱۳۲	عرق کاسنی.....
۱۳۲	وجه تسمیه.....
۱۳۲	افعال و خواص مع محل استعمالات.....
۱۳۲	جزء خاص.....
۱۳۲	دیگر اجزاء مع طریقه تیاری.....
۱۳۲	مقدار خوراک.....
۱۳۲	عرق گاؤزباں.....
۱۳۲	وجه تسمیه.....
۱۳۳	افعال و خواص مع محل استعمالات.....
۱۳۳	جزء خاص.....
۱۳۳	دیگر اجزاء مع طریقه تیاری.....
۱۳۳	مقدار خوراک.....
۱۳۳	عرق گذر (گاجر).....
۱۳۳	وجه تسمیه.....
۱۳۳	افعال و خواص مع محل استعمالات.....
۱۳۳	جزء خاص.....
۱۳۳	دیگر اجزاء مع طریقه تیاری.....

---

- ۱۳۳ ..... مقدار خوراک
- ۱۳۳ ..... عرقِ ماءِ اللّٰحم
- ۱۳۳ ..... وجه تسمیہ
- ۱۳۳ ..... جزء خاص
- ۱۳۳ ..... افعال و خواص مع محل استعمالات
- ۱۳۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۳۳ ..... مقدار خوراک
- ۱۳۳ ..... عرقِ مصفی
- ۱۳۳ ..... وجه تسمیہ
- ۱۳۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۳۳ ..... جزء خاص
- ۱۳۵ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۳۵ ..... مقدار خوراک
- ۱۳۵ ..... عرقِ مکوء
- ۱۳۵ ..... وجه تسمیہ
- ۱۳۵ ..... افعال و خواص اور محل استعمالات
- ۱۳۵ ..... جزء خاص
- ۱۳۵ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۳۵ ..... مقدار خوراک
- ۱۳۵ ..... عرقِ ہیل خرد (الانچی خورد)



۱۳۵	افعال و خواص اور محل استعمالات
۱۳۵	جزء خاص
۱۳۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۶	مقدار خوراک
۱۳۶	عرق عنبر
۱۳۶	افعال و خواص و محل استعمال
۱۳۶	نفع خاص
۱۳۶	جزء خاص
۱۳۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۶	مقدار خوراک
۱۳۶	عرق ماء اللہم مکوء کاسنی وال
۱۳۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۶	جزء خاص
۱۳۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۶	مقدار خوراک
۱۳۶	اقراص (Pills)
۱۳۶	قرص افسنتین
۱۳۶	وجه تسمیہ
۱۳۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۸	جزء خاص

---

۱۳۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۸	مقدار خوراک
۱۳۸	قرص ذیابیطس
۱۳۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۸	جزء خاص
۱۳۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۸	مقدار خوراک
۱۳۸	قرص زرشک
۱۳۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۹	جزء خاص
۱۳۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۹	مقدار خوراک
۱۳۹	قرص سرطان
۱۳۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۹	جزء خاص
۱۳۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۳۹	مقدار خوراک
۱۳۹	قرص سرطان دیگر
۱۳۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۳۹	جزء خاص

---

۱۵۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۰	مقدار خوراک
۱۵۰	قرص طباشیر
۱۵۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۰	جزء خاص
۱۵۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۰	مقدار خوراک
۱۵۰	قرص طباشیر قابض
۱۵۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۰	جزء خاص
۱۵۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۱	مقدار خوراک
۱۵۱	قرص طباشیر ملین
۱۵۱	وجہ تسمیہ
۱۵۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۱	مقدار خوراک
۱۵۱	قرص طباشیر لُوی
۱۵۱	وجہ تسمیہ
۱۵۱	افعال و خواص اور محل استعمال

---

۱۵۱	جزء خاص.....
۱۵۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۵۲	مقدار خوراک.....
۱۵۲	قرص کافور.....
۱۵۲	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۵۲	جزء خاص.....
۱۵۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۵۲	مقدار خوراک.....
۱۵۲	قرص کافور بہ نسخہ دیگر.....
۱۵۲	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۵۲	جزء خاص.....
۱۵۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۵۳	مقدار خوراک.....
۱۵۳	قرص کالنج.....
۱۵۳	وجہ تسمیہ.....
۱۵۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۵۳	جزء خاص.....
۱۵۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۵۳	مقدار خوراک.....
۱۵۳	قرص کهرباء.....

---

۱۵۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۳	جزء خاص
۱۵۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۳	مقدار خوراک
۱۵۳	قرص کهرباء بہ نسخہ دیگر
۱۵۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۳	جزء خاص
۱۵۳	مقدار خوراک
۱۵۳	قرص گل
۱۵۳	وجہ تسمیہ
۱۵۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۵	جزء خاص
۱۵۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۵	مقدار خوراک
۱۵۵	قرص گل بہ نسخہ دیگر
۱۵۵	جزء خاص
۱۵۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۵	مقدار خوراک
۱۵۵	قرص گلنار
۱۵۵	افعال و خواص اور محل استعمال

---

۱۵۶	جزء خاص.....
۱۵۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۵۶	مقدار خوراک.....
۱۵۶	قرصِ مثلث.....
۱۵۶	وجہ تسمیہ.....
۱۵۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۵۶	جزء خاص.....
۱۵۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۵۶	قرصِ مثلث دیگر.....
۱۵۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۵۶	نافع صداع، نافع دردِ شقیقہ.....
۱۵۶	قرصِ منوم.....
۱۵۶	وجہ تسمیہ.....
۱۵۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۵۶	جزء خاص.....
۱۵۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۵۶	مقدار خوراک.....
۱۵۶	قرصِ منوم بارد.....
۱۵۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۵۶	جزء خاص.....

۱۵۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۸	مقدار خوراک
۱۵۸	قُصِ منوم حار
۱۵۸	وجہ تسمیہ
۱۵۸	جزء خاص
۱۵۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۸	مقدار خوراک
۱۵۸	قیروطی (CERA BEES WAX)
۱۵۸	وجہ تسمیہ
۱۵۹	قیروطی آردِ جو
۱۵۹	وجہ تسمیہ
۱۵۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۹	جزء خاص
۱۵۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۹	قیروطی آردِ کرسنہ
۱۵۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۹	جزء خاص
۱۵۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۰	طریقہ استعمال
۱۶۰	کحل

---

۱۶۰	وجہ تسمیہ
۱۶۰	کحل بیاض
۱۶۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۰	جزء خاص
۱۶۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۰	ترکیب استعمال
۱۶۰	کحل الجواہر
۱۶۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۱	جزء خاص
۱۶۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۱	ترکیب استعمال
۱۶۱	کحل الجواہر بہ نسخہ دیگر
۱۶۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۱	ترکیب استعمال
۱۶۱	کحل چکنی دواء
۱۶۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۲	جزء خاص
۱۶۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۲	ترکیب استعمال

---



۱۶۲	کحلِ حوّل
۱۶۲	وجہ تسمیہ
۱۶۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۲	جزء خاص
۱۶۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۳	کحلِ روشنائی
۱۶۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۳	جزء خاص
۱۶۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۳	ترکیب استعمال
۱۶۳	کشتہ (CARBONAS)
۱۶۳	وجہ تسمیہ
۱۶۳	کشتہ ابرک سفید
۱۶۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۳	کشتہ ابرک سیاہ
۱۶۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۵	مقدار خوراک
۱۶۵	کشتہ اُثرَب (سیسہ)

---

۱۶۵	وجہ تسمیہ.....
۱۶۵	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۶۵	جزء خاص.....
۱۶۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۶۵	مقدار خوراک.....
۱۶۵	کشتہ پھٹکری (یشب).....
۱۶۵	وجہ تسمیہ.....
۱۶۵	افعال خواص اور محل استعمال.....
۱۶۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۶۶	مقدار خوراک.....
۱۶۶	کشتہ حجر الیہود.....
۱۶۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۶۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۶۶	مقدار خوراک.....
۱۶۶	کشتہ بیضہ مرغ.....
۱۶۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۶۴	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۶۴	مقدار خوراک.....
۱۶۴	کشتہ جَبْنُ الحدید.....
۱۶۴	افعال و خواص اور محل استعمال.....

---

۱۶۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۷	مقدار خوراک
۱۶۷	کشتہ خر مہرہ
۱۶۷	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۸	مقدار خوراک
۱۶۸	کشتہ زمرد
۱۶۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۸	مقدار خوراک
۱۶۸	کشتہ سم الفار
۱۶۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۸	مقدار خوراک
۱۶۹	کشتہ سنگ جراثیم
۱۶۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۶۹	مقدار خوراک
۱۶۹	کشتہ شنگرف
۱۶۹	افعال و خواص اور محل استعمال

---

۱۶۹	طریقہ تیاری
۱۶۹	مقدار خوراک
۱۶۹	کشتہ صدف
۱۶۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۶۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۷۰	مقدار خوراک
۱۷۰	کشتہ صدف مرواریدی
۱۷۰	وجہ تسمیہ
۱۷۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۷۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۷۰	مقدار خوراک
۱۷۰	کشتہ ظل
۱۷۰	وجہ تسمیہ
۱۷۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۷۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۷۱	مقدار خوراک
۱۷۱	کشتہ طوطیا
۱۷۱	وجہ تسمیہ
۱۷۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۷۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---

۱۵۱	مقدار خوراک
۱۵۱	کشتہ عقیق
۱۵۱	وجہ تسمیہ
۱۵۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۲	مقدار خوراک
۱۵۲	کشتہ فولاد
۱۵۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۲	مقدار خوراک
۱۵۲	کشتہ فولاد سونے چاندی وال
۱۵۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۳	مقدار خوراک
۱۵۳	کشتہ قرن الایل
۱۵۳	وجہ تسمیہ
۱۵۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۵۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۵۳	مقدار خوراک
۱۵۳	کشتہ قلعی

---

۱۷۳	وجہ تسمیہ
۱۷۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۷۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۷۳	مقدار خوراک
۱۷۵	کشتہ گنودنتی (ہڑتال طبعی)
۱۷۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۷۵	جز خاص
۱۷۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۷۵	مقدار خوراک
۱۷۵	کشتہ مثلث
۱۷۵	وجہ تسمیہ
۱۷۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۷۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۷۶	مقدار خوراک
۱۷۶	کشتہ مرجان سادہ
۱۷۶	وجہ تسمیہ
۱۷۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۷۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۷۶	مقدار خوراک
۱۷۶	کشتہ مرجان جواہر وال

---

- ۱۷۶ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۷۶ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۷۶ ..... مقدار خوراک
- ۱۷۶ ..... کشتہ مرگانگ
- ۱۷۷ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۷۷ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۷۷ ..... مقدار خوراک
- ۱۷۷ ..... کشتہ ہریتال طبقی
- ۱۷۷ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۷۷ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۷۷ ..... مقدار خوراک
- ۱۷۷ ..... کشتہ ہیرا کیس (زاج اخضر)
- ۱۷۷ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۷۷ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۱۷۸ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۷۸ ..... مقدار خوراک
- ۱۷۸ ..... گلقتند، گل شکر، گل انگبین
- ۱۷۸ ..... وجہ تسمیہ
- ۱۷۹ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۱۷۹ ..... مقدار خوراک

۱۷۹	گلقد بنفشہ.....
۱۷۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۷۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۷۹	گلقد سیوتی.....
۱۷۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۷۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۷۹	مقدار خوراک.....
۱۷۹	گلقد گلاب.....
۱۷۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۸۰	مقدار خوراک.....
۱۸۰	گلقد ماہتابی.....
۱۸۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۸۰	مقدار خوراک.....
۱۸۰	لُبُوب.....
۱۸۰	وجہ تسمیہ.....
۱۸۰	لُبُوب بارِد.....
۱۸۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۱	جزء خاص.....

---



۱۸۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۸۱	مقدار خوراک
۱۸۱	لُبوب صغیر
۱۸۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۸۱	جزء خاص
۱۸۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۸۱	مقدار خوراک
۱۸۲	لُبوب کبیر
۱۸۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۸۲	جزء خاص
۱۸۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۸۲	مقدار خوراک
۱۸۲	لَعوق
۱۸۲	وجه تسمیہ
۱۸۳	لَعوق بادام
۱۸۳	وجه تسمیہ
۱۸۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۸۳	جزء خاص
۱۸۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۸۳	مقدار خوراک

---

۱۸۳	لعوق خشخاش.....
۱۸۳	جزء خاص.....
۱۸۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۸۳	مقدار خوراک.....
۱۸۳	لعوق خیار شنبہ.....
۱۸۳	وجه تسمیہ.....
۱۸۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۳	جزء خاص.....
۱۸۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۸۵	مقدار خوراک.....
۱۸۵	لعوق سپستان.....
۱۸۵	وجه تسمیہ.....
۱۸۵	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۵	جزء خاص.....
۱۸۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۸۵	مقدار خوراک.....
۱۸۵	لعوق کتاں.....
۱۸۵	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۵	جزء خاص.....
۱۸۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....

---

۱۸۶	مقدار خوراک.....
۱۸۶	لعوق معتدل.....
۱۸۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۶	جزء خاص.....
۱۸۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۸۶	مقدار خوراک.....
۱۸۶	لعوق نزی.....
۱۸۶	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۶	جزء خاص.....
۱۸۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۸۴	مقدار خوراک.....
۱۸۴	لعوق نزی آب تربوز وال.....
۱۸۴	وجه تسمیہ.....
۱۸۴	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۴	جزء خاص.....
۱۸۴	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۸۴	مقدار خوراک.....
۱۸۸	ماء الذَّهب (سیتالِ طلاء).....
۱۸۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....

---

۱۸۸	مقدار خوراک.....
۱۸۸	ماء الفِضَّة (سَيَّال نُقْرَه).....
۱۸۸	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۸۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۸۸	مقدار خوراک.....
۱۸۸	ماء الشعیر (جو کا پانی).....
۱۸۹	ماء الشعیر ملحم.....
۱۸۹	ماء اللحم.....
۱۹۰	مالتی بسنت (قُص).....
۱۹۰	وجه تسمیہ.....
۱۹۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۹۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۱۹۰	مقدار خوراک.....
۱۹۰	مرئی.....
۱۹۰	وجه تسمیہ.....
۱۹۰	مرئی کی تیاری کے سلسلہ میں ضروری ہدایات.....
۱۹۱	مرئی آملہ.....
۱۹۱	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۱۹۱	جزء خاص.....
۱۹۱	آملہ.....

۱۹۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۱	مقدار خوراک
۱۹۱	مرئی انناس
۱۹۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۲	مقدار خوراک
۱۹۲	مرئی بہی
۱۹۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۲	مقدار خوراک
۱۹۲	مرئی بیلگری
۱۹۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۲	مقدار خوراک
۱۹۲	مرئی پیٹھا (محدبہ)
۱۹۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۳	مقدار خوراک
۱۹۳	مرئی ترنج
۱۹۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---

۱۹۳	مقدار خوراک
۱۹۳	مرئی زنجبیل
۱۹۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۳	مقدار خوراک
۱۹۳	مرئی سیب
۱۹۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۳	مقدار خوراک
۱۹۳	مرئی صندل
۱۹۳	مرہم
۱۹۳	ہدایات
۱۹۵	مرئی ہلیلہ
۱۹۵	افعال و خواص
۱۹۵	جزء خاص
۱۹۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۵	مقدار خوراک
۱۹۵	مرہم آشک
۱۹۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری

---

۱۹۵	ترکیب استعمال
۱۹۶	مرہم اُشق
۱۹۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۶	ترکیب استعمال
۱۹۶	مرہم حنائی
۱۹۶	وجہ تسمیہ
۱۹۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۶	مرہم خنازیر
۱۹۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۷	ترکیب استعمال
۱۹۷	مرہم داخلیون
۱۹۷	وجہ تسمیہ
۱۹۷	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۷	جزء خاص
۱۹۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۷	ترکیب استعمال
۱۹۷	مرہم رال

---

۱۹۷	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۸	مرہم ریشل
۱۹۸	وجہ تسمیہ
۱۹۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۸	جزء خاص
۱۹۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۸	ترکیب استعمال
۱۹۸	مرہم زنگار
۱۹۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۹	ترکیب استعمال
۱۹۹	مرہم سائیدہ چوب نیم
۱۹۹	وجہ تسمیہ
۱۹۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۱۹۹	جزء خاص
۱۹۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۱۹۹	ترکیب استعمال
۱۹۹	مرہم سیاہ
۱۹۹	افعال و خواص اور محل استعمال

---



۲۰۰	جزء خاص.....
۲۰۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۰۰	مرہم کافوری.....
۲۰۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۰۰	جزء خاص.....
۲۰۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۰۰	ترکیب استعمال.....
۲۰۰	مرہم مازو.....
۲۰۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۰۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۰۱	ترکیب استعمال.....
۲۰۱	مرہم مقل.....
۲۰۱	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۰۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۰۱	ترکیب استعمال.....
۲۰۱	مرہم ناسور.....
۲۰۱	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۰۱	جزء خاص.....
۲۰۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۰۲	ترکیب استعمال.....

---

۲۰۲	.....	معجون
۲۰۲	.....	معجون کا قوام
۲۰۲	.....	معجون آرد خرم
۲۰۲	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۰۳	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۰۳	.....	مقدار خوراک
۲۰۳	.....	معجون اذراقی
۲۰۳	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۰۳	.....	جزء خاص
۲۰۳	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۰۳	.....	مقدار خوراک
۲۰۳	.....	معجون بلادری / دواء الشعیر
۲۰۳	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۰۳	.....	جزء خاص
۲۰۳	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۰۳	.....	معجون بلادری بہ نسخہ دیگر
۲۰۳	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۰۳	.....	جزء خاص
۲۰۳	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۰۵	.....	مقدار خوراک

---

- ۲۰۵ ..... معجون ثعلب
- ۲۰۵ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۰۵ ..... جزء خاص
- ۲۰۵ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۲۰۵ ..... مقدار خوراک
- ۲۰۵ ..... معجون چوب چینی
- ۲۰۵ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۰۵ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۲۰۶ ..... مقدار خوراک
- ۲۰۶ ..... معجون حمل عنبری
- ۲۰۶ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۰۶ ..... جزء خاص
- ۲۰۶ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۲۰۶ ..... مقدار خوراک
- ۲۰۶ ..... معجون خَدَر
- ۲۰۶ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۰۶ ..... جزء خاص
- ۲۰۶ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۲۰۷ ..... مقدار خوراک
- ۲۰۷ ..... معجون دبید الورد

۲۰۷	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۰۷	جزء خاص
۲۰۷	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۰۷	مقدار خوراک
۲۰۸	مجموع زیب
۲۰۸	وجه تسمیہ
۲۰۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۰۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۰۸	مقدار خوراک
۲۰۸	مجموع زنجبیل (سہاگ سوٹھ)
۲۰۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۰۸	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۰۸	مقدار خوراک
۲۰۹	مجموع سپاری پاک
۲۰۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۰۹	جزء خاص
۲۰۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۰۹	مقدار خوراک
۲۰۹	مجموع سرخس
۲۰۹	وجه تسمیہ

---

۲۰۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۰۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۰	مقدار خوراک
۲۱۰	مجموع سقراط
۲۱۰	وجه تسمیہ
۲۱۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۰	جزء خاص
۲۱۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۰	مقدار خوراک
۲۱۰	مجموع سنگ دانہ مرغ
۲۱۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۱	مقدار خوراک
۲۱۱	مجموع سورنجان
۲۱۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۱	مقدار خوراک
۲۱۱	مجموع سیر علوی خانی
۲۱۱	وجه تسمیہ
۲۱۱	افعال و خواص اور محل استعمال

---

۲۱۲	جزء خاص.....
۲۱۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۱۲	مقدار خوراک.....
۲۱۲	مجموع عشبہ.....
۲۱۲	وجه تسمیہ.....
۲۱۲	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۱۲	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۱۲	مقدار خوراک.....
۲۱۳	مجموع عقرب.....
۲۱۳	وجه تسمیہ.....
۲۱۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۱۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۱۳	مقدار خوراک.....
۲۱۳	مجموع فلاسفہ (مادۃ الحیوۃ).....
۲۱۳	وجه تسمیہ.....
۲۱۳	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۱۳	جزء خاص.....
۲۱۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۱۳	مقدار خوراک.....
۲۱۳	مجموع فلک سیر.....

---

۲۱۳	وجہ تسمیہ
۲۱۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۳	جزء خاص
۲۱۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۳	مقدار خوراک
۲۱۳	مجموع فنجنوش / پنجنوش
۲۱۵	وجہ تسمیہ
۲۱۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۵	جزء خاص
۲۱۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۵	مقدار خوراک
۲۱۵	مجموع کندر
۲۱۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۵	مقدار خوراک
۲۱۶	مجموع لکننت
۲۱۶	وجہ تسمیہ
۲۱۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۶	مقدار خوراک

---

۲۱۶	.....	مجمون مروّح الارواح
۲۱۶	.....	وجه تسمیہ
۲۱۶	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۶	.....	جزء خاص
۲۱۶	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۶	.....	مقدار خوراک
۲۱۶	.....	مجمون مصفی خون
۲۱۶	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۶	.....	جزء خاص
۲۱۸	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۸	.....	مقدار خوراک
۲۱۸	.....	مجمون مغلظ
۲۱۸	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۸	.....	جزء خاص
۲۱۸	.....	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۸	.....	مقدار خوراک
۲۱۸	.....	مجمون الملوک / ملوکی
۲۱۸	.....	وجه تسمیہ
۲۱۸	.....	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۹	.....	جزء خاص

---



۲۱۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۹	مقدار خوراک
۲۱۹	مجموع مُسک
۲۱۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۱۹	جزء خاص
۲۱۹	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۱۹	مقدار خوراک
۲۱۹	مجموع موچرس
۲۱۹	وجہ تسمیہ
۲۱۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۲۰	مقدار خوراک
۲۲۰	مجموع نجاح
۲۲۰	وجہ تسمیہ
۲۲۰	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۰	جزء خاص
۲۲۰	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۲۰	مقدار خوراک
۲۲۰	مفردات
۲۲۱	مفرد اعظم

---

۲۲۱	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۱	جزء خاص
۲۲۱	دیگر اجزاء مع ترکیب تیاری
۲۲۲	دیگر اجزاء مع ترکیب تیاری
۲۲۲	مقدار خوراک
۲۲۲	مفرح اعظم (بہ نسخہ دیگر)
۲۲۲	جزء خاص
۲۲۲	دیگر اجزاء مع ترکیب تیاری
۲۲۲	مفرح بارد (بہ نسخہ قرابادین دکائی)
۲۲۲	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۲	جزء خاص
۲۲۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۲۳	مقدار خوراک
۲۲۳	مفرح شیخ الرئیس
۲۲۳	افعال و خواص و محل استعمال
۲۲۳	جزء خاص
۲۲۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۲۳	مقدار خوراک
۲۲۳	مفرح شیخ الرئیس (بہ نسخہ دیگر)
۲۲۳	وجہ تسمیہ

۲۲۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۳	جزء خاص
۲۲۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۲۳	مقدار خوراک
۲۲۳	مفرح مرواریدی
۲۲۳	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۲۳	مقدار خوراک
۲۲۳	مفرح معتدل
۲۲۳	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۵	جزء خاص
۲۲۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۲۵	مقدار خوراک
۲۲۵	مفرح معتدل بہ نسخہ دیگر
۲۲۵	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۵	اجزائے خاص
۲۲۵	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۲۵	مقدار خوراک
۲۲۶	مفرح یاقوتی
۲۲۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۶	جزء خاص

---

۲۲۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۲۶	مقدار خوراک
۲۲۶	مفرح یا قوتی معتدل
۲۲۶	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۶	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
۲۲۶	مقدار خوراک
۲۲۶	نمک و کھار
۲۲۶	”نمک و کھار“ بنانا (عمل اقلاء)
۲۲۶	ترکیب تیاری
۲۲۸	نمک بانسہ / اڑوسہ
۲۲۸	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۸	طریقہ تیاری
۲۲۸	مقدار خوراک
۲۲۸	نمک بھو
۲۲۸	طریقہ تیاری
۲۲۸	مقدار خوراک
۲۲۹	نمک بھنگ
۲۲۹	افعال و خواص اور محل استعمال
۲۲۹	طریقہ تیاری
۲۲۹	مقدار خوراک

---

۲۲۹	نمک پودینہ.....
۲۲۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۲۹	مقدار خوراک.....
۲۲۹	نمک ترب.....
۲۲۹	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۳۰	مقدار خوراک.....
۲۳۰	نمک جو (جو اگھار).....
۲۳۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۳۰	طریقہ تیاری.....
۲۳۰	مقدار خوراک.....
۲۳۰	نمک چرچٹہ.....
۲۳۰	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۳۰	مقدار خوراک.....
۲۳۱	نمک سلیمانی.....
۲۳۱	وجہ تسمیہ.....
۲۳۱	افعال و خواص اور محل استعمال.....
۲۳۱	جزء خاص.....
۲۳۱	دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری.....
۲۳۱	مقدار خوراک.....
۲۳۱	نمک شیخ الرئیس.....

---

- ۲۳۱ ..... وجہ تسمیہ
- ۲۳۱ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۳۱ ..... جزء خاص
- ۲۳۲ ..... مقدار خوراک
- ۲۳۲ ..... نمک کثانی
- ۲۳۲ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۳۲ ..... طریقہ تیاری
- ۲۳۲ ..... مقدار خوراک
- ۲۳۲ ..... نمک نچھکنی
- ۲۳۲ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۳۲ ..... طریقہ تیاری
- ۲۳۲ ..... مقدار خوراک
- ۲۳۲ ..... یا قوتی بارد
- ۲۳۲ ..... وجہ تسمیہ
- ۲۳۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۳۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۲۳۳ ..... مقدار خوراک
- ۲۳۳ ..... یا قوتی حار
- ۲۳۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۳۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
-

- ۲۳۳ ..... مقدار خوراک
- ۲۳۳ ..... یا قوتی سادہ
- ۲۳۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۳۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۲۳۳ ..... مقدار خوراک
- ۲۳۳ ..... یا قوتی لُو لوی
- ۲۳۳ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۳۳ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۲۳۵ ..... مقدار خوراک
- ۲۳۵ ..... یا قوتی معتدل
- ۲۳۵ ..... افعال و خواص اور محل استعمال
- ۲۳۵ ..... دیگر اجزاء مع طریقہ تیاری
- ۲۳۵ ..... مقدار خوراک