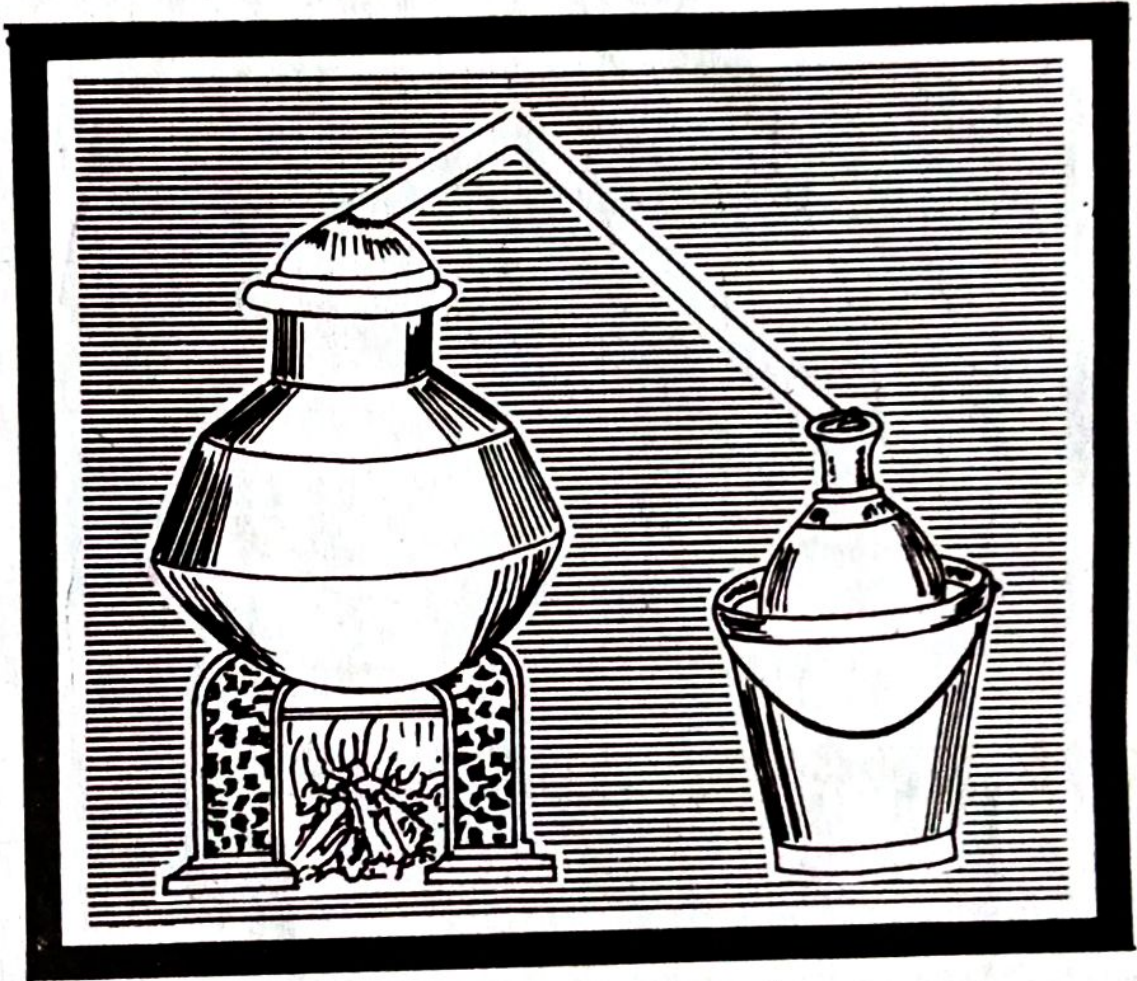


Mahmud Ali

علم الصيد



حکیم وسیم احمد اعظمی

اعجاز پبلشنگ ہاؤس
دہلی

(.جملہ حقوق بحق ناشر محفوظ)

- نام کتاب : علم الصیدلہ
 مؤلف : حکیم وسیم احمد اعظمی
 ناشر : اعجاز پبلشنگ ہاؤس -
 ۲۰۶۰، کوچہ چیلان، دریا گنج، نئی دہلی
 خوش نویس : صداقت علی خاں
 قیمت : Rs.90/-
 مطبع : ایس۔ ایچ۔ آفنیٹ پرنٹ، سی دہلی ۱۱۰۰۱۱

فہرست مضامین

19	تقطیر	10	ابتدائیہ
"	ارغار	12	صیدلہ - ایک تعارف
"	ازالہ لون	"	صیدلہ کیلئے
20	تجفیف	13	صیدلہ جزئیہ
"	تبخیر	14	دواساز کے اوصاف
"	تصید	16	اعمال دواسازی کی اصطلاحات
"	ترسیب	"	تقطع
"	عصر	"	دق
21	تخلیل	17	برد
"	اذابت	"	سحق
"	طلخ غلی	18	نخل
"	نفع	"	تصوید
22	تجیب	"	ترویق
"	اقلار	19	تصفیہ
"	تبلور	"	ترشح

30	ترویق	23	تقشیر
31	تشویہ	"	احراق
32	تصفیہ	"	تکلیس
"	پارہ مصفی	"	تحمیس
33	سلاجیت مصفی	"	تقلیہ
34	بہروزہ مصفی	24	تشویہ
"	خراطین مصفی	"	غسل
"	شنگرف مصفی	"	مدہن
"	شہد مصفی	"	تخمیر
35	کبریت مصفی	25	تعین
36	تعریق، تقطیر	"	اطفاء
38	عرق کیورہ	26	تصویل و تغیل
"	عرق گلاب	"	غسل جریات
39	تصعید	"	چوہ مغسول
40	جوہر سنکیما	27	صبر مغسول
"	جوہر ہر مال طقی	"	مک مغسول
41	جوہر رس کپور	"	مردارنگ مغسول
"	جوہر شنگرف	28	کبریت مغسول
"	جوہر سیماہ	"	اطیان مغسول
42	تدخین	"	روغن زرد مغسول
"	دخان کندر	"	شیرج مغسول
43	عصر، عصاہ اور رب	29	موم مغسول

53	افیون محض	43	عصارہ آفاقیا
54	تخم باتنگ محض	"	عصارہ داربلد
"	تخم ریحاں محض	44	عصارہ ریوند
"	تخم کھنوپہ محض	45	نقع / ضیاندہ
"	شب یمانی بریاں	46	طنج / مطبوخ / جوشاندہ
"	نیلا تھو تھا بریاں	48	اقلام
55	تکلیس (کشتہ بنانا)	49	جوا کھار
58	آنچ اور اس کے درجات	"	چرخیہ کھار
59	پٹ کی مختلف اصطلاحات	"	مولی کھار
62	تخمیر و تعفین	50	احراق
"	خمر (شراب)	"	اسفنج سوختہ
63	نبید	"	بسد سوختہ
"	درہرہ	"	سانپ سوختہ
64	خل / سرکہ	51	چمگا ڈر سوختہ
67	روغن	"	سرطان سوختہ
70	روغن بیضہ مرغ	"	کچھوا سوختہ
"	روغن بھلاواں	"	کبریا سوختہ
71	روغن گندم	52	مرجان سوختہ
"	روغن بہروزہ	"	موتے سوختہ
72	روغن مورچہ کلال	"	نمک سوختہ
"	روغن موم	53	تخمیص / بریاں کرنا
"	روغن مصطکی	"	ابر شرم محض

96	گولیوں پر سریش کا غلاف	72	روغن نخود
97	غلاف قرنی	74	قوامی دوائیں
"	اقراص	77	شربت
100	لعاب اور شیرہ بنانا	79	سکنجبین
101	حلیب و مزج	"	لعوق
"	مرہم	80	خمیرہ
103	تدبیر ادویہ	"	معجون
"	اجوائن مدبر	82	انوشدارد
"	افیون مدبر	"	جوارش
"	انڈا مدبر	83	اطریفیل
"	انسرروت مدبر	"	لبوب
"	ایلوامدبر	"	مرنی
"	بہروزہ مدبر	85	گلقد
105	بھلا نواں مدبر	"	حلوئی
"	بھنگ مدبر	86	جوب
"	پارہ مدبر	87	لبدی
"	پوست بریفیہ مرغ	89	رابطہ / رابطات
106	ترید مدبر	91	تجیب
"	جمال گوٹہ مدبر	92	توریق (ورق چڑھانا)
"	چاکسو مدبر	94	شکر کا غلاف چڑھانا
"	زیرہ مدبر	95	صیتل
"	سرمد مدبر	96	روغن کرنا

Dome shaped
position
مسی کے آدھے گولہ پانی ڈالنے پر

آب کدو

Vapours

116	آب کدو	107	سقمونیا مدبر
"	آب مکوہ و کاستی	"	سنگھیا مدبر
117	چندا غدیہ کی نوعیت ترکیب	"	سنگ بصری مدبر
"	دال کا پانی	108	غار لقون مدبر
"	دلیہ	"	کچا مدبر
"	ساگودانہ	"	گندھک مدبر
118	شوربہ ساگودانہ	109	گوکھر و مدبر
"	فالودہ فالودہ	"	لوہ چوں مدبر
"	فیرنی فیرنی	"	ماذریوں مدبر
"	کھیر کھیر	"	مازو مدبر
119	مار الجبن	110	میٹھا تیلیا مدبر
"	مار الشیر	"	ہیلہ مدبر
120	مار العسل	111	چندا دویہ کی نوعیت ترکیب
"	مار اللحم	"	دار چکنہ
121	یخنی	"	رسپور
122	دواؤں کی عمر	"	زنگار
"	نباتی دوائیں	"	سفیدہ کاشغری
124	جیوانی دوائیں	113	سیندور
125	معدنی دوائیں	"	پارہ
126	آلات دواسازی - تعارف اور تصاویر	114	پنیر مایہ
"	آتش شیشی	"	گلقد
"	بوٹہ	115	آب کامہ

132	نازی جنتر/عمرقی	127	پانال جبر
"	حمام ہائے	128	گرہ جبر
"	ڈشلیشن پلانٹ	"	جل جبر
134	سیدلہ جبرتیہ	129	گل حکمت
"	دواخانہ کی ترتین	"	کپڑوتی
135	صفائی و پاکیزگی	"	جر عقی
136	دواخانہ میں دواؤں کی ترتیب	130	کھل
139	نستہ باندھنا	"	ہاون دستہ
141	صفات ادویہ	"	سل بٹہ
142	ترکیب استعمال بتانا	"	چھلنی
143	دواؤں کی تاپ تول	131	ڈالی
145	دواسازی کی چند ضروری اصطلاحات	"	قرع انبیق
159	مصادر	"	تل بھیکہ / دیگ بھیکہ

عرفیات کی منت فہات لکھو

تہدیہ

شریکِ حیات کی نذر!

وسیم احمد اعظمی

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

ابتدائیہ

ہمارے دور طالب علمی میں طب کی نصابی کتابوں کا حصول ایک دشوار گزار عمل تھا، تلاش و جستجو کے بعد اگر دو ایک کتابیں مل جاتیں تو مباحث کے اختصار یا غیر ضروری طوالت کا شکوہ بہر حال رہتا، تاہم گذشتہ چند سالوں میں جہاں طب یونانی کے بہت سے شعبوں میں تحقیق و جستجو کا رجحان پیدا ہوا وہیں اطباء میں طب کی نصابی ضرورتوں کی تکمیل کا بھی احساس بیدار ہوا ہے صوبائی اکادمیوں اور ترقی اردو بیورو (دہلی) وغیرہ کے تعاون سے نصابی کتابیں شائع ہو رہی ہیں، ————— خدا کرے وہ دور جلد آئے جب یونانی طب کے طالب علموں کے لیے نصابی کتابوں کا حصول کوئی مسئلہ نہ رہے بلکہ یہ لوگ بھی دیگر طریقہ ہائے علاج کے طالب علموں کی طرح کتابوں کے انتخاب کی لذت سے آشنا ہوں! "علم الصیدلہ" کی تالیف میں یہی عوامل کار فرما ہیں۔

"علم الصیدلہ" میری ساتویں طبی تالیف ہے، میری بیشتر کتابیں معالجات سے متعلق ہیں اور ایک تاریخ طب سے، دو سازی سے براہ راست میرا واسطہ کم رہا ہے، البتہ میں اس کا قریبی مشاہد ضرور رہا ہوں، — یہ موضوع یونانی طریقہ علاج کے انتہائی اہم موضوعات میں سے ہے، اس پر علمی کام تو ضرور ہوا ہے لیکن علمی کاوشوں کا اب بھی محتاج ہے، اردو زبان میں حکیم محمد کبیر الدین مرحوم نے بیاض کبیر جلد سوم کو دہلی کی دو سازی کے نام معنون کر کے اس موضوع کو ضرور اہمیت اور غیر معمولی وسعت دی ————— بعد میں

استاد محترم حکیم خواجہ ساجد حسن صاحب مدنیو ضہم کی کتاب تعلیم الصیدلہ اور حکیم محمد مستان علی صاحب کی کتابوں نے بعض اچھی کوششوں کا احساس دلایا، چند سال قبل حکیم ظل الرحمن (دہلی) نے دو سازی کے موضوع پر ایک مبسوط کتاب لکھی اس میں دو سازی سے متعلق دقیق معلومات اچھے اور سلجھے انداز میں پیش کی گئیں، حکیم صاحب موصوف بن الاقوامی شہرت کے حامل، دو سازی کے ایک ادارہ سے وابستہ رہے ہیں، انھوں نے اس کتاب میں جو کچھ بھی لکھا ہے وہ برتنے کے عمل سے گذر کر اپنے آپ میں ایک سعی بلیغ ہے۔

میں نے اس موضوع پر اچھے انداز میں لکھنے کا ارادہ کیا تھا، لوازموں کی فراہمی اور عملیات سے گذرنے کے بعد جو تجربات پیش آتے، وہ قلم بند ہوتے، لیکن ناشر کی عجلت نے اس موضوع کے بعض مباحث کو نظر پاتی بنا دیا، کوشش تو یہی ہوگی کہ انشاء اللہ آئندہ اشاعتوں میں اس کتاب کو خالص عملیاتی کتاب بنا دوں، اہل فن کی آراء کے مناظر میں یہ کام میرے لیے آسان ہو جائے گا۔

آخر میں برادر ماسد صاحب کا شکر یہ ادا کر دوں کہ انھوں نے اس مسودہ کو اشاعت کے مراحل سے گزار دیا، اللہ تعالیٰ ان کو اجر عظیم دے۔
شریک حیات سلطانہ وسیم کا تذکرہ اس حیثیت سے ضرور کر دوں کہ وہ مجھے لکھنے پڑھنے کے لیے ہمیشہ اصرار کرتی رہتی ہیں، اور میں صراحت بھی کر دوں کہ میری بیشتر تصانیف اسی اصرار پر ہم کی وجہ سے وجود میں آئی ہیں۔

وسیم احمد اعظمی

صيدہ ایک تعارف

”صيدہ“ اپنے آپ میں بہت وسیع مفہوم رکھتا ہے۔ ماہرین لسانیات نے اس کے معنی اور مفاریم پر خاصی بحث کی ہے، چنانچہ مطلق علم الادویہ ”شناخت ادویہ“ اور ادویہ کی تجارت وغیرہ معانی اسی تناظر میں ہیں، اسی طرح ”صيدلانی“ دوا فروش اور عطار کو کہتے ہیں، مذکورہ تینوں معانی کے مماثل دوا سازی بھی ہے اسی وجہ سے عصر حاضر میں ”صيدہ“ سے دوا سازی مراد لی جاتی ہے۔

”صيدہ“ اعمال کے تناظر میں دو حصوں میں منقسم ہے،

۱۔ صیدہ کلیہ

۲۔ صیدہ جزئیہ

صيدہ کلیہ

اس میں قرابادینی اصولوں پر اطمینان کے ساتھ چھوٹے یا بڑے پیمانے پر دوائیں بنائی جاتی جاتی ہیں۔ منفرد ادویہ سے مرکب دواؤں کی تیاری اسی زمرے میں آتی ہے۔ مرکب دواؤں سے بعض اوقات مطلوبہ اجزاء علیحدہ کئے جاتے ہیں، اس میں بھی صیدہ کلیہ پر ہی کار بند ہونا پڑتا ہے، لعوق، معجون، جوارش، قرص، حب (گولی) روغن، جوہر اور کشتہ جات وغیرہ تیار کرنا حاصل کرنا صیدہ کلیہ کے زمرے میں آتا ہے۔ اس کام کے لیے متعدد اصطلاحات، تعریقی تعہد،

تکلیف ذخیہ رائج ہیں، صیدلہ کلیتہ پر عمل پیرا ہو کر جو دوائیں تیار ہوتی ہیں ان کا ذخیرہ بھی کر لیا جاتا ہے اور حسب ضرورت ان کی تقسیم بڑی سطح پر کی جاتی ہے۔

صیدلہ جزئیہ

اس سے مراد وہ چھوٹے امور میں جو عطار، دوا فروش کو عطار خانہ میں انجام دینے پڑتے ہیں، مثلاً مفرد دواؤں کو حسب ہدایت معالج نیکوب کرنا، مقشر کرنا، سیال دواؤں کو حسب دستور مریضوں کو دیتے کے لیے شیشی میں رکھنا اور اس پر مقدار خوراک کا نشان لگانا، پھر مریض بیمار دار کو ترکیب استعمال بتانا، شربت اور عرق ساتھ ہوں اور ان کو ملا کر دینے میں کوئی قباحت نہ ہو تو ایک ہی شیشی میں دینا وغیرہ اعمال صیدلہ جزئیہ کے زمرے میں آتے ہیں۔

دواساز کے اوصاف

دواسازی کسی بھی پیمانے کی ہو، اس میں دواساز/عطار کے فرائض اور اوصاف بہت اہمیت کے حامل ہوتے ہیں، جہاں شفا یابی کے لیے مرض کی تشخیص، صحیح نسخہ کی تجویز اور اعلیٰ و معیاری مفردات کی فراہمی ضروری ہے وہیں ان ادویہ کو مخصوص شکل و صورت میں تیار کرنا دینتداری اور فنی رموز کے ساتھ تیار کرنا اور مریض کو دینا ایک بڑا فریضہ ہے جسے ہر دواساز اور عطار کو ادا کرنا پڑتا ہے، عطار دواساز کی معمولی غلطی بلکہ تساہلی سے نہ صرف شفا یابی کے امکانات مدہم ہو سکتے ہیں بلکہ زندگی بھی خطرہ میں پڑ سکتی ہے، — دواساز اور عطار کے اوصاف کے بارے میں حسب ضرورت ہم نے بیشتر مباحث کتاب میں جزوی طور پر اشارات کئے ہیں، صدرہ جزئیہ میں تو اس پر خاص طور پر گفتگو کی ہے، ذیل میں چند اساسی باتیں تحریر کی جا رہی ہیں۔

۱۔ عطار اور دواساز تعلیم یافتہ اور مختلف انداز تحریر کا جانکار ہو،
 ۲۔ دواسازی کے اعمال، اصطلاحات اور ادویہ کی شناخت کے ساتھ ساتھ ان کے مترادف ناموں سے واقف ہو۔

۳۔ مفرد اور مرکب دواؤں، خاص طور پر ستمی دواؤں کی مقدار خوراک سے بخوبی واقف ہو،
 ۴۔ اعلیٰ اخلاقی کردار کا حامل ہو، جس میں خوش گفتاری اور نیک نفسی انتہائی ضروری ہے، کیونکہ یہ عوامی رابطہ کی جگہ ہے۔

- ۵۔ نینو خوانی کے ساتھ ساتھ نسو باندھنے، اور مریض / تیمار کو ترکیب استعمال تپانے اور بھانے کا سلیقہ جانتا ہو، مریض کو خوش اسلوبی کے ساتھ برتنا اس عہد میں نہ صرف شفا مریض کے لیے ضروری ہے بلکہ فنی اور تاجرانہ نقطہ نظر سے بھی انتہائی اہم ہے،
- ۶۔ باطنی صفائی اور پاکیزگی کے ساتھ ساتھ ظاہری صفائی اور نفاست پسندی بھی عطار / دواساز کے اوصاف حمیدہ میں شامل ہے۔
- ۷۔ صرف تجارت مطلع نظر نہ ہو بلکہ وہ خدمت خلق کے جذبہ سے سرشار بھی ہو، جان کی قیمت سمجھتا ہو، اور خوف خدا رکھتا ہو،
- ۸۔ فنی افادیت کو سامنے رکھتے ہوئے دواسازی کے نت نئے طریقوں کی تلاش میں سرگردان ہو۔

صوبہ ایمر محمد بن عثمان
 ۱۶ سوسائٹی دوار
 معذرت
 صحن عربی

اعمال دواسازی کی اصطلاحات

دواساز کو دواسازی کے دوران مختلف اعمال مثلاً گوٹنے، چھاننے، پیسنے، جوش دینے، بھوننے، جلانے، تلنے، وغیرہ سے واسطہ پڑتا ہے، ان اعمال کی فنی اصطلاحات — Terminology بھی بنائی گئی ہیں تاکہ ان کے باہمی فرق کو، خواہ وہ معمولی ہو یا غیر معمولی، بخوبی واضح کیا جاسکے، اور لفظوں کے زبان کے لغت، جب ایک لفظ یوں لایا جائے تو اس فن پر نظر رکھنے والا اس کے مفہوم کو اپنے تمام ترکوائف کے ساتھ سمجھ لے — ذیل میں دواسازی میں رائج کچھ اس طرح کی اصطلاحات کا اجمالی جائزہ لیا جا رہا ہے۔

۱۔ تقطیع (کاٹنا)

دواسازی میں دوا کے بعض سخت حصے کو کاٹنے کی ضرورت پڑتی ہے۔ مثلاً جڑ، چھال، اور لکڑی وغیرہ، یہ صورت عام طور سے گوٹنے، پیسنے اور بھگونے سے پہلے پیش آتی ہے، مثلاً چوب چینی، اصل السوس (مٹی) کو کاٹنے کی ضرورت پڑتی ہے۔

۲۔ دق (کوٹنا) / Crushing / رض (کچلنا) / Ponding

دواسازی کی ان دونوں اصطلاحوں میں بہت معمولی فرق ہے۔ — دق (کوٹنا) کی ضرورت عام طور سے سفوف بنانے کے وقت دوا کو باریک کرنے کے لیے پیش آتی ہے،

اس مقصد سے ہاون دستہ کا استعمال تھوڑے پیمانے کی دواسازی پر اور کھلوں کا استعمال بڑے پیمانے کی دواسازی میں ہوتا ہے، — رض (کچلنا) کی ضرورت جو شانہ اور سیانہ میں پیش آتی ہے، تاکہ کچلی ہوئی دوا کے کارآمد اجزا پرانی میں اچھی طرح حل ہو جائیں، ایسی دواؤں کے ساتھ معالج اپنے نسخوں میں نیکوفتہ " لکھتا ہے، مثلاً اصل السوس متعشر نیکوفتہ " بادیان نیکوفتہ "، "سیخ بادیان نیکوفتہ"، "سیخ کاسنی نیکوفتہ"، اسی طرح تروتازہ / ہری بوٹیوں کو کچل کر "عصارہ یازس" حاصل کیا جاتا ہے۔ غور سے ملاحظہ کیا جائے تو دق (کوٹنا) زیادہ تر سخت دواؤں کا ہوتا ہے اور رض (کچلنا) کم سخت، مرطوب یا نیم منجمد دواؤں کے لیے ہوتا ہے۔

Pulverising

۳۔ برادہ کرنا

دواسازی میں بعض اوقات دوا کو برادہ کر کے شامل کیا جاتا ہے، اور معالج اپنے نسخہ میں برادہ آبنوس، بزراہ صندل، برادہ دندان فیل لکھتا ہے [ویسے اس طرح کی دوائیں عام طور مرکبات میں استعمال کی جاتی ہیں] ایسی دوائیں جن کا سفوف کرنا دشوار ہوتا ہے انہیں برادہ کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے، آبنوس، صندل، کچلہ، دندان فیل کو برادہ ہی کیا جاتا ہے۔

Ponding

۴۔ سحق (پینا)

پینے کا عمل خشک اور تردوہوں طرح کی دواؤں میں ہوتا ہے، پینے (کھل کرنے) کے لیے چھوٹے پیمانے پر سل بیٹہ، ہاون دستہ مستعمل ہے اور بڑے پیمانے پر آج کل مشینیں فراہم ہیں جو دواؤں کو بالکل باریک پس دیتی ہیں — سحق (پینے) کی اصطلاح اگرچہ خشک و تردوہوں پر یکساں طور پر حاوی ہے تاہم زیادہ باریکی سے دیکھیں تو خشک دواؤں کو پینے کا عمل "سحق" (سفوف بنانا) Making Powder کہلاتا ہے، اسی طرح چھٹی میں پینے کو "طعن" کہا جاتا ہے۔

Filter, Sieved

۵۔ نعل (چھاننا)

اس صورت میں دوا کے باریک اجزاء کو بڑے اجزاء سے الگ کیا جاتا ہے، اس کام کیلئے چھلنی اور کپڑے دونوں استعمال میں لائے جاتے ہیں۔ چھلنیوں کے سوراخ کے چھوٹے بڑے ہونے کے اعتبار سے اپنے نمبر بھی ہوتے ہیں، اور انھیں کے اعتبار سے سفوف کے درجے مقرر کئے جاتے ہیں، یہ چھاننے کا عمل خشک، نیم نمجہ اور سیال تینوں طرح کی دواؤں میں ہوتا ہے، طیب اپنے نسخے میں بعض اوقات "مغربل" کی ہدایت کرتا ہے، اس کا مطلب یہی ہے،

Seiving

۶۔ تصویر (نتھارنا)

اس میں مٹی، چونہ جیسی دوائیں جو شکراور نمک کی طرح پانی میں حل نہیں ہوتیں، کو پانی میں حل کر کے ان کے چھوٹے اجزاء کو بڑے اجزاء سے علیحدہ کیا جاتا ہے، چنانچہ ایسی دواؤں کے باریک سفوف یا ڈلوں کو پانی میں ملا کر تھوڑی دیر چھوڑ دیتے ہیں جس سے اس دوا کے بڑے اجزاء یعنی ذرات، کنکر، پتھر، ریت وغیرہ تہہ میں بیٹھ جاتے ہیں اور اس کے باریک و چھوٹے اجزاء پانی میں تیرتے رہتے ہیں اس کے بعد انتہائی احتیاط کے ساتھ پانی کو نتھار لیتے ہیں، پانی کے ساتھ دوا کے باریک اجزاء چلے جاتے ہیں جو بعد میں خود بھی تہہ نشین ہو جاتے ہیں، ضرورت ہو تو ان کو بھی علیحدہ کر کے دوبارہ باریک کر کے نتھارا جاتا ہے، ورنہ یہی دوا خشک کر کے استعمال میں لائی جاتی ہے۔

بعض اوقات ایک دوا کو متعدد بار سفوف کر کے نتھارنا پڑتا ہے، اس کے بعد ہی کہیں اس کی طبی تصویر مکمل ہوتی ہے۔

Clarification

۷۔ ترویق (چلانا)

یہ بھی دوا کے کثیف اور غیر حل پذیر اجزاء کو چھان کر علیحدہ کرنے کی ایک ترکیب ہے، چنانچہ جب کسی قیق / سیال میں ایسی غیر حل پذیر کثافت شامل ہو جس کو کپڑے وغیرہ سے

چھان کر علیحدہ کر دیا جائے تو اس چھنے ہوئے سیال کو مروق کہا جاتا ہے۔ آب برگ تر بزمروق
آب برگ کاسنی بزمروق اور آب برگ تلب الشلب بزمروق وغیرہ اسی طرح حاصل کئے
جاتے ہیں۔

۸. تصفیہ چھان کر صاف کرنا

Cleaning

اس عمل میں نیم جامد دوائیں (مثلاً موم، چربی اور شہد) پگھلا کر موٹے، روئیں دار کپڑے
میں چھان کر صاف کی جاتی ہیں۔

Percolation, Filtration

۹. ترشح ڈپکانا

اس عمل میں رقیق اور سیال دوا کو کسی سوراخ دار، موٹے کپڑے میں یا فلٹر پیپر میں ٹپکا کر
چھانا جاتا ہے، اس سے وہ گد لایاں صاف ہو جاتا ہے اور گد لاہٹ موٹے کپڑے یا فلٹر پیپر
میں رہ جاتی ہے۔

Distillation

۱۰. تقطیر کشید کرنا

اس عمل میں پتلے / رقیق / سیال کو گرمی پہنچا کر بخارات کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے اور
ان بخارات (بھاپ) کو دوسرے برتن میں سردی کے ذریعہ پانی کی شکل میں تبدیل کیا جاتا ہے بیشتر
عرق اور شراب وغیرہ اسی طرح کشید کی جاتی ہیں۔

Removal of froth

۱۱. ارغاء (جھاگ) اتارنا

اس عمل میں شہد، چینی یا نباتی عصارہ (وغیرہ) کو جوش دیکر اس کا اوپری میل / کثافت
کو کف گیر وغیرہ سے اتارا جاتا ہے، اس طرح وہ اشیاء قابل استعمال ہو جاتی ہیں،

Removal of the colour

۱۲. ازالہ لون رنگ اتارنا

اس میں بعض دوائوں کا

رنگ اتارا جاتا ہے، اور اس کو دو سازی کی اصطلاح میں ازالہ لون کہا جاتا ہے۔

۱۳۔ تجفیف (خشک کرنا) Drying

اس میں گیلی دواؤں کو حرارت پہنچا کر خشک کیا جاتا ہے، یہ حرارت سورج کی تمازت بھی ہو سکتی ہے اور آگ کی گرمی بھی۔ مقصد صرف یہ ہوتا ہے کہ دوا کی رطوبت ختم کر دی جائے اور وہ زیادہ دنوں تک قابل استعمال رہے۔

۱۴۔ تبخیر (بھاپ بنانا) Evaporation

اس عمل میں سیال دوا کو حرارت کے ذریعہ بخارات میں اڑا کر گاڑھا کیا جاتا ہے، بیشتر ربوب اور عصارہ اسی اصول میں گاڑھے یا خشک کئے جاتے ہیں،

۱۵۔ تصعید (جوہر اڑانا) Sublimation

اس میں کسی جامد (ٹھوس) چیز کو بخارات میں تبدیل کیا جاتا ہے پھر ان بخارات کو برودت کے زیر اثر لاکر سیال بنایا جاتا ہے، جوہر رسپکورا، ست لوبان اور جوہر سم الفار (جوہر سنکھیا) اسی ترکیب سے حاصل کئے جاتے ہیں۔
تقطیر اور تصعید میں فرق صرف اس قدر ہے کہ تقطیر میں سیال چیز کے بخارات کو اڑا کر دوسرے برتن میں، برودت پہنچا کر حاصل کیا جاتا ہے اور تصعید میں جامد (ٹھوس) چیز کے بخارات کو اڑا کر دوسرے برتن میں، برودت کے ذریعہ حاصل کیا جاتا ہے۔

۱۶۔ ترسیب (تہہ نشین کرنا) Precipitation

اس میں سیال کے بعض بھاری اجزاء کو تہہ نشین کرایا جاتا ہے،

۱۷۔ عصر (نچوڑنا) Squeezing

اسی سے عصارہ (نچوڑیا) نچوڑی ہوئی چہنہ

کی اصطلاح وضع ہوتی ہے۔ اس میں دواؤں کو دبا کر اس کی رطوبت حاصل کی جاتی ہے،

۱۸۔ تخلیل (حل کرنا، گھولنا) To dissolve

جامد (ٹھوس) مادہ کو کسی سیال چیز میں اس طرح ملا دینا کہ وہ ٹہنی اس میں گھل جائے۔ یاد رہے کہ بعض اشیاء بعض مخصوص سیال میں گھلنے کا رجحان رکھتی ہیں، ان کو سامنے رکھتے ہوئے روغن میں حل پذیر Fat/Oil soluble اور پانی میں حل پذیر Water soluble

کی اصطلاحات وضع کی گئی ہیں۔ یہ نکتہ بھی ذہن میں رہنا ضروری ہے کہ بعض اوقات باریک پسی ہوئی چیز کو بھی محلول کہا جاتا ہے، اس لیے سیال میں حل پذیر اور باریک سفوف (محلول) کے فرق کو نسخہ کی مناسبت سے ذہن میں رکھیں۔

۱۹۔ اذابت (پگھلانا) Melting

اس میں کسی جامد (ٹھوس) یا نیم جامد چیز کو گرمی پہنچا کر پگھلایا جاتا ہے، مرہم، لاکھ اور موم اس کی مثالیں ہیں۔

۲۰۔ طبخ، پکانا Decoction غلی اباتنا، Boiling

ایک یا چند دواؤں کو کسی سیال میں پکانے کو 'طبخ' اور جوش دینے کو 'غلی' کہتے ہیں، پکانی ہوئی چیز کو 'طبخ' اور 'مطبوع' اور جوش دی ہوئی چیز 'مغلی' (جوشانہ) کہی جاتی ہے۔

۲۱۔ نقع (بھگوننا) Infusion ضیسانہ

اس عمل میں ایک یا چند دواؤں کو کسی سرد یا کسی قدر گرم سیال میں ایک خاص مدت اور خاص مقصد کے لیے بھگوایا جاتا ہے، بھگونے کے بعد اس دوا کو پھینک کر حسب ضرورت اس کا سیال استعمال کرایا جاتا ہے اس کو 'نقع' اور 'نقیع' نیز 'ضیسانہ' کہا جاتا ہے۔ کبھی کبھی بھگونی چیز 'نقوع' کو گرم جگہ پر رکھتے ہیں تاکہ اس کا جز فعال جلد سیال میں سرایت

کر جائے، اس عمل کو ہضم کہتے ہیں،

۲۲۔ تجزیہ دار سفوف بنانا Granulation

اس صورت میں بعض مخصوص قسم کی دواؤں (جن کا سفوف بنانا یا کوٹ کر یا یک کرنا دشوار ہوتا ہے) کو دانہ دار بنا کر بروے کار لایا جاتا ہے، اس عمل کو تجزیہ کہتے ہیں، کبھی اس طرح کی دواؤں کا سفوف باسانی بن سکنے کے باوجود دانہ دار سفوف بنانے کی ضرورت پڑتی ہے اس صورت میں ان کو پانی میں ملا کر جوش دے کر دانہ دار بنایا جاتا ہے۔

۲۳۔ اقلہ رکھار نکالنا Salt preparing

اس صورت میں کسی دوا سے اس کا کھار نمک حاصل کیا جاتا ہے۔ عام طور پر یہ عمل ایسی دواؤں پر کیا جاتا ہے جن میں نمکین اجزاء زیادہ تناسب میں ہوں، چنانچہ اس دوا کو جلا کر اس کی راکھ (خاکستر) کو پانی میں گھول دیتے ہیں جس سے اس کے نمکین اجزاء پانی میں گھل جاتے ہیں، اور ارضی اجزاء تہہ نشین ہو جاتے ہیں، اب ان کو تھاکر پانی علیحدہ کر لیا جاتا ہے پھر اس پانی کو جلا کر اڑایا جاتا ہے اور جو چیز باقی بچ رہتی ہے وہ اس دوا کا کھار یا نمک کہلاتی ہے۔ جو کھار مولی کھار، چرچہ کھار، اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔ سمندر کے شور پانی کو جذب کر بھی نمک حاصل کیا جاتا ہے۔

۲۴۔ تبلور قلمیں بنانا Crystallization

اس عمل میں بعض مخصوص دواؤں مثلاً خالص شورہ اور گندھک سے قلمیں بنائی جاتی ہیں، چنانچہ شورہ (خالص) کو پانی میں گھلا کر حرارت کے ذریعہ اس کا پانی اڑا دینے پر شورہ قلمی شکل اختیار کر لیتا ہے، اسی طرح کبریت (گندھک) کو گھلا کر چھوڑ دینے پر قلمی صورت اختیار کر لیتی ہے، بعض دوائیں عمل ترسیب کے بعد قلمی شکل اختیار کر لیتی ہیں، یہ دراصل اس دوا کے طبعی خواص میں ہوتا ہے۔ بلور کی قلمیں تو از خود پہاڑوں میں بن جاتی ہیں،

۲۵۔ تقشیر (پٹری) / چھلکا بنانا

اس میں ابتداء میں دوا کا گاڑھا محلول (گھول) تیار کیا جاتا ہے پھر اس کو کسی حکمی ہولر سطح پر باریک پرت کی صورت میں پھیلا کر خشک کیا جاتا ہے جو خشک ہونے پر پٹری کی شکل اختیار کر لیتا ہے، کتھ اسی طرح تیار ہوتا ہے۔

۲۶۔ احراق (جلانا) To burned

اس عمل میں دوا کو جلایا جاتا ہے۔ احراق کی اصطلاح، دوا کو جلا کر رکھ کر دینے یا جلا کر کوئلہ کی مانند کرنے، دونوں پر محیط ہے، اس عمل کے بعد جو چیز حاصل ہوتی ہے اس کو "محرق" (سوختہ) کہا جاتا ہے، مثلاً سرطان محرق، اسفنج محرق۔

۲۷۔ تکلیس (چونہ) کشتہ بنانا Calcination

اس میں دوا کو جلا کر چونہ (کلس) کی طرح کر دیا جاتا ہے، کشتہ جات میں شامل اہم جزو تکلیس کے بعد ہی شامل کیا جاتا ہے، اس عمل سے حاصل شدہ چیز کو مکلس کہا جاتا ہے،

۲۸۔ تمحیص (بھوننا) To refaction

اس عمل میں دوا کو جلایا ضرور جاتا ہے لیکن اس کو سوختہ نہیں کیا جاتا، عمل کا مقصد دوا کو خشک کر کے پینے لائق بنانا یا اس کی قوت قابضہ کو بڑھانا ہوتا ہے، بھونی ہونی چیز "محمص" (بریاں) کہلاتی ہے، مثلاً ابرشیم محمص، ایون محمص — واضح رہے کہ عربی زبان میں محمص "چینا" کو کہتے ہیں اور چنے کو جس قدر بھون کر کھایا جاتا ہے اسی قدر دواؤں کو بھی بھونا جاتا ہے، اس بھوننے کی مدت کو چنے کے بھوننے کے بقدر کرنے کے لیے ہی تقہی غرض سے محمص کہہ دیا گیا،

FRYING

اس صورت میں دوا کو کسی روغن ذریعہ

۲۹۔ تقلیمہ زلنا

روغن یا چکنی چیز) میں تلا جاتا ہے مثلاً مازو کو روغن زرد گھی میں تلنا، ہر کو روغن بادام میں تلنا۔

۳۰. تشویہ (بھلانا) Roasting

یہ اصطلاح اس عمل پر صادق آتی ہے جب کوئی تروتازہ پھل، مثلاً سیب، کدو، کھیرا وغیرہ کو حسب دستور آگ میں بھونا جاتا ہے، یا کوئی دو تازہ پھل کے اندر رکھ کر آگ پھونی جاتی ہے، بھونی ہوئی چیز مشوی کہلاتی ہے، اور بھوننے کا یہ عمل تشویہ (بھلانا) کہلاتا ہے،

۳۱. غسل (دھونا) Washing

اس میں دواؤں کو دھو کر اس کی سمیت یا تیزی کو کم کیا جاتا ہے یا مقصد دوا کو صاف کرنا اور کم و بیش تصویل کے سے مقاصد حاصل کرنا ہے،

۳۲. تدہین (چرب کرنا) Oiling

اس میں خشک دوا کو روغن دار بنایا جاتا ہے، اس مقصد سے ہلیدہ جات کی تدہین، اطریفلات میں شمولیت کے لیے کی جاتی ہے، چنانچہ یہاں تدہین سے کسی حد تک ان ادویہ کی اصلاح بھی ہو جاتی ہے، تدہین کے لیے عموماً روغن بادام شیریں روغن کنجد اور روغن زرد گھی استعمال ہیں۔

۳۲. تخمیر (خمیر پیدا کرنا) Fermentation

یہ دراصل ہلکا سا غصری استحالہ ہے جس میں اس دوا کے مٹھے / نشاستہ دار اجزاء میں تیزابیت پیدا ہو جاتی ہے، — بعض اوقات ہمارے کسی غیر اختیاری عمل سے خمیر از خود پیدا ہو جاتا ہے جیسے گنے کار کسی ایسے برتن میں رکھ دینا جس میں تخمیری غصر پہلے سے موجود ہو، یعنی پہلے اس میں سرکہ ڈال گیا ہو — یا اختیاری عمل سے ہو، جیسے آٹے میں خمیر پیدا کرنے کے لئے جوڑن، ڈالنا — بہر حال تمام افعال کا مجموعہ "تخمیر" کہلاتا ہے۔

۳۴۔ تعفین سٹرانہ، عفونت پیدا کرنا

اس عمل میں بھی دوا میں معمولی غنصری استعمال ہوتا ہے اور اس میں موجود شکر و نشاستہ والے اجزاء میں سٹرانڈ پیدا ہو جاتی ہے۔

۳۵۔ اطفاء (بجھاؤ دینا)

اس میں کسی دھات کو تپا کر کسی بوٹی کے رس میں بجھایا جاتا ہے، اردو میں اس کو بجھاؤ دینا ورنہندی میں پٹ دینا کہا جاتا ہے۔

تصویر اور غسل

دوسازی میں تصویر Seiving اور غسل (Washing) کی بہت اہمیت ہے، تصویر کے لغوی معنی کسی چیز کا پانی میں صاف کرنا (مصولۃ الخنطہ۔ پانی میں صاف کیا ہوا لقمہ) اور غسل کے لغوی معنی بھی یہی ہیں، ذہلی ہوئی چیز کو مغسول کہا جاتا ہے۔ غسل و غسل کے بہت سے طریقے رائج ہیں، ذیل میں ان کا تذکرہ کیا جا رہا ہے۔

غسل حجرات

بیشتر پتھروں (اجناس) کی غسل کے لیے ان کو بلیک کھول کر کے پانی میں گھول لیا جاتا ہے، اس عمل سے پتھر کے انتہائی بلیک اجزاء پانی میں تیرتے رہتے ہیں اور بڑے اجزاء تہ نشین ہو جاتے ہیں، اب احتیاط کے ساتھ پانی دوسرے برتن میں کر لیا جاتا ہے، تھوڑی دیر بعد پتھر کے چھوٹے اجزاء بھی تہ نشین ہو جاتے ہیں، انھیں چھوٹے اجزاء کو علیحدہ کر کے خشک کر کے محفوظ کر لیں اور موٹے اجزاء کو دوبارہ بائیکسٹریکٹ کر سب دستور ہو لیں اور حاصل کر کے استعمال کر لیں۔ حجرات تو تیار ہوتے ہیں، شادنج، عقیق، لاجورد اور حجراتی وغیرہ کی غسل و تصویر اسی طرح ہوتی ہے۔

چونہ مغسول

چونہ کو پانی میں گھول لیں اور تہ نشین کنکر تھم پھینک دیں اور پانی میں تیرنے والے چھوٹے

اجزاء کو تھوڑی دیر تک یونہی چھوڑ دیں، وہ بھی تہہ نشین ہو جائے گا، اب پانی کو آہستہ سے گرا دیں، پھر دوسری مرتبہ دوسرا پانی ڈال کر اسی طرح گھول کر تہہ نشین ہونے دیں اور پھر پانی پھینک دیں، یہ عمل سات مرتبہ کرنے پر چونہ کی تغیل ہو جاتی ہے۔

صبر ایلوا، مغسول

سنبل الطیب (با پچھر) چیرائتہ، تگر، تسج، جلاتری، جانفل، مرکی دار صینی، غود بساں جب بساں، فقاح اذخر، مصطلگی، ہر ایک سوادس گرام — تمام دواؤں کو نیکو ب کر کے ایک لیٹر پانی میں جوش دیں، جب ۵۰ ملی لیٹر پانی رہ جائے تو چھان کر صبر ایلوا، ۵ گرام، باریک پسا ہو اس میں ملا کر پانی نتھالیں اس نتھرے ہوئے پانی میں ذرات کی شکل میں کچھ اجزا تیرے بے ہوں گے جب یہ تہہ نشین ہو جائیں تو ان کو حاصل کر کے خشک کر لیں، یہی صبر مغسول ہے۔

لک مغسول

لک (لاکھ) کو لکڑی اور تنکوں سے صاف کر کے پیس لیں پیتے وقت اذخر کی نیر یونہی چینی کا جوشاندہ تھوڑا تھوڑا ڈالیں پھر پانی کو نتھالیں، تہہ نشین اجزاء کو دوبارہ اسی جوشاندہ میں پیس، اب پھر پانی نتھالیں، نتھارے ہوئے پانی میں جو اجزاء ہوں گے وہ بھی تھوڑی دیر میں تہہ نشین ہو جائیں گے۔ انھیں خشک کر کے محفوظ کر لیں۔

مردار سنگ مغسول

مردار سنگ کو ہم وزن نمک کے ساتھ پیس کر اس قدر پانی میں ڈالیں کہ پانی چار انگل (۴ سینٹی میٹر) رہے، دن تک روزانہ تین چار مرتبہ ہلائیں، آٹھویں دن پانی بدل دیں، چالیس دن یہی عمل کریں، اس کے بعد جو اجزاء تہہ نشین ملیں، ان کو حاصل کر کے خشک کر لیں یہی مردار سنگ مغسول ہے۔

کبریت مغسول

کبریت (گندھک) کو مدبر کرنے کا جو طریقہ ہے وہی اس کی تفسیل کا بھی ہے، ترکیب یہ ہے کہ ایک ہانڈی میں نصف حصہ تک دودھ بھریں، اور اس کے مُنہ پر باریک ملل پھیلا کر باندھ دیں، اس ملل پر نیم کوفتہ گندھک پھیلا دیں، اب کسی اسٹینڈ ^{Stand} پر ایک دوسرا بڑا برتن اس طرح رکھیں کہ اس کی پینڈی پھیلائی ہوئی گندھک سے تھوڑا اوپر ہو، اس بڑے برتن میں آگ جلا دیں، اس کی گرمی سے گندھک پگھل کر ملل میں چھن کر دودھ والے برتن میں گرے گی۔ اس طرح جو گندھک حاصل ہوگی وہ کبریت، گندھک مغسول کہلائے گی۔

اطیان (مٹی) مغسول

جس مٹی کو دھونا غسل کرنا مقصود ہو اُسے اس قدر پانی میں ڈالیں کہ وہ اس میں خوب ڈوب جائے، پھر پانی خوب چلا کر کپڑے سے چھان لیں چھنے ہوئے پانی میں بھی باریک ذرات تیرے ہوئے دکھائی دیں گے۔ جب یہ تہ نشین ہو جائیں تو اُن کو خشک کر کے محفوظ کر لیں۔

روغن زرد مغسول

روغن زرد (گھی) کو پانی میں ڈال کر انگلیوں سے خوب ملائیں، پھر گھی کو چھان کر علیحدہ کر لیں۔ دوسرے پانی میں یہی عمل کریں اور تیسری مرتبہ بھی۔ طبیب عام طور پر اپنے نسخے میں روغن زرد مغسول کی تعداد لکھتا ہے۔ چنانچہ اسی تعداد کے بقدر غسل کریں۔

شیرج (روغن کنجد تیلوں کا تیل) کا مغسول

تیل کے تیل کو نمک کے پانی کے ساتھ خوب اچھی پھینٹ کر ہلکی آ پنج پر جوش دیں پھر آب نمک (نمک کا پانی) نکال کر دوسرے صاف بغیر نمک کے پانی میں جوش دینا

اب اس پانی کو علیحدہ کر کے تیل محفوظ کر لیں۔

موم مغسول

موم کو آگ پر گھسلا کر نیم گرم پانی میں گرائیں، یہ عمل چند بار دہرائیں، اس سے غیر حل پذیر کدوئیں اور کثافتیں تہہ نشین ہو جائیں گی اور اوپر تیرتا ہوا موم مغسول جھلکے گا۔ موم جیسی دوسری چیزیں مثلاً زفت (وغیرہ) کی تفصیل اور تسوئیل بھی اسی طریقے پر ہوتی ہے۔

ترویق

CLARIFICATION

ترویق (چلانا، پھاڑنا، چھاننے کا ایک طریقہ ہے، اس عمل میں ایسے سیال کو چھانا جاتا ہے جس میں غیر حل پذیر کثافت شامل ہو، چھاننے سے وہ کثافت صافی میں پھنس کر رہ جاتی ہے اور اس کا حل پذیر (مخل) حصہ گزر جاتا ہے، آب برگ کا سنی سبز مرق وغیرہ اسی طرح چھانے جاتے ہیں۔ ذیل میں اس کے چند طریقے تحریر کئے جا رہے ہیں۔

۱۔ چوکور کپڑے کو پھیلا کر اس کے چاروں کناروں کو ایک برتن کے منہ پر باندھ دیں پھر اس میں مطلوبہ سیال ڈال دیں، آہستہ آہستہ اس کے چھیننے والے اجزاء ٹپک ٹپک کر برتن میں جمع ہو جائیں گے اور پھوک (ثقل) صافی میں رہ جائے گا۔ واضح رہے کہ اس پھوک کو نچوڑا نہیں جاتا، ورنہ مرقی گدا ہو جائے گا۔

۲۔ دو اکادرد (موٹا، پاؤڈر ایک ایسے مرتبان جیسے برتن میں بھر دیں جس کے پیندے میں سوراخ ہو، اس سوراخ پر ملل کا کپڑا باندھ دیں پھر اس برتن میں کوئی سیال ٹپکائیں، تھوڑی دیر میں برتن سیال سے بھر جائے گا اور اس کے پیندے میں لگی صافی سے چھن کر دوسرے برتن میں گرے گا۔

۳۔ ترویق کا ایک اور طریقہ مروج ہے، اس کو جر علقی کہتے ہیں۔ ترکیب یہ ہے، ایک پیالہ میں سیال (تپلی / رقیق) دو رکھ کر اس کو ذرا ٹیڑھا کر دیں، اور اس کے پاس کسی قدر نیچے ایک دوسرا پیالہ رکھیں، پھر روٹی کی ایک موٹی تہی (علقہ - جونک) بنا کر اوپر والے سیال میں بھگو کر اس کا ایک سر دوسرے نیچے رکھے ہوئے خالی پیالہ میں ڈال دیں، تمام سیال صاف ہو کر بتی کے ذریعے خالی پیالے میں آجائے گا۔ واضح رہے کہ عربی زبان میں جر کھینچنے کو اور علقہ جونک کو کہتے ہیں، جس طرح جونک خون چوستی ہے، اسی طرح یہاں یہ تہی اوپر رکھے پیالے کے سیال کو کھینچ لیتی ہے، اسی مناسب سے ترویق کے اس طریقے کو جر علقی کہا جاتا ہے۔

تشویہ

ROASTING

تشویہ (بھلہلانا) سے بھی ایک دواساز کو روزانہ واسطہ پڑتا ہے۔ تشویہ کے مختلف انفر ہوتے ہیں، جن کے تناظر میں ان کے بھلہلانے کے مختلف طریقے وجود میں آتے ہیں، ذیل میں چند مروج طریقے تحریر ہیں۔

۱۔ جب کسی مرطوب پھل کا تشویہ مقصود ہو تو اس پر کڑھوتی (گل حکمت) کر کے یا حسب ضرورت بغیر گل حکمت کئے ہوئے بھول بھول / گرم ریگ یا نرم آچ میں تھوڑی دیر رکھ کر نکال لیتے ہیں پھر اس کو پھوڑ کر پانی حاصل کر لیتے ہیں۔ سپیاز، تربوز، کدو اور کھیرے کا پانی اسی طریقے سے نکالا جاتا ہے۔ اور اس کو آب کدوئے مشوی، آب خیبار مشوی (وغیرہ) کہا جاتا ہے۔

۲۔ دو اکوسی بوٹی یا پھل میں نغہ بنا کر یا پھر سوراخ کر کے بھر دیا جاتا ہے پھر اس کا سوراخ بند کر کے گرم بھول بھول میں دبا کر یا گھی وغیرہ میں تھیلہ کر کے نکال لیا جاتا ہے، — ستونیا کو اس طرح بھلہلایا جاتا ہے، چنانچہ اس کو سیب میں رکھ کر گرم بھول بھول میں مشوی کیا جاتا ہے،

۳۔ دو اکوسی بوٹی کے پانی یا ترچینہ میں کھل کرنے کے بعد بوتہ یا آتشی شیشی میں ڈال کر بچھے ہوئے تاہم گرم تنور یا بھار میں لوہے کی ایک تپانی پر رکھ دیں اور تنور بھار کا منہ بند کر دیں اس طرح دو اکوشویہ ہو جاتا ہے۔

۴۔ دو اکوسی بوٹی کے نغہ میں رکھ کر گل حکمت کر کے اپلوں کی آگ میں اس مدت تک رکھیں کہ کاپانی خشک ہو جائے۔ اس طرح دو اکوشویہ ہو جائے گا۔

۵۔ دو اکونغہ اوگل حکمت / بوتہ کے ساتھ وزن کریں اور کم و بیش اس سے تین گنا جنگلی اپلے باریک پس کر اس کے درمیان گل حکمت / بوتہ رکھا ہوئے کچھ قدر محفوظ جگہ جلائیں اس اندر کی دو اکوشویہ ہو جائیگا۔

تصفیہ

CLEANING

اصطلاحی طور پر اس کے دو معنی ہیں:

۱۔ چھاننا — ۲۔ صاف کرنا

چھاننا — اس صورت میں عام طور پر نیم جامد چیزوں مثلاً شہد، موم اور چربی کو پگھلا کر دبیز کپڑے میں چھانتے ہیں۔

صاف کرنا

اس میں دوا کے فاسد اجزاء اور ملاوٹوں کو صاف کیا جاتا ہے، جب وہ چیز صاف ہو جاتی ہے تو صاف شدہ مصفی کہلاتی ہے "سلاجیت مصفی" "سیاب مصفی" "شہد مصفی" "شکر مصفی" نام اسی صفت کی دین ہیں۔ ذیل میں اسی دوسری نوعیت کے تصفیہ کی چند صورتیں تحریر کر رہے ہیں۔

پارہ مصفی

پارہ کے مصفی کرنے کی متعدد ترکیبیں راجح ہیں، ذیل میں چند ترکیبیں تحریر ہیں۔

۱۔ پارہ کو گاڑھے کے کپڑے میں چالیس مرتبہ چھانیں پھر تین گنا سرکہ میں ملا کر کڑا ہی میں رکھ کر آگ دیں پارہ کی سیاہی سرکہ میں آجائے گی، سرد ہونے پر پرانی اینٹ کے برادہ میں ۲۴ گھنٹے کھول کریں، اس کے لعاب گھیکوار اور مخزن فلوس خیاب شہر کے جوشاندہ میں ۴۸ گھنٹے کھول کریں، اب

کپڑے سے چھان کر پارہ محفوظ کر لیں۔

۲۔ پارہ کو پانی اینٹ کے چورہ (برادہ) میں چار پہ کھل کر کے پانی سے دھو دیں، پھر پارہ علیحدہ کر کے دوسرے دن پھر اسی طرح کھل کریں، اس طرح بار بار کھل کرنے سے پارہ کا تصفیہ ہو جاگا۔

۳۔ ۲۵۰ ملی لیٹر پارہ کو ۵۰۰ ملی لیٹر پانی کے ساتھ کسی ہانڈی میں ہلکی آچ پر جوش دیں، جس قدر پانی اڑ کر کم ہوتا جائے اسی قدر بڑھاتے جائیں، جب پارہ کی سیاہی پانی میں آجائے تو علیحدہ کر کے محفوظ کر لیں۔

۴۔ برگ از نڈ تازہ کے پانی میں پارہ ملا کر کسی گہکے کھل میں اس قدر گردیں کہ پارہ کا میل اور اس کی سیاہی دور ہو جائے، پھر پانی نکال کر برگ از نڈ تازہ کے پانی میں ڈال کر کھل کریں، اس عمل سے پارہ کا تصفیہ ہو جاتا ہے۔

اگر برگ از نڈ تازہ کا پانی نہ مل سکے تو بڑھڑہ اور آملہ کورات بھر پانی میں بھگو کر خیسانہ حاصل کر کے اسی طرح شامل کر کے پارہ کا تصفیہ کریں۔

سلاجیت مصفی

اس کو صاف کرنے کے دو طریقے رائج ہیں۔

۱۔ بڑھڑہ آملہ (ترپھلہ) کو نیکوب کر کے چار گنا پانی میں چند گھنٹے بھگو کر اس کا پانی حاصل کریں پھر اس میں سلاجیت گھول کر چھان لیں اور تھوڑی دیر یونہی پڑا رہنے دیں، اس طرح تلمچھٹ نیچے بیٹھ جائے گی، اس کے بعد نتھرے ہوئے سیال (پانی بھگاگ پر لپکائیں، جب پانی گاڑھا ہو جائے تو اتار کر محفوظ کر لیں۔ اس ترکیب سے تیار شدہ مصفی سلاجیت "ست سلاجیت آتشی مصفی" کہلاتا ہے، بعض اوقات آب ترپھلہ کی جگہ خالص پانی استعمال کیا جاتا ہے۔

۲۔ سلاجیت کو حسب دستور سابق آب ترپھلہ یا تازہ خالص پانی میں گھول کر مٹی کے کورے برتن میں ڈال کر دھوپ میں رکھ دیں، دھوپ کی تمازت سے جب اس میں گاڑھا پن آجائے تو کسی چیز سے اوپر کی گاڑھی پرت (تہہ) نکال لیں اس کو دوسرے کورے برتن میں رکھ کر باریک کپڑے سے ڈھانک دیں، جب وہ خشک ہو جائے تو محفوظ کر لیں، اسی طرح اس سیال سے

بار بار گاڑھی پرت حاصل کر کے خشک کر کے محفوظ کرتے رہیں۔ اس کو طبی اصطلاح میں "ست سلاجیت آفتابی" کہتے ہیں۔

بہروزہ مصفی

ایک دیگی/پتیلی میں دو تہائی سے زیادہ پانی بھر کر اس کا منہ کسی کپڑے سے بانڈھ کر اس پر بہروزہ رکھیں پھر دیگی/پتیلی کے نیچے آگ جلائیں، بھاپ کی گرمی سے بہروزہ گھل کر کپڑے سے چھن کر پانی سے بھری دیگی میں چلا جائے گا، اگر مزید صاف کرنا چاہیں تو اس ترکیب کو دوبارہ عمل میں لائیں، اس طرح دیگی میں موجود بہروزہ محفوظ کر لیں، یہی "ست بہروزہ" یا "بہروزہ مصفی" ہے۔

خراطین مصفی

خراطین (کنجوعے) کو نمک ملے ہوئے چھاپھ میں ڈال دیں، اس عمل سے کنجوعوں کی مٹی چھاپھ میں نکل جائے گی، اب خراطین کو خشک کر کے محفوظ کر لیں، یہی "خراطین مصفی" ہیں۔

شنگرف مصفی

شنگرف کو کم و بیش چار پہر تک آب لیوں میں کھل کریں۔ اس ترکیب سے شنگرف کا تصفیہ ہو جائے گا۔

شہد مصفی

شہد کو جوش دینے کے بعد نیچے اتار لیں، اب جو جھاگ اوپر رہ جائے اس کو اتار پھینک دیں، شہد کا تصفیہ ہو گیا۔ واضح رہے کہ شہد کو جوش دیتے وقت جھاگ کو اتارتے رہنا بے سود ہے، کیونکہ اس طرح سارا شہد جھاگ بن کر ضائع ہو جائے گا۔

کبریت مصفی

ایک تیلی میں نصف حصہ تک دودھ ڈالیں، پھر اس کے منہ پر ملل کا باریک کپڑا پھیلا کر
 بانڈ دیں، اور کبریت (گندھک) نیکوب کر کے کپڑے پر بچھادیں پھر کسی بڑے برتن کو کبریت
 (گندھک) سے کسی قدر اوپر ٹھہرا کر اس میں کونلمہ ڈال دیں، اس برتن کے پینے کی حرارت
 سے گندھک گھل کر پانی والے برتن میں گر جاتی ہے، اور پھر اس کو علیحدہ کر لیں۔ یہی کبریت مصفی
 یا گندھک مدبر ہے۔

۲۔ اس صورت میں دوسیاں کو جو آپس میں آمیز ہوتے ہیں، ان کی علیحدہ علیحدہ پرت نہیں ہوتیں، اس طرح فراری روغن کو مزید کشید کر کے اس کے دو مختلف نقطہ ابال والے فراری روغنی اجزاء کو الگ کیا جاتا ہے۔

تعلیق (عرق کشید کرنا) سے پہلے جڑی بوٹیوں کی تیاری۔ ان کے نفوذ کی کیفیت، حرارت کی اہمیت۔ فراری روغنیات کے معیار پر اس کا اثر اور اسٹیم کے ذریعہ تقطیر و تعلیق کی خرابیاں اور نقصانات، مستقل ذیلی عناوین کے محتاج ہیں، تعلیق سے پہلے ان پر بھی نظر ضروری ہے۔
تقطیر و تعلیق کے ذریعہ درج ذیل دواؤں کے عرق یونانی طریقہ علاج میں مستعمل ہیں۔

عرق اجوائن، عرق اناس، عرق بادیان، عرق برنجاسف، عرق بہار، عرق بیدمشک، عرق پودینہ، عرق چرائیہ، عرق زیرہ، عرق شاہترہ، عرق شیر مرکب، عرق غشہ، عرق غنبر، عرق فولاد، عرق کاسنی، عرق کافور، عرق کیوڑہ، عرق گاؤ زبان، عرق گلاب، عرق گذر سادہ و عنبری بہ نسخہ کلاں، عرق گلو، عرق مکو، عرق منڈی، عرق نیلوفر، عرق ہیل خرد، کلاں، وغیرہ عرقیات تو بکثرت مستعمل ہیں، اور سیسیوں ایسے عرقیات ہیں جو حسب ہدایت معالج تیار کئے جاتے ہیں، بعض مرکبات جن میں عرق کا لفظ نہیں ہے بلکہ اس کے مرادف عربی لفظ "ماء" استعمال ہوتا ہے مثلاً "ماء اللحم" یہ بھی بذریعہ تقطیر و تعلیق حاصل کیا جاتا ہے۔ بعد میں خاص طور پر اس مرکب کی طبی افادیت پر بحث ہوئی اور پھر بیشتر دوا سازوں نے خلاصہ لحم "کو علیحدہ سے شامل کرنا ضروری تصور کیا، فقویاً کبد میں خلاصہ کبد کی شمولیت بھی ایک حقیقت ہے،

●۔ بعض عطاریہ ۵ گرام دوا سے دو لیٹر تک عرق کشید کرتے ہیں، اس طرح کی عرقیات میں افادیت زیادہ نہیں ہوتی، بلکہ ۱۲۰۔ ۱۵۰ گرام دوا سے ایک لیٹر عرق کشید کرنا مفید اثرات رکھتا ہے، یہ اصول عام ادویہ مثلاً بادیان، زیرہ، کشیز وغیرہ عرق کشید کرنے کا ہے، ورنہ قرابادینی نسخہ سے عرق کشید کرنا ہو تو اس میں مذکور دوا اور پانی کی مقدار میں ہی عرق کشید کرنا چاہیے۔
●۔ ۲۵۰ گرام سے دو لیٹر عرق کشید کرنا ہو تو ۴ لیٹر پانی ڈال کر عرق کشید کریں۔

●۔ عرق میں دودھ بھی شامل ہو تو عرق نکالنے کے وقت دودھ کا اضافہ کریں، دواؤں میں دودھ ڈالنے سے بعض کا اندیشہ قوی ہوتا ہے۔

- زعفران، مشک، عنبر جیسی خوشبوئیات عرق کے نسخہ میں شامل ہوں تو ان کو پوٹلی میں باندھ کر (قرع انبیق سے نکالنے کی صورت میں) ٹونٹی کے نیچے، جہاں عرق کشید ہو کر قطرہ قطرہ گرتا ہے، رکھیں، نل بھسک کی صورت میں پوٹلی کو نل کے زیریں منہ پر رکھیں۔
- عرق کے نسخہ میں مغزیات ہوں تو ان کا شیرہ نکال کر شامل کریں۔
- لعابی دواؤں کا عرق کشید کرنے میں آپخ زیادہ نہ رکھیں،

عرق کیوڑہ

اس میں کیوڑہ کے تازہ پھولوں کو سادہ پانی کے ساتھ ملا کر حسب دستور عرق کشید کیا جاتا ہے، معیاری عرق ایک ہزار کیوڑہ کے تازہ پھولوں سے صرف ۲۲ لیٹر کشید ہوتا ہے، عرق میں پانی کے ساتھ کیوڑہ کے خوشبودار فراری اجزاء بھی شامل ہوتے ہیں، اس پر کیوڑہ کے ان اجزاء کی روغنی تہہ بھی جمی ہوتی ہے۔

عرق گلاب

اس کو بھی گلاب کے تازہ پھولوں اور پانی سے حاصل کیا جاتا ہے، تقطیر کی غرض سے ۵۰ کیلوگرام تازہ پھول سے ۲ لیٹر عرق کشید ہوتا ہے، اس عرق میں پانی کے ساتھ پھولوں کے خوشبودار فراری اجزاء بھی شامل ہوتے ہیں اور بالائی سطح پر روغنی تہہ بھی ملتی ہے۔

تصعید

SUBLIMATION

تصعید (جوہر اڑانا) کے ذریعہ کسی چیز کے لطیف اجزاء (جوہر) اڑائے جاتے ہیں جو بعد میں جمع کر لئے جاتے ہیں، پارہ رُسپکسور، شورہ، کافور، لوبان اور نوشادر کے لطیف اجزاء اس عمل کے ذریعہ اڑا کر حاصل کئے جاتے ہیں۔ مذکورہ بالا دواؤں کا جوہر حاصل کرنے کی ترکیب فرمایا ایک سی ہے۔

تصعید کی ترکیب

جس دوا کے لطیف اجزاء علیحدہ کرنا چاہیں اس کو تنگ دہانہ (منہ) کی مٹی کی بانڈی میں پانی کے ہمراہ رکھیں۔ دوسری بانڈی لے کر اس میں کھڑیا مٹی لتھیڑ کر خشک کر لیں۔ پھر اس کو پہلی بانڈی (جس میں دوا رکھی گئی ہے) پر اوندھا کر دونوں کا دہانہ (منہ) ملائیں اور اس کے چاروں طرف مٹی گوندھ کر لپیٹ دیں، اب دواؤں کی بانڈی کے نیچے بڑی موم بتی یا سیری کی تیلی لکڑیوں کی انتہائی مدھم آئچ، جو ایک چراغ کی لو کے برابر ہی ہو، دیں، اور اوپر کی بانڈی پر ت کا کپڑا تہہ کر کے بھگو کر رکھیں، جب کپڑا گرم ہو جائے تو اس کو بدل کر دوسرا بھگویا ہو ا کپڑا رکھیں، اس عمل سے اس دوا کا جوہر (لطیف اجزاء) اڑ کر اوپر کی بانڈی میں آکر چاروں طرف اکٹھا ہو جائے گا، سرد ہونے پر اوپر والی بانڈی کو احتیاط سے اتار لیں اور جوہر کو آہستہ آہستہ جھاڑ لیں، بعض دوا ساز دوا والی بانڈی میں پانی کمی بجائے مناسب دودھ ڈالتے ہیں اور بعض دوا ساز بانڈی کی بجائے مٹی کے پیالے استعمال

کرتے ہیں، کبھی کبھی ایسا بھی ہوتا ہے کہ دونوں ہانڈی کا دہانہ اچھی طرح مل نہیں پایا بلکہ ان میں درد
سی رہتی ہے، ایسی صورت میں دونوں کا منہ گھس کر برابر کر لیا جاتا ہے اور جوڑوں پر گندم آغوش
یا گل ملانی لگایا جاتا ہے۔

تصعید کی مدت

تصعید کا عمل کتنی دیر تک کیا جائے اس کا انحصار حرارت کی نوعیت اور دوا پر ہے۔
بار بار تصعید کا عمل کرتے رہنے سے خود آسانی کے ساتھ اس کی مدت متعین کی جاسکتی ہے، چنانچہ
عام خیال یہ ہے کہ ۵۰-۶۰ گرام دوا کے لئے ڈیڑھ، دو گھنٹے بہت تصور کئے جاتے ہیں۔
رس کپورا اور سنکھیا کی تصعید سے پہلے عام طور پر ان کو شراب میں حل کر کے ٹکیہ بنا کر ہی نیچے
والے برتن میں رکھا جاتا ہے۔ بعض اطباء شراب کی بجائے مناسب جڑی بوٹیوں کے عرق اور اس میں
ملا کر ٹکیہ بنا کر تصعید کی ہدایت کرتے ہیں۔

جوہر سنکھیا

سنکھیا بارہ گرام کو شیر مدار، ۶۰ ملی لیٹر میں کھل کریں، پھر ۲۵۰ ملی لیٹر برانڈی میں سمجھ کریں
اور اس کی گولیاں بنا کر تصعیدی عمل کے ذریعہ جوہر حاصل کریں۔
گلاب کے پودوں کے سبز پتے، ۲۵ گرام، جھنگ خشک ۲۵ گرام دونوں کو بچھا کر سنکھیا
نیکوب اس میں ڈال کر حسب دستور عمل تصعید کریں۔

جوہر برتال طبقی

برتال طبقی ۱۲ گرام کو ۲۵ گرام گلاب کی پتیوں کے پھاڑے ہوئے پانی اور شہد
خالص ۲۰ گرام میں اس قدر کھل کریں کہ ۲۵ گرام محلول خشک ہو جائے، پھر اس کو
کوہا الرقبہ کے ذریعہ تقطیر کریں۔

جوہر رس کپور

۲۵ گرام رس کپور میں بارہ گرام سیندور لاکر تصعیدی عمل سے جوہر حاصل کریں۔

جوہر شنگرف

لعاب گھیکوار میں شنگرف کو باریک کر کے حسب دستور تصعیدی عمل کر کے جوہر حاصل کریں۔

جوہر سیما

سیما (پارہ) مصفی آٹھ گرام کو سیاہ بیش ۵، گرام کے ساتھ کھل کریں، پھر ایک پیالہ میں اس کو رکھ کر دوسرے پیالہ اس پر اوندھا کر مقام اتصال (جوڑ) کو بند کر کے حسب دستور گل حکمت کریں، پھر نیچے کے پیالہ میں دو گھنٹے تک تیز آئینہ دس، اس طرح اوپر والے پیالہ میں جوہر سیما جمع ہو جائے گا۔

تذخین

FUMIGATION

دواساز کو اپنی یومیہ کمی کارگزاروں میں بعض اوقات تذخین کا عمل بھی کرنا پڑتا ہے، تذخین دھواں بنانا/ کا جل بنانا، کے متعدد طریقے مروج ہیں۔

۱۔ خشک دوا کو پانی میں پس کر راوراگر دوا تر ہو تو اس کا پانی نچوڑ کر اس میں کپڑا بھگو کر خشک کریں، پھر اس کو بتی بنا کر اس طرح جلائیں کہ مٹی کے دوسرے برتن میں جو اس کے اوپر ہو، دھواں جم جائے۔

۲۔ خشک دوا کو باریک پس کر کپڑے میں بتی کی طرح پلیٹ کر چراغ میں رکھیں اور مناسب تیل ڈال کر جلائیں، اوپر مٹی کے کسی قدر گہرے برتن میں دھوئیں کو روکیں، بعد میں اس کو محفوظ کر لیں۔

۳۔ دوا کو اس طرح جلائیں کہ اس کا دھواں ادھر ادھر نہ پھیلے، اس کے دھوئیں میں مٹی کا کورا، کسی قدر گہرا برتن رکھیں، دھواں اس برتن میں آئے گا اور جم جائے گا۔ اس جی ہوئی چیز کو آہستہ سے علیحدہ کر کے محفوظ کر لیں۔

دخان کندر (کندر کا دھواں)

کندر کو مٹی کے کورے پیالے میں رکھ کر اس کے اوپر کاغذ کا ٹوپی جیسا (کلاہ نما) خول بنا کر اس میں چند تنکے رکھ کر پیالے سے چپکا دیں، اور پیالے کے نیچے ایک چراغ میں موٹی بتی ڈال کر روشن کریں، گرمی پا کر کندر کا دھواں اوپر اٹھ کر کلاہ نما خول کے تنگوں پر جم جائے گا، کچھ دیر بعد تنگوں سے دھواں تھما لیں۔

عصر، عصا رہ اور رب

SQUEEZING , EXTRACT

عمر (نچوڑنا) کے نتیجے میں جو منجمد یا سیال حاصل ہوتا ہے اس کو عصا رہ (نچوڑا ہوا) کہتے ہیں۔
 — پودوں / دھتوں اور میوہ جات کے نچوڑے ہوئے پانی کو طبی اصطلاح میں عصا رہ (نچوڑا /
 نچوڑا ہوا) کہتے ہیں اس سیال کو حاصل کرنے کے متعدد طریقے ہیں۔
 اگر ایسے تپوں اور بوٹیوں سے عصا رہ حاصل کرنا ہو جن سے پانی نہ نکلتا ہو تو پھر اس میں ٹھوڑا
 . پانی کا چھینٹا دے کر کوٹ کر پانی حاصل کیا جاتا ہے،
 ذیل میں چند دواؤں کا عصا رہ حاصل کرنے کی ترکیب تحریر کی جا رہی ہے۔

عصا رہ اقا قیا

اس کو عصا رہ بول بھی کہتے ہیں، اس میں بول کی تازہ اور نرم پھلیوں کو کوٹ کر ریس نچوڑ لیا
 جاتا ہے، بعد میں اس کو حرارت (گرمی) کے زیر اثر لاکر گاڑھا کر لیا جاتا ہے، یہ حرارت آفتاب سے
 بھی حاصل کی جاسکتی ہے اور لکڑی و بجلی سے بھی،

عصا رہ دار بلد

دار بلد (رسوت) کی لکڑی اور جڑ کو بائیک ریزہ ریزہ کر کے پانی میں جوش دیں، جب لکڑی
 اور جڑ کے دوائی فوائد اور قوت پانی میں آجائے تو چھان کر نفل کو پھینکیں اور پانی کو جوش دیکر

خشک کر لیں یہی عصارہ داربلہ عصارہ رسوت ہے۔

عصارہ ریوند

ریوند چینی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے پانی میں جوش دیں، جب اس دوائی کے خواص پانی میں آجائیں تو چھان کر فضلات پھینک دیں، پھر دوبارہ اس پانی کو اس حد تک پکائیں کہ وہ گاڑھا ہو کر خشک ہوئے، یہی شی عصارہ ریوند ہے۔

رب

یہ بھی دراصل عصارہ ہی ہے، لیکن آج کل رب کا اطلاق اس دوا پر ہوتا ہے جو پھلوں کے رس اور شکر کے آمیزہ سے وجود میں آتی ہے۔ ذیل میں اس کے بنانے کی چند ترکیب تحریر ہیں۔
۱۔ جس پھل کا رب بنانا چاہیں اس کا رس لے کر اس قدر پکائیں کہ وہ نصف یا اس سے بھی کم رہ جائے، پھر اس میں شکر ملا کر ۳، ڈگری کا قوام بنائیں۔ ملحوظ رہے کہ پھلوں کے رس لیٹر رس کے لیے ۳ کیلوگرام شکر کافی ہوتی ہے۔

۲۔ بعض اطباء اور دوا ساز دوا کے جوشاندہ یا خیساندہ میں چوتھائی وزنی شکر سفید بنا کر پکاتے ہیں۔ بعض دوا ساز نصف وزن کے بقدر صنی ملا تے ہیں۔

۳۔ اسٹیم کے ذریعہ بھی رب بنانے کا رواج ہے، اس صورت میں مطلوبہ دوا کے رس میں ساڑھے سینتیس (۲۷.۵) فیصد شکر ملا کر ویکمیوم ڈسٹیشن پلانٹ میں ڈال دیتے ہیں اور اس کا نمبندر کے ویکمیوم پمپ چالو کر دیتے ہیں اور اسٹیم (بھاپ) کھول دیتے ہیں، اسٹیم اور ویکمیوم اس طرح کنٹرول کرتے ہیں کہ پین کے اندر ویکمیوم ۲۰۔ ۳۰ درجہ مری اور درجہ حرارت ۴۰۔ ۴۵ سینٹی گریڈ رہے، اس طرح ویکمیوم کے ذریعہ سیال اڈر گاڑھا بن جاتا ہے، پکتے پکتے جب رس اور شکر کا قوام شربت کے قوام جیسا ہو جائے تو پلانٹ بند کر دیں، اور رب کو والو کے ذریعہ نیچے گرا دیں، رب کو ساہال تک محفوظ رکھنے کے لیے اس میں فی لیٹر رب میں ۵ گرام نظرون بنجاوی رسوڈیم بنزیویٹ، آب مقطر یا عرق گاؤنباں ۵ ملی لیٹر ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔

نقع

INFUSION

نقع (بھگونا، خیساندہ بنانا) بھی طیب اور دوا ساز کے یومیہ کے کاموں میں سے ایک ہے، اس میں ایک یا چند دواؤں کو سادہ پانی یا کسی عرق میں ایک خاص مدت کے لیے بھگویا جاتا ہے، پھر اس کو مل کر یا بغیر ملے ہوئے، چھان کر علیحدہ کر لیا جاتا ہے، اس حاصل شدہ سیال کو نقوع / خیساندہ اجاتا ہے،

خیсандہ سے متعلق چند بنیادی باتیں

۱۔ خیساندہ کے لیے استعمال کیا جانے والا برتن قلمی دار ہونا چاہیے، چینی، شیشہ، اور اسٹیل وغیرہ کا برتن مناسب ہے۔

۲۔ خیساندہ کی تیاری کی مدت میں بیرونی فضا کا بڑا دخل ہے، چنانچہ اگر موسم اور ماحول میں سردی ہے تو خیساندہ دیر میں تیار ہوگا اور موسم فضا گرم ہے تو خیساندہ جلد تیار ہو جائے گا۔

۳۔ ممکن حد تک خیساندہ کے لیے آب مقطر (ڈسٹیلڈ واٹر) استعمال کریں، یا پھر کوئی مناسب عرق _____ عرق گاؤ زباں اس بابت آب مقطر کے قائم مقام تصور کیا جاتا ہے۔

تازہ خیساندہ فوائد کے اعتبار سے بہتر ہوتا ہے، باسی خیساندہ میں کسی حد تک افادیت مشکوک رہتی ہے بلکہ بعض خیساندے باسی ہو جانے پر بے افادیت ہو جاتے ہیں۔

۵۔ خیساندہ کے نسخہ میں اگر جڑ، لکڑی، سخت چھلکے والے بیج شامل ہوں اور یہاں مقصود بیجوں کا مغز ہو تو ان کو نیکوب کر کے بھگولیں تاہم انھیں زیادہ بائیک نہ کریں۔

۶۔ تخم کتان اور بہدانہ وغیرہ کو نیکوب کر کے نہ ڈالیں، سپتاں اور عناب کو نیکوب کر کے بھگونا چاہیے،

۷۔ اگر دوا کو پوٹلی میں باندھ کر خیساندہ بنانے کی ضرورت ہو تو پوٹلی کے لیے بائیک سے باندھ

ممل جیسا، کپڑا استعمال کریں، اور پوٹلی کو دھاگے سے باندھ کر برتن میں لٹکائیں۔
۸۔ نسخہ خیساندہ میں شربت و سکینین شامل کرنے کی ہدایت ہو تو خیساندہ چھاننے کے بعد
شربت / سکینین ملائیں۔

۹۔ اگر نسخہ میں گلقد ملانے کی ہدایت ہو تو خیساندہ چھاننے کے بعد گلقد صاف کر کے ملائیں۔

خیساندہ کا تحفظ

خیساندہ تازہ تازہ استعمال کرنا سود مند ہے تاہم اگر چاہیں کہ ایک دن کا خیساندہ چند
دنوں تک کام آئے تو خیساندہ حاصل کر کے اس کو گرم کر دیں پھر صاف شیشی میں مت تک بھر
کر اچھی طرح ڈاٹ لگادیں، پھر اس پر ربڑ جست، شیشہ یا رائنگ کے پرت کی ٹوپی چڑھا
دیں، آج کل لیوریٹری میں اسی طرح کے بوتل استعمال کئے جا رہے ہیں، اس طرح خیساندہ کچھ
دنوں تک استعمال کرنے کے لائق رہتا ہے۔

DECOCTION

طبخ

طبخ (پکانا)، ابانا، جوش دینا، کی بھی معالجاتی زندگی میں روزانہ ضرورت پڑتی ہے،
اس میں ایک یا چند دواؤں کو پانی یا کسی عرق میں جوش دے کر چھان کر نوش کر دیا جاتا ہے،
اس جوش دی ہوئی چیز کو جوشاندہ کہا جاتا ہے۔ ”مطبوح، اور مغلی“ کی اصطلاح بھی رائج ہے۔

جوشاندہ سے متعلق چند بنیادی باتیں

۱۔ جوشاندہ کا برتن قلعی دار ہونا چاہیے، اور جوش دیتے وقت امکان بھر بھاپ کو اڑنے
سے روکنے کی تدبیر کرنی چاہئے۔ تڑش اور کیسیلی دواؤں سے اکثر دھات کے برتن خراب ہو جاتے
ہیں اور جوشاندہ پر بھی اس کا اثر مرتب ہوتا ہے، اسی لیے آج کل اس مقصد سے بیکر کا
استعمال ہوتا ہے۔

- ۲۔ جوشاندہ میں جسٹیں، لکڑیاں، موٹے چھلکے والے نیک ہوں تو ان کو نیکوب کر کے پانی/عرق میں ڈالیں،
- ۳۔ جوشاندہ کے نسخہ میں مغز فلوس خیار شبنم (مغز الماس) بھی ہو تو جوشاندہ تیار کرنے کے بعد مغز فلوس خیار شبنم گھول کر ڈالیں، کیونکہ ساری دواؤں کے ساتھ اس کو بھی جوش دینے میں اس کی قوت میں کمی آجاتی ہے۔
- ۴۔ جوشاندہ کے نسخہ میں کشوث اور امیتون وغیرہ شامل ہوں تو ان کو صرہ بستہ (پوٹی میں باندھ کر) شامل کرنا چاہیے،
- ۵۔ اگر نسخہ میں شربت یا خمیرہ وغیرہ کی شمولیت کی ہدایت ہو تو، جوشاندہ تیار ہونے کے بعد مطلوبہ شربت یا خمیرہ شامل کریں پھر دوبارہ چھان لیں۔
- ۶۔ اگر دوا کا زیادہ اثر درکار ہو تو مطلوبہ دواؤں کو رات کے وقت سرد پانی میں بھگو دیں، اور صبح کو جوش دیکر چھان لیں۔
- ۷۔ بعض اوقات طیب اپنے نسخہ میں جوش خفیف دارہ لکھتا ہے۔ اس کا مطلب یہ ہوا کہ دوا کو زیادہ دیر تک نہ جوش دیا جائے، بہرہ دانہ، پستال اور عناب وغیرہ شامل ہونے کی صورت میں ہدایت دی جاتی ہے۔ کیونکہ ان کو زیادہ جوش دینے سے جوشاندہ نسبتاً زیادہ گاڑھا ہو جاتا ہے۔
- یہ نکتہ بہر حال فہم میں نہیں رہے کہ جوشاندہ تازہ بہ تازہ استعمال کرنا زیادہ فائدہ مند ہے، باسی یا کسی دنوں کا جوشاندہ اپنی افادیت تقسیماً کھو دیتا ہے۔

اقلا ر

SALT PREPARING

اقلا ر نمک / کھار نکالنا، سے بھی دوا سازی میں اکثر واسطہ پڑتا ہے، اور قلی / کھار کسی چیز کے ان نکلین اجزاء کو کہتے ہیں جو اقلا کے ذریعہ حاصل کئے جاتے ہیں۔ اقلا کے چند مروج طریقے تحریر کئے جا رہے ہیں۔

نباتی نمک بنانے کا طریقہ

۱۔ جس دوا کا نمک یا کھار بنانا مقصود ہو، جلا کر اس کی راکھ پانی میں گھول دیں، دو تین پہر بعد اس کو کپڑے سے چھان لیں، راکھ میں ڈال کر چھاننے کا عمل متعدد مرتبہ کریں، بعد میں آپ دیکھیں گے کہ پانی میں کسی قدر گاڑھاپن آگیا ہے، اب اس پانی کو دیگی میں رکھ کر پچائیں، دیگی کا منہ کھلا رہنے دیں تاکہ بخارات آسانی سے اڑ سکیں، جب تمام پانی اڑ جائے تو جو کچھ بچا ہو محفوظ کر لیں۔ یہی اس نبات / پودے کا نمک / کھار ہے۔

۲۔ اس صورت میں مطلوبہ دوا کو جلا کر اس کی راکھ پانی میں گھول دیں، پھر کپڑے سے چھان کر آگ میں جوش دیں، جب سارا پانی اڑ جائے تو خشک شدہ چیز کو محفوظ کر لیں۔ اس میں صرف ایک ہی مرتبہ کپڑے چھین ہوتا ہے اور پہلی صورت میں متعدد مرتبہ راکھ ملا کر کپڑے چھین ہوتا ہے۔ اسی ترکیب سے جو کھار / چرچہ کھار، مولی کھار حاصل کیا جاتا ہے۔ اس کی تفصیل یہ ہے۔

جواکھار

جو کے مسلم پودوں کو خشک کر کے جلائیں، اور اس کی راکھ کو پانی میں گھول کر پتر چھین کریں، پھر آگ پر اس پانی کو اڑا کر نمک / کھار حاصل کر لیں۔

چرچٹہ کھار (نمک چرچٹہ)

خشک چرچٹہ کو مٹی کے برتن میں جلائیں، پھر اس کی راکھ کو پانی میں ڈال کر خوب کھولیں، چند گھنٹوں بعد صاف تھرے ہوئے پانی کو کپڑے سے چھان کر آگ پر پانی اڑائیں جب تمام پانی اڑ جائے گا تو صرف نمک / کھار ہی بچ رہے گا۔

مولی کھار (نمک ترب)

اس میں بھی مولی کو خشک کر کے سوختہ کیا جاتا ہے اور اس کی راکھ کو پانی میں گھول کر کچھ عرصہ بعد پانی نتھار کر کسی برتن میں رکھ کر آگ پر اڑایا جاتا ہے، سارا پانی بخارات کی شکل میں اڑ چکا ہوتا ہے تو باقی بچی چینی نمک (مولی کھار) کہلاتی ہے۔ واضح رہے کہ کہ مولی میں کھاریت بہت زیادہ ہوتی ہے، چنانچہ اگر مولی کی راکھ ۱۵ گرام ہے تو اس سے ۸۵ گرام نمک / کھار حاصل کی جاتی ہے، اور مولی کے تپوں کی راکھ میں پانچ ایک کے تناسب سے نمک حاصل کیا جاتا ہے یعنی اگر راکھ ۲۰۰ گرام ہے تو اس سے ۲۴۰ گرام نمک حاصل کیا جاتا ہے

احراق

TO BURNED

احراق (جلانا، سوختہ کرنا) کی دواسازی میں بہت اہمیت ہے، بیشتر اوقات طبیب اپنے نسخوں میں "محرق" کا لفظ استعمال کرتا ہے، جیسے "سرطان محرق" "اسفنج محرق" وغیرہ ذیل میں چند خاص دواؤں کے احراق (سوختہ کرنا) کا طریقہ تحریر کیا جا رہا ہے،

اسفنج سوختہ (اسفنج محرق)

اسفنج کو صابون سے دھو کر اچھی طرح نچوڑ کر خشک کریں، بعد میں باریک باریک کتر کر مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر جلائیں کہ وہ باسانی پینے کے لائق ہو جائے،

بُسد سوختہ (بُسد محرق)

بُسد (زینح مرجاں) کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے مٹی کے پیالہ میں رکھ کر حسب دستور گل حکمت کر کے رات بھر تنور میں رہنے دیں، صبح کو نکال کر باریک پیس کر محفوظ کر لیں۔

سانپ سوختہ (حیہ محرق)

مردہ سانپ کو مٹی کے برتن میں رکھ کر اس کا منہ بند کر دیں، پھر حسب دستور گل حکمت کر کے

سرخے رات بھر تنور میں رکھیں، صبح کونکال کریں کرنا بنا کر لیں۔

چمگادڑ سوختہ (خفاش محرق)

چمگادڑ کے بچے کے رونگٹوں اور شکم کی آلائش کو صاف کر کے خوب دھو ڈالیں اس کے بعد نمک چھڑک کر مٹی کے برتن میں بند کر کے حسب دستور گل حکمت کریں اور تیز آگ پر رکھ دیں، جب اس کے سوختہ ہو جانے کا یقین ہو جائے تو اتار کر سرد کر لیں، بعد میں نکال کر لیں۔

سرطان سوختہ (سرتاق محرق)

سرطان کے ہاتھ پیر کہ غلیظہ کر کے شکم چاک کریں اور اس کی آلائش نکال کر انگوڑی لکڑی کی راکھ اور نمک سے دھو کر مٹی کے ایک کورے برتن میں رکھیں، برتن کو حسب دستور گل حکمت کر کے خوب گرم تنور میں رکھ کر تنور کا منہ بند کر دیں اور چار پہر بعد نکال کر باریک پس کر محفوظ کر لیں۔

سرطان کو صرف نمک سے دھونا بھی کافی ہے، بعض اوقات بغیر دھوئے بھی محرق کیا جاسکتا ہے۔

کچھوا سوختہ

کچھوے کا شکم چاک کر کے اندر نئی آلائش صاف کریں، پھر خوب اچھی طرح دھو کر مٹی کے ایک برتن میں رکھ کر حسب دستور گل حکمت کریں، خشک ہونے پر سخت آگ کے تنور میں اس وقت تک رکھیں کہ وہ جل کر سفید راکھ ہو جائے۔ اب نکال کر محفوظ کر لیں۔

کہر یا سوختہ

کہر یا کے باریک چھوٹے ٹکڑے کر کے مٹی کے پیالہ میں رکھیں اور اس کا منہ بند کر کے حسب دستور کیڑوتی کر کے خشک کریں، پھر ایک رات گرم تنور میں رکھیں صبح کونکال کر کے محفوظ کر لیں۔

مرجان سوختہ

مرجان کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے مٹی کے برتن میں رکھ کر حسب دستور گل حکمت کریں پھر اس کو رات بھر تنور میں رکھیں، صبح کو نکال کر پیس لیں اور محفوظ کر لیں۔

موئے سوختہ

بال کو مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر رکھیں، اور کسی چیز سے جلدی جلدی چلائیں، جب وہ گرمی پا کر سخت ہو جائے اور ٹوٹنے جیسی خصوصیت پیدا ہو جائے تو اتار کر محفوظ کر لیں۔

نمک سوختہ

نمک کو عرق گھسکوار میں خوب اچھی طرح ملائیں پھر مٹی کے برتن میں رکھ کر حسب دستور گل حکمت کریں، اور اس کو بنیل کی لوہا لپے میں جلائیں، یہ عمل پندرہ بار کریں، نمک سوختہ ہو جائے گا۔

تخمیس

TO REFACTION

تخمیس (بریاں کرنا، بھوننا) میں دو کو ایک خاص مدت تک ہی بھونتے ہیں، عربی زبان کی لطافت سے کس کو انکار ہے، دیکھا جائے تو تخمیس اور احراق (سوختہ کرنا) بڑی حد تک قریب المعنی ہیں، تاہم جہاں تخمیس میں دواؤں کو بھونا/ بریاں کیا جاتا ہے۔ وہیں احراق میں اس کو اس قدر سوختہ کر دیا جاتا ہے کہ اس کا رنگ سیاہ پڑ جاتا ہے۔

ذیل میں چند دواؤں کے بریاں (تخمیس) کرنے کے طریقے تحریر کئے جا رہے ہیں۔

آبریشم محمص (آبریشم بریاں)

آبریشم کے اندر کا کٹرانکال کر پھینک دیں اب آبریشم کو باریک تراشیں (اس طریقے کو طبی اصطلاح میں آبریشم مقرض کہتے ہیں) پھر اس کو مٹی کے برتن میں رکھ کر ہلکی آہنج پر چڑھا دیتے ہیں، اور کسی چیز سے جلدی جلدی چلانے ہیں، گرنی کی وجہ سے آبریشم میں سختی آجاتی ہے اور دوائی استعمال میں اس کو پینا آسان ہو جاتا ہے، یہی بھنا/ بریاں آبریشم کہلاتا ہے۔ اسی ہول پر بیاں (شعر = Hair) بھی بریاں کیا جاتا ہے،

افیون محمص (افیون بریاں)

اس کے متعدد طریقے کتابوں میں تحریر ہیں۔

۱۔ لوہے کی سیخ میں افیون پروکر، تل / سزوں کے تیل کے چراغ کی لوہا بیٹر Heater

پر پکائیں، جب اس میں سختی آجائے تو الگ کر لیں۔

۲۔ ایون کے چھوٹے چھوٹے ٹکریں کریں پھر اس کو آگ پر رکھ کر جلدی جلدی ہلائیں۔ جب ایون سخت ہو کر پیسے لائق ہو جائے تو اتار لیں۔ یہی ایون محمص / بریاں / بھنی ہوئی کہلاتی ہے۔

تخم باز تنگ بریاں

تخم باز تنگ کو کسی برتن میں رکھ کر ہلکی آپنچ پر چڑھائیں اور جلد جلد چلائیں تاکہ وہ جلنے نہ پائے، پھر جب ٹوٹنے لائق ہو جائے تو اتار لیں۔

تخم ریحان بریاں

تخم ریحان کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر چڑھائیں اور کسی چمچے سے تخم کو جلدی جلدی حرکت دیں، تھوڑی دیر میں وہ بریاں ہو جائے گا۔

تخم کنوچہ بریاں

تخم کنوچہ کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر رکھیں اور کسی چیز سے جلدی جلدی حرکت دیں تاکہ تخم جلنے نہ پائیں، اور سیاہ ہونے سے پہلے پہلے اتار لیں۔

شب بریاں (پھٹکری بریاں)

پھٹکری شب یمانی کو کسی برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر پکائیں کہ وہ گپھلنے کے بعد خشک ہو کر کھل جائے۔ اس طرح یہ بریاں ہو جاتی ہے،

اس کو بھی شب یمانی کی طرح ہی بریاں کرتے ہیں، چنانچہ

{ نیلہ تھوٹھ بریاں } کسی برتن میں رکھ کر آگ پر چڑھا دیتے ہیں۔

یہ نکتہ ذہن میں رہنا ضروری ہے کہ احراق اور تخمیس کے قریب المعنی ہونے کی وجہ سے

بعض اوقات طبیب اپنے نسخہ میں "ایون محمص" کی بجائے "ایون سوختہ" لکھ دیتا ہے،

یہاں اس کا مطلب ایون محمص / بریاں ہی ہوتا ہے۔ (وسیم احمد اعظمی)

تکلیس

CALCINATION

یونانی دوا سازی میں تکلیس رکتہ سازی کی روایت نورجوں کے بقول ویدک طریقہ علاج سے ماخوذ ہے، تاہم تکلیس پر ہزار سال پہلے بھی عربی میں کتابیں موجود تھیں، ممکن ہے ویدک طریقہ علاج سے اس میں کچھ جلا آئی ہو۔ "رسالہ فی التکلیس" نام سے ایک عربی مخطوطہ میرے مطالعہ میں بھی رہا ہے۔ تکلیس میں دراصل بعض دواؤں کو مخصوص طریقہ پر جلا کر "کلس" (چونہ) کی طرح بنالیا جاتا ہے، اس عمل سے جو چیز حاصل ہوتی ہے اس کو "مکلس" رکتہ کہتے ہیں، تاہم ہر دوا کا چونہ کی مانند ہونا ضروری نہیں ہے۔ عمل تکلیس تمام دواؤں میں نہیں ہوتا، اس میں درج ذیل اقسام کی دوائیں ہی بروئے کار لائی جاتی ہیں۔

آ۔ فلزات (دھاتیں)

سونا، چاندی، تانبہ، جست، قلعی، لوہا، سیسہ وغیرہ

آ۔ ذوی الارواح (آپ دھات)

گندھک، بڑتال، شنگرف، دارچین، پارہ، سم الفار اور رسکپور۔ وغیرہ
 آ۔ اجمار (پتھر) :- بسا، حجر الہیود، زرد، سنگجراحت، عقیق، صدف، یاقوت، یشب

اور مرجان — وغیرہ

کشتہ سازی انتہائی توجہ، تجربہ اور مشق و مزاوت کی محتاج ہے، کشتہ اچھا اور معیاری تیار ہوا تو شفا یابی کے امکانات روشن ہو جاتے ہیں اور اگر خام یا ناقص رہا تو بعض اوقات اس کے استعمال سے جسم پر چھالے بھی پڑ جاتے ہیں — ذیل میں کشتہ سازی سے متعلق چند بنیادی باتیں تحریر کی جا رہی ہیں۔

- — کشتہ کی چیز خالص اور اعلیٰ درجہ کی ہو، اور حسب ہدایت اس کی اصلاح کر لی گئی ہو،
- — بوٹیوں کے رس کی شمولیت کی ہدایت ہو تو اسی ترکیب پر شامل کی جائیں جو نسخہ میں مذکور ہیں۔

● — اوزان ادویہ اور آبخ کی مقدار کو بہر حال مد نظر رکھا جائے اور معالج کی ہدایت پر سختی سے عمل کیا جائے۔ اس بابت آبخ کی جو اصطلاحات مروج ہیں ان کا مفہوم ضرور ذہن میں رہے۔

● — تجربہ شاہد ہے کہ کشتہ جس قدر پرانا ہوتا ہے، افادیت میں بڑھا ہوا ہوتا ہے، بعض اوقات زیادہ دنوں کا کشتہ نہیں ملتا اور فوری ضرورت آن پڑتی ہے، ایسی صورت میں کشتہ کوشیشی میں بند کر کے مرطوب زمین میں کچھ دنوں تک دفن کر دیا جاتا ہے، اس طرح اس کی تیزی میں کمی آجاتی ہے اور وہ قابل استعمال ہو جاتا ہے،

- — کشتہ اگر خام ہو تو اسی ترکیب پر اس کو دوبارہ آبخ دیکر نچتہ کر لیں۔
- — کشتہ پر خارجی اثرات کا عمل بہت جلد ہوتا ہے اس لیے ان کوشیشہ کے برتن میں رکھنا چاہیے۔

● — وزن میں ہلکا، (جو پانی میں ڈالنے پر کبھی نہ ڈوبے) سال، دو سال پرانا، انگلیوں میں رکھ کر مسلنے پر غیہ درد را، اور کھلی ہوئی ہوا میں رکھنے پر کھل جائے، ایسا کشتہ عمدہ تصور کیا جاتا ہے۔

اعلیٰ اور معیاری کشتہ کی شناخت پر بھی اطباء قدیم نے روشنی ڈالی ہے، اس ذیل میں چند باتیں تحریر ہیں۔

۱۔ کشتہ طلاء

مونا (طلاء) کے کشتہ کو آب لیموں میں کھل کرنے پر اگر وہ سرخ رنگ لئے ہوئے تو اس کے خالص اور بلند معیار ہونے کی علامت ہے۔

۲۔ کشتہ نقرہ

کشتہ نقرہ کو قنفذ (لونگ) کے ساتھ کھل کریں۔ رنگ سیاہ ہو جائے تو یہ اس کے خالص اور بلند معیار ہونے کی علامت ہے۔

۳۔ کشتہ سیسہ

کشتہ کو آگ پر رکھنے پر سرخ رنگ ظاہر ہو تو یہ عمدگی کی علامت ہے۔

۴۔ کشتہ ابرک

کشتہ کو برگ ملا تازہ میں کھل کریں، کچھ دیر بعد خاص چمک دکھائی دے گی، یہ اس کے بلند معیار اور خالص ہونے پر دلالت کرتی ہے۔

آپنچ، آگ جلانا، اور اس کے درجات

دوا سازی کے دوران اس کے مختلف مراحل میں ہلکی، بھاری متعدد انواع کی آپنچ کی ضرورت پڑتی ہے، اس آپنچ کے لیے مختلف چیزیں جلائی جاتی ہیں، — ذیل میں اس کی چند صورتوں اور مدارج کا تذکرہ کیا جا رہا ہے۔

۱۔ جو ہر اڑانے کے لیے چراغ کی موٹی لوہے کے برابر آپنچ کی ضرورت پڑتی ہے، پہلے اس کام کے لیے بیری کی پتلی پتلی لکڑیاں کام میں لائی جاتی تھیں، بعد میں مٹی کے تیل کی بتیاں (چھینیاں) اور اب اسپرٹ لیمپ استعمال کئے جاتے ہیں۔ اس سے ایک درجہ کی حرارت بدستور حاصل ہوتی رہتی ہے۔

۲۔ کشتہ کے لیے عام طور پر تیز آپنچ کی ضرورت پڑتی ہے، اس مقصد سے پہلے جنگلی ایلے استعمال کئے جاتے تھے اب تکلیس کے نئے طریقے رائج ہیں۔ پہلے جنگلی ایلوں کی آپنچ تجویز کی جاتی تھی تاکہ دیزلک قائم رہے، مقصد جنگلی ایلوں سے صرف آپنچ کی تیزی تھی،

۳۔ تشویہ کے لیے محض گرم راکھ کی ضرورت پڑتی ہے،

۴۔ بعض کشتوں کی تیاری کے لیے کپڑے کی آپنچ دی جاتی ہے، اس صورت میں کپڑے کی دھمیاں کر کے دوا کے اوپر رکھے بعد دیگرے پیسٹ کر گولہ سانباتے ہیں اور آگ میں ڈال دیتے ہیں، بعد میں جب گولہ ٹھنڈا ہو جاتا ہے تو دوا نکال لیتے ہیں۔

بعض اوقات نسخہ میں دوا کی تیاری کا طریقہ بھی لکھا جاتا ہے، اور آپنچ دینے کے لیے ایلوں کی تعداد کی بجائے اصطلاحی نام، مثلاً گچٹ، بارہ پٹ، ہاپٹ، وغیرہ۔ آئندہ سطویں ان کا تذکرہ کیا جا رہا ہے۔

پٹ / پٹھ

پٹ ہندی زبان کا لفظ ہے، طبی / دوا سازی کی اصطلاح میں یہ تین معنوں میں مستعمل ہے جن میں سے آٹھ دینا بھی ہے۔

۱۔ دوا کو کسی سیال میں کھل کیا جاتا ہے تو بعض اوقات لکھا جاتا ہے کہ اس کو 'سات پٹ' دیں۔ اس سے مراد یہ ہے کہ دوا کو کھل میں ڈال کر مذکورہ سیال اس قدر ڈالیں کہ وہ دوا سے ایک انگل اوپر تک آجائے۔ پھر دوا کو کھل کرتے رہیں کہ وہ خشک ہو جائے۔ یہ ایک پٹ ہوا، اس طرح مزید چھ مرتبہ سیال ڈال کر سعی کرنے سے سات پٹ ہوا۔

۲۔ گرم چیز کو کسی سیال میں بھانے کو بھی دوا سازی کی اصطلاح میں 'پٹ' کہتے ہیں، گرم کر کے بھانا ایک پٹ ہوا، اسی طرح گرم کرتے بھاتے رہیں۔

۳۔ تیسرا مفہوم آٹھ دینا ہے، اس کو بھی 'پٹ' کہا جاتا ہے۔ مثلاً کسی دوا کے بارے میں کہا جائے کہ اس کو مخصوص سیال میں کھل کر کے دس سیراپلوں کی آٹھ دیں، اس طرح تین پٹ دیں، اس کا مطلب یہ ہوا کہ ہر بار مذکورہ سیال میں کھل کر کے دس کیلوگرام اپلوں کی آٹھ دینی ہوگی،

پٹ کی مختلف اصطلاحات

۱۔ بارہ پٹ :

اگر کسی دوا کی تیاری میں بارہ پٹ دینے کی ہدایت ہو تو اس کا مطلب ہوا ایک ہاتھ لمبا، ایک ہاتھ چوڑا اور ایک ہاتھ گہرا گڑھا کھود کر آگ دینا ہے۔ ہاتھ کہنی سے لے کر درمیان انگلی کے اخیر پورے تک پر مشتمل ہے۔

۲۔ بالو پٹ :

مٹی کے ایک گھڑے میں ریت (بالو) بھر کر اور اس کے درمیان میں دوا رکھ کر منہ بند کر کے چاروں طرف ایلے یا کونلوں کی آٹھ دیں۔

۳۔ بجر پٹ :- تین ہاتھ لمبے چوڑے گہرے گڑھے کے ایک تہائی حصہ میں پہلے بکری (وغیرہ)

کی مینگنی، اس کے بعد ایلے پھر لکڑیاں بچھاتے ہیں پھر درمیان میں دو اکا بوتہ رکھ کر لکڑیاں پھر ایلے پھر مینگنی بچھا کر آگ لگادیتے ہیں، سرد ہونے پر بوتہ سے دو انکال لیتے ہیں۔ عام طور پر بجر پٹ کی آگ میں پہر تک رہتی ہے۔

۴۔ بھانڈ پٹ

ایک گھڑے میں چاول کی بھوسی بھر کر درمیان میں دو رکھیں اور نیچے حسب ضرورت آگ جلائیں۔ یہ بھانڈ پٹ ہے۔

۵۔ بھودھر پٹ

اس میں زمین کو دو انگل چار سینٹی میٹر کھود کر اس میں سمپٹ رکھیں، اس کے اوپر مقررہ وقت، وزن کے مطابق ایلے رکھ کر آگ جلائیں — ایلے جس ترکیب میں رکھنے کی ہدایت کی گئی ہو، اسی ترکیب سے رکھیں۔

۶۔ سمپٹ

اس میں کسی دھات کی ڈبیہ میں دو رکھ کر ڈھکن کو خوب احتیاط اور مضبوط طریقے سے ڈھانک دینا یا دو بوتوں یا پیالوں کے درمیان، جن کے دہانے ہوا رہوں، دو رکھ کر کپڑوتی (گل حکمت) کرنا سمپٹ کہلاتا ہے۔ اور اس ترکیب کے بعد آئینہ دی جاتی ہے — دھات کی ڈبیہ میں رکھ کر حرارت پہنچانے کو سمپٹ اور پیالوں/کوزوں/بوتوں کے درمیان دو رکھ کر گل حکمت کر کے آئینہ دیے کو مشراؤ سمپٹ کہا جاتا ہے۔

۷۔ سیٹل پٹ

اس میں ایک چھوٹے گڑھے میں ایک سیر اپلوں کی آئینہ، بند کر کے دی جاتی ہے،

۸۔ کپوت پٹ

اس میں ایک چھوٹا سا گڑھا جس میں پاؤ سیر یا اس سے بھی کم ایلے آسکیں، کھود کر آئینہ دی جاتی ہے۔

۹۔ کلکٹ پٹ/لکھ پٹ

اس میں ایسے گڑھے میں، جس میں ایک/ڈیڑھ سیر ایلے آجائیں، رکھ کر اور چلا کر آئینہ دی جاتی

ہے۔ اس کو لکھ پٹ بھی کہتے ہیں۔

۱۰۔ کبچہ پٹ

اس آپنچ کے لیے ایک گھڑے میں کئی عدد سوراخ کر کے اس کے اندر کوئلے بھر دیئے جاتے ہیں، کوئلوں کے درمیان دوار رکھ کر اس میں اوپر سے کچھ سنگتے ہوئے کوئلے ڈال دیئے جاتے ہیں اور گھڑے کا منہ بند کر دیا جاتا ہے، دھواں گھڑے کے سوراخوں سے باہر ہوتا رہے گا، سرد ہونے پر کوئلوں کے درمیان سے دوا نکال لی جاتی ہے۔

۱۱۔ گچ پٹ

اس پٹ میں ڈیڑھ ہاتھ لمبا چوڑا اور گہرا گڑھا کھود کر اس میں جنگلی اُپلے بھر دیئے جاتے ہیں، پھر اس کے درمیان دوار رکھیں پھر اوپر کے حصہ میں آگ جلا دیں۔ اس آپنچ کو گچ پٹ کہا جاتا ہے، بیشتر کشتہ جات میں اس آپنچ کی ہدایت کی جاتی ہے۔

۱۲۔ گوبر پٹ

اس میں ایسا گڑھا کھودا جاتا ہے جس میں صرف ایک سیر گوبر کا چورا یا چاول کی بھوسی آجائے۔ رکھ کر اس میں دوا ڈال کر آگ لائی جاتی ہے۔

۱۳۔ لاوک پٹ

اس کی ترکیب سمپٹ جیسی ہے، صرف فرق یہ ہے کہ سمپٹ میں دوا درمیان میں رکھی جاتی ہے، اس میں دوا کو نیچے رکھ کر اوپر کوئلے، چاول کی بھوسی یا ایلوں کا چورا رکھ کر آگ دکھائی جاتی ہے۔

۱۴۔ سرد بھانٹ پٹ

اس آپنچ میں ایک گھڑے میں مٹی بھر کر اس کے درمیان میں رکھی جاتی ہے پھر تیز گھڑے کا منہ بند کر کے چولہے پر رکھا جاتا ہے اور نیچے مقررہ مدت تک آگ جلائی جاتی ہے۔

۱۵۔ مہا بجر پٹ

اس میں مہاروں کے آوسے کی طرح چار پانچ کونٹل ایلوں کی آپنچ دی جاتی ہے۔

۱۶۔ مہا پٹ: اس میں ایک گزلبا، چوڑا اور گہرا گڑھا کھود کر آپنچ دی جاتی ہے۔

1-10-2022

Lactic acid
Alcohol
Acetic acid
Butyric acid

تخمیر و تعفین

FERMENTATION

تخمیر FERMENTATION اور تعفین سواند کی بھی دوسازی میں ضرورت پیش آتی ہے اور معالجہ میں بھی اس کی بہت اہمیت ہے، الکوہل، سرکہ، بنیڈ اور آب کلہر (کاجی) وغیرہ اسی طریقے سے پر تیار کئے جاتے ہیں۔ ذیل میں چند اشیاء کی تخمیر اور تعفین کی ترکیب تحریر کی جا رہی ہیں۔

خمر (شراب)

شراب متعدد و مختلف چیزوں سے تیار کی جاتی ہے اسی وجہ سے اس کی سیکڑوں اقسام کتابوں میں مذکور اور بازاروں میں موجود ہیں، جو ہر شراب (الکوہل) کے تناسب کے گھٹنے بڑھنے سے بھی شراب کی انواع میں اختلاف ہوتا جاتا ہے، یہ نکتہ ذہن میں رہے کہ شراب کی تیاری کے لیے شیرینی (مٹھاس) اجزاء (شکر) یا نشاستہ کا ہونا ضروری اور لازمی ہے، چنانچہ انگور، چھوڑا، کھجور، کشمش منقی اور مہوہ میں شیرینی (مٹھاس) اجزاء (شکر) زیادہ ہیں تو جو، چاول اور گیموں وغیرہ میں نشاستہ، اور ان سبھی اشیاء سے شراب تیار کی جاتی ہے، ذیل میں شراب کشید کرنے کا طریقہ تحریر کیا جا رہا ہے۔

قدسیاہ (گڑ)، پوست تازہ درخت بول، پوست تازہ درخت بیری — دونوں کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے سب کو منگے میں ڈال کر مناسب مقدار میں پانی ڈالیں، اور گڑ (قدسیا)

کھار سواں حصہ گل مہوہ خشک، کپڑے کی ایک تھیلی میں ڈھیلا ہاندھ کر شکے میں ڈال دیں مگر منقہ یا کشمش وغیرہ ڈالنا چاہیں تو اس کو بھی شکے میں ڈال دیں، جب شکے میں تخمیر اور تعفین سے اثرات نمودار ہونے لگیں تو مہوہ کی تھیلی کو نکال کر عرق کشید کریں۔ اس طرح دسی شراب تیار ہوگی،

شراب دو آتش بنانا مقصود ہو تو اس کشید کردہ شراب میں تازہ اجزاء دوبارہ ملاویں اور تخمیر و تعفین کے بعد دوبارہ کشید کریں، جو ہر شراب (الکوحل) حاصل کرنے کے لیے عمل کئی مرتبہ کرنا پڑتا ہے، چنانچہ ایک مرحلہ ایسا بھی آتا ہے جب شراب کا مائی راہی پانی تیار کم ہو جاتا ہے اور جوہری (الکوحلی) زیادہ ہو جاتا ہے۔

بعض اوقات طبی نقطہ نظر سے زیادہ نشہ آور بنانے اور مدہوش کرنے کی ضرورت ہو تو اس میں بھنگ، تخم دھتورہ، پوست خشخاش اور اجوائن خراسانی وغیرہ دوائیں حسب ضرورت پانی میں ۲۴ گھنٹے بھگو کر ان کا خیساندہ عرق کشید کرتے وقت ڈال دیا جاتا ہے، مقوی دواؤں اور مقوی غذاؤں (گوشت وغیرہ) کے شامل کرنے کا اصول بھی تقریباً ایسا ہی ہے، چنانچہ دواؤں کا خیساندہ ڈالا جاتا ہے اور گوشت کی ٹخنی، کبھی کبھی دودھ بھی ڈالا جاتا ہے اور صورت میں تازہ، خام دودھ، عرق کشید کرتے وقت شامل کیا جاتا ہے،

نبیذ

یہ ایک خاص قسم کی غیر مقطر Un distilled شراب ہے، اس میں ایک یا چند اجزاء Ingredients کو پانی میں بھگو کر خیساندہ حاصل کرتے ہیں، پھر اس کا جو شانہ تیار کرتے ہیں، اور جب نصف پانی رہ جاتا ہے تو دوسرے اجزاء ملا کر مٹی کے نصف بھر برتن میں رکھ کر دھوپ میں رکھ دیتے ہیں اور چار مرتبہ ہلاتے رہتے ہیں، جب ان میں تخمیر و تعفین پیدا ہو جاتی ہے تو آہستہ سے کپڑے میں چھان کر محفوظ کر لیتے ہیں۔

دوبہرہ یہ ایک خاص قسم کی غیر مقطر کی ہوئی شراب ہے، اس میں دوبہرہ کے اجزاء

کوئی کے ایک بڑے برتن میں ڈال کر نصف حصہ (برتن کا نصف حصہ) تک پانی بھر دیتے ہیں، پھر اس کو گھوڑے کی لید میں اس طرح گاڑ دیتے ہیں کہ برتن کا منہ بخوبی کھول اور بند کر سکیں، برتن کو گاڑنے کے بعد دو چار دن تک اس کو لکڑی سے چلائیں جب اس میں تخمیر پیدا ہو کر تھم جائے (فرو ہو جائے) تو آہستہ سے نکال کر احتیاط کے ساتھ چھان کر شیشے یا چینی کے برتن میں محفوظ کر لیں۔

خل (سرکہ)

سرکہ کئی چیزوں کا بنایا جاتا ہے اور اسی چیز کے اعتبار سے اس کا نام رکھا جاتا ہے جیسے گنے کے رس کا سرکہ، گڑ کا سرکہ، سرکہ شراب، — جامن، انگور، کھجور، انجیر، تازی، جو، گیہوں اور اور چاول وغیرہ کا سرکہ، سرکہ بنانے کے لئے ضروری ہوتا ہے کہ جس چیز کا سرکہ بنانا مقصود ہو وہ چیز میٹھی (شیرینی) یا نشاستہ دار ہو، اس کا رس، خیساندہ یا جوشاندہ کام میں لایا جاتا ہے، اور اس کو ایسے برتن میں رکھا جاتا ہے جس میں پہلے بھی سرکہ بنایا گیا یا پھر اس میں "جوڑن" کے طور پر تھوڑا سا سرکہ ڈال دیا گیا ہو، — پھر اس کو کچھ دن تک دھوپ میں رکھ دیتے یا کسی چیز میں گاڑ دیتے ہیں، اس طرح اس میں تخمیر Fermentation پیدا ہو جاتی ہے اور بعد میں اس کو چھان کر شیشے کے برتن اور مرتبان وغیرہ میں محفوظ کر لیتے ہیں،

گڑ کا سرکہ (سرکہ قند سیاہ)

ایک حصہ گڑ (مثلاً دس کیلوگرام) کو ڈھائی حصہ (مثلاً ۲۵ لیٹر) پانی میں ڈال کر چکنے برتن میں رکھ کر منہ بند کر کے گل حکمت کر کے گیہوں کے انبار (ڈھیر) یا زمین میں گاڑیں، پندرہ بیس دن بعد اس کو نکال کر چھان کر اسی برتن میں رکھ کر دوبارہ گل حکمت کر کے ایکس دن تک زمین میں گاڑھے رکھیں، پھر اس کو نکال کر چھان کر محفوظ کر لیں۔ کبھی کبھی دوسری مرتبہ گاڑ کر نکالنے پر بھی اس میں تخمیر پیدا نہیں ہوتی، اس صورت میں چند دنوں تک دھوپ میں رکھیں، — سرکہ شکر بنانے کا اصول بھی یہی ہے۔

انگور کا سرکہ

منقہ یا کشمش ایک حصہ (مثلاً پانچ کلوگرام) کو گردوغبار اور تنکوں سے خوب اچھی طرح صاف کر کے تین یا چار حصہ (مثلاً پندرہ یا بیس لیٹر) پانی میں ڈال کر مٹی کے ایک چکنے گھڑے یا کسی ایسے گھڑے (مٹکے) میں جس میں سرکہ بنایا گیا ہو، ڈالیں اور منہ کو خوب اچھی طرح بند کر کے آئین دن تک رکھیں، اس کے بعد اس میں نمک لاہوری، پھٹکری ہر ایک ۶۰ گرام ڈال کر دوبارہ ڈھکن بند کر دیں اور تیس دن بعد نکال کر چھانیں، انگوری سرکہ تیار ہو گیا۔ — چھوڑا اور انجیر کا سرکہ بھی اسی اصول پر تیار کیا جاتا ہے، البتہ انگور اور تازہ کشمش کا پانی نکال کر سرکہ بنایا جاتا ہے۔

گنے کے رس کا سرکہ

گنے کا رس چھان کر ایسے مٹکے میں ڈالیں جو چکنا ہو یا پھر اس میں پہلے سرکہ بنایا یا رکھا گیا ہو، پھر اس کا منہ بند کر کے رکھ دیں، جب اس میں ترشی (کھٹاس) پیدا ہو جائے تو چھان کر محفوظ کر لیں۔

شراب کا سرکہ

ہلکی شراب کھول کر ہوا دار جگہ رکھ دیں اور وہاں کا درجہ حرارت ۶۸ — ۸۰ درجہ ہو تو وہ شراب سرکہ میں تبدیل ہو جائے گی۔

سرکہ ہندی

اس کے بنانے کی متعدد ترکیب رائج ہیں۔

۱۔ دواؤں میں استعمال ہونے والا ہندی سرکہ چاول، گیہوں، جو اور جوار وغیرہ سے تیار کیا جاتا ہے اس میں ایک غلہ (جنس) یا متعدد غلوں کو چینی یا روغنی برتن میں ڈال کر اوپر سے پانی بھر کر تھوڑا نمک ملا کر برتن کا منہ اچھی طرح بند کر دیں اور اس کو چالیس دن تک دھوپ میں رکھیں جب

اس میں خوب ترشی پیدا ہو جائے تو چھان کر محفوظ کر لیں۔

- ۲۔ چکنے برتن میں رالی، نمک، اجوائن اور زیرہ کو پانی میں ملا کر رکھیں، پھر اس کا منہ بند کر کے دھوپ میں رکھیں، اس عمل سے اس میں ترشی پیدا ہو جائے گی اب اس کو نکال کر محفوظ کر لیں۔
 واضح رہے کہ سرکہ ہندی (آب کلمہ / کانچی) جس قدر پرانی ہوتی ہے اچھی تصور کی جاتی ہے۔
- ۳۔ گیہوں کی موٹی گرم روٹی .. ۵ گرام کو ایک ٹٹکے میں بند کر کے رکھیں، جب اس میں تعفین پیدا ہو جائے تو خوب کچل کر سرکہ ۵ لیٹر، نمک ۱۲۵ گرام ملا کر چار ہفتہ دھوپ میں رکھ کر چھان لیں پھر پودینہ ۶۰ گرام، زنجبیل (سونٹھ) ۳۵ گرام، فلفل سیاہ (کالی مرچ) ۶۰ گرام، تخم پالک ۲۵ گرام ملا کر، دن تک دھوپ میں رکھیں، اس کے بعد کپڑے سے چھان کر محفوظ کر لیں۔

روغن

OIL

بعض اوقات معالجن اپنے نسخوں میں روغنیاں تجویز کرتے ہیں، ایسی صورت میں ایک دوا ساز کو اس کے حاصل کرنے اور نکالنے کا طریقہ معلوم ہونا انتہائی ضروری ہے،

زیادہ روغنی دواؤں سے تیل نکالنا

ایسی دواؤں سے تیل نکالنا، جن میں روغنی اجزاء زیادہ تناسب میں ہوں، مثلاً مغز بادام، چلغوزہ، مغز کدو، تخم کاہو، کجند اور خردل وغیرہ۔ ان سے تیل نکالنے کے مختلف طریقے رائج ہیں۔

۱۔ مذکورہ بالا اقسام کے مغزیات کو کوہو میں پل کر روغن نکالیں، اور بالکل وہی طریقہ بروئے کار لائیں جو سرسوں کا تیل نکالنے میں رائج ہے، واضح رہے کہ روغن ماکنگنی بھی اسی طریقے سے حاصل کیا جاتا ہے،

۲۔ مغزیات اور بیجوں کو نیکوب کر کے پانی کے ساتھ پکائیں، خوب جوش دینے کے بعد آگ سے اتار لیں، تیل، پانی کے اوپر اور کثافت (فضله) نیچے ہوگی، تیل کو آہستہ سے علیحدہ کر لیں،

۳۔ مغزیات کو نیکوب کر کے تھوڑی مسری (ذبات سفید) اور تھوڑا پانی ملا کر نیگرم پھوڑیں۔

۴۔ مغزیات اور بیجوں کو در در اکوٹ کر اس میں تھوڑی مسری اور پانی ملائیں پھر تانبے کے قلعی دہریں یا صینی کے برتن میں رکھ کر کوہلوں کی آگ پر رکھیں، گرم ہو جانے پر تھمے، چمچے یا مٹھی سے

دبائیں، اس وقت برتن کو ذرا ترچھا کر لیں۔
 ۵۔ مغز تخم کدو، مغز تخم کاہو (وغیرہ) کو باریک پیس کر لبدی بنائیں پھر مومج کے اندر رکھ کر
 آگ پر گرم کر کے خوب زور سے ملیں، اس طرح تمام تیل نکل جائے گا اور نیچے رکھے شیشہ یا چینی کے
 برتن میں جمع ہو جائے گا۔

کم روغنی دواؤں سے تیل نکالنا

اگر ایسی دواؤں سے تیل نکالنے کی ضرورت پیش ہو جس میں روغنی اجزاء کم ہوں تو اس
 صورت میں قلمی دار دیگی میں نصف حصہ تک پانی بھر دیں اور اس پر باریک کپڑا باندھ دیں اور
 مطلوبہ دوا کو نیکوب کر کے پھیلا دیں، دیگی کے کناروں پر آٹے کی مینڈھی باندھ دیں یا پھر ایک طرح
 کا اسٹنڈ کھڑا کر دیں جس پر اگر کوئی برتن رکھا جائے تو اس کا پیندا دوا کے کچھ اوپر رہے، اب دیگی
 کے نیچے آگ روشن کر دیں اور دوا کے اوپر والے برتن میں کچھ کوندہ سلگا دیں، کچھ عرصہ بعد اوپر اور نیچے
 کی حرارت سے اس دوا کے روغنی اجزاء نیچے کے برتن میں چھن کر چلے جائیں گے۔ اب دیگی کو
 نیچے اتار کر ٹھنڈا ہونے پر تیل کو کاچھ علیحدہ محفوظ کر لیں۔ واضح رہے کہ اس ترکیب سے روغن
 بیربھوئی، روغن دارچینی اور روغن قرنفل (لونگ کاتیل) نکالا جاتا ہے۔

انتہائی کم روغنی دواؤں سے تیل نکالنا

اس ذیل میں پھول وغیرہ آتے ہیں، کیونکہ ان میں روغنی اجزاء انتہائی کم ہوتے ہیں۔
 کتابوں میں اس طرح کی اشیاء سے تیل نکالنے کے درج ذیل طریقے تحریر ہیں۔
 ۱۔ اگر انتہائی کم روغنی دوا میں پھول کی قسم کی ہوں اور وہ تازہ بھی ہوں تو اس صورت میں
 تازہ اور صاف پھول چار حصہ (مثلاً ۱۰۰ گرام) کو تیل یا کوئی دوسرا تیل پانچ حصہ (مثلاً ۵۰۰ گرام
 ملی لیٹر) میں ڈال کر دھوپ میں رکھیں، دس بارہ دن بعد جب پھول خوب اچھی طرح مرجھا جائیں
 تو ان کو مل کر علیحدہ کر دیں اور تیل کو چھان کر محفوظ کر لیں۔ اس تیل کو مزید قوی الاثر بنانے
 کے لیے عمل متعدد بار کر سکتے ہیں، جس کی ترکیب یہ ہے کہ اسی تیل میں دوسری مرتبہ تین حصہ (مثلاً

۳۰۰ گرام، اور تیسری مرتبہ دو حصہ (یعنی ۲۰۰ گرام) نئے پھول ملا کر حسب دستور سابق تیل نکالیں۔
روغن بابونہ اور روغن گل اسی ترکیب سے نکالا جاتا ہے۔

۲۔ ایک ترکیب یہ ہے کہ تازہ پھولوں کا رس تین حصہ (مثلاً ۳۰۰ ملی لیٹر) میں دو حصہ
مثلاً ۲۰۰ ملی لیٹر تیل کا تیل ملا کر اس قدر پکائیں کہ تازہ پھولوں کا پانی بالکل جل جائے اور صرف
تیل کا تیل باقی بچے رہے، اس کو نرم اور ہلکی آہنی پیرہی پکانا زیادہ سود مند ہے۔
۳۔ مطلوبہ دوا یا پھول خشک ہوں تو ان کو پانی میں بھگو دیں پھر اس کا جو شانہ تیار کریں،
جب خوب پک جائے تو آگ سے اتار کر چھان لیں اور جو شانہ کا نصف وزن تیل کا یا کوئی
دوسرا تیل شامل کر کے آگ پر اس قدر پکائیں کہ سارا پانی جل جائے اور صرف تیل باقی رہے،
اس کو چھان کر محفوظ کر لیں۔

۴۔ تیل میں خشک پھول / دوا کو ڈال کر اس قدر جوش دیں کہ دوا کا رنگ سرخی ماٹل سیاہ
ہو جائے، اس وقت اس کو آگ سے اتار کر چھان کر محفوظ کر لیں۔

۵۔ سبز پتوں اور تازہ جڑوں سے روغن حاصل کرنے کی غرض سے ان کا رس نکالیں پھر مناسبت
تیل میں خوب پکائیں، جب پانی اڑ جائے تو چھان کر محفوظ کر لیں۔

۶۔ تیل نکالنے کی غرض سے بعض اوتلوں کو خوشبودار پھولوں میں بساتے ہیں پھر ان تلوں
کو کولہو میں پل کر تیل نکالتے ہیں۔ روغن جمبلی اس طرح حاصل کیا جاتا ہے۔ اس
طرح نکالا گیا تیل بسا کر نکالا ہوا کہا جاتا ہے،

روغن مرکب

بعض اوقات ایک یا چند پھولوں / دواؤں کا تیل نکالا جاتا ہے، اس کے طریقے بھی کم و
بیش وہی ہوتے ہیں جو سابق میں مذکور ہوئے۔

احتیاط

اگر تیل میں کافور، زعفران وغیرہ جیسی خوشبودار دوائیں شامل کرنا چاہیں تو تیل کو آگ

سے آثارِ چھان لیں اور سرد ہونے پر ان دواؤں کو شامل کریں اور خوب اچھی طرح ملا دیں۔
واضح رہے کہ روغن کو انتہائی نرم آئس کریم پر پکانا چاہیے، تیز آئس سے اس کے قومی میسر
ضعف آجاتا ہے بلکہ بعض اجزا غائب ہو جاتے ہیں۔

غیر روغنی دواؤں سے تیل نکالنا

یہاں تیل نکالنے سے مطلب اس دوا کے "اجزاء لطیفہ" کا حصول ہے۔ اس مقصد سے
غیر روغنی مطلوبہ دوا کو مناسب تیل میں پکا کر چھان لیا جاتا ہے۔ اس طرح اس کے لطیف اجزاء
تیل میں شامل ہو جاتے ہیں۔

چند خاص روغنیات کا طریقہ حصول

اس عنوان کے تحت چند خاص دواؤں سے روغن نکالنے کے طریقے تحریر کئے جا رہے ہیں۔

روغن برفیضہ مرغ

انڈے سے تیل نکالنے کے متعدد طریقے رائج ہیں۔

۱۔ انڈے کو جوش دے کر زردی نکال لیں پھر اس کو تانبہ کے برتن میں رکھ کر بریاں کریں، اس
کے بعد زردی کو کپڑے میں رکھ کر روغن نچوڑ لیں۔

۲۔ انڈا جوش دے کر زردی نکال کر ایک برتن میں رکھیں، پھر ہلکی آئس انتہائی شدت کی دھوپ
یا کم قوت کے ہیٹر Heater پر ذرا ترچھا برتن رکھ کر زردی کو کسی چیز سے دبائیں، اس عمل سے
تیل نیچے کی طرف جمع ہو جائے گا۔

روغن بھلاواں

بھلاواں کے پھل کی ٹوپیاں دو کر کے ایک ہانڈی کے پینڈے میں سواری کر کے اس کے
دہانے (منہ) پر سرپوش رکھ کر مٹی سے منہ بند کر دیں، زمین میں ایک بڑا گڑھا کھود کر اس میں مزید ایک

چھوٹا گڑھا کھودیں، اب اس چھوٹے گڑھے میں چینی کا پیالہ رکھ دیں، اس کے بعد چھوٹے گڑھے کے اوپر ہانڈی رکھ کر گھسی مٹی سے اس کے کنارے بند کر دیں، اس کے بعد اوپر جنگلی ایلے بھر کر آگ روشن کریں۔ حرارت پا کر بھلاواں کا تیل ہانڈی کے سوراخ کے ذریعہ چینی کے پیالہ میں گرے گا، ٹھنڈا ہونے پر ہانڈی کو آہستہ آہستہ ہٹا کر پیالہ سے تیل نکال کر محفوظ کر لیں۔

نوٹ :

احتیاط بریں، اگر بھلاواں کا دھواں جسم کو چھو گیا تو اس حصہ میں سوجن پیدا ہونا تقریباً یقینی ہے، اکثر اوقات آبلے بھی پڑ جاتے ہیں، سوجن آجانے کے چند واقعات میں نے دیکھے ہیں، فیض آباد کے ایک علاقے میں اطراف کے اضلاع سے بعض اقسام کے مریض جاتے ہیں اور وہاں بھلاواں کا استعمال کرتے ہیں، اس کو وہ لوگ بھیلانیا کہتے ہیں، وہاں سے واپس آئے چند مریضوں کے چہرے جسم پر میں نے جب ورم دیکھا تو دریافت کرنے پر معلوم ہوا کہ تیاری کے کسی مرحلہ میں بھلاواں کا دھواں اثر انداز ہو گیا تھا جس کے نتیجہ میں یہ سوجن آگئی تھی۔ اس لیے اطباء اس کے ساتھ مصلحات ضرور شامل کرتے ہیں (وسیم احمد عظمیٰ)۔

۲۔ آتشی شیشی کے ذریعہ روغن بھلاواں نکالنا زیادہ محفوظ طریقہ ہے۔

روغن گندم

روغن گندم نکالنے کے درج ذیل طریقے مروج ہیں۔

- ۱۔ گیہوں کو رات بھر اس قدر پانی میں بھگوئیں کہ صبح تک سارا پانی اس میں جذب ہو جائے اس کے بعد آتشی شیشی کے ذریعہ روغن نکال لیں۔
- ۲۔ گرم آہرن ہر گندم کے دانے رکھ کر کسی وزنی چیز کو گرم کر کے اس سے دبائیں، اس طرح جو بیال حاصل ہو، اس کو محفوظ کر لیں۔

روغن بہروزہ

بہروزہ کو آم کی لکڑی کی راکھ یا ریگ میں ملا کر تیزاب نکالنے کے اصول پر اس کا روغن نکالیں۔

روغن مورچہ کلاں

قبرستان کے بڑے بڑے چوٹے (مورچہ کلاں) پکڑ کر روغن چیلی ۶۰ ملی لیٹر میں ڈال کر چالیس دن تک دھوپ میں رکھیں، اس کے بعد چھان کر چیونٹوں کے باقیات علیحدہ کر کے روغن محفوظ کر لیں۔

روغن موم

اس کے کئی طریقے رائج ہیں۔

۱۔ موم میں ریگ اور نمک سا بھر ملا کر آتش شیشی میں رکھ کر گل حکمت کریں۔ خشک ہونے پر چولہے کی نرم آبخ پر رکھیں، شیشی کے منہ پر عرق نکالنے والی انبیت جیسی ایک انبیت لگا کر آٹے سے خوب اچھی طرح لگا کر منہ کے سامنے چینی کا برتن رکھیں، حرارت کی وجہ سے موم پگھل کر اس برتن میں ٹپکے گا، روغن کا ٹپکنا بند ہونے پر آتش شیشی اتار لیں۔

۲۔ روغن موم نکالنے کا دوسرا طریقہ تیزاب نکالنے کے اصول پر ہے، فرق صرف اس قدر ہے کہ اس میں بانڈی کے بجائے گھڑا ملایا جاتا ہے، اور برتن ترچھا رکھنے کے بجائے مسلح (برابر) رکھا جاتا ہے، نیز موم میں ریگ اور سا بھر نمک ملایا جاتا ہے۔

روغن مصطکی

روغن زیتون پانچ حصے مثلاً ۵۰۰ ملی لیٹر کو ایک شیشی میں رکھیں اور مصطکی ۱۰۰ گرام، شیشی میں ڈال کر اس کا منہ بند کر کے ایک دیگی میں سیدھا رکھیں، پھر اس میں اس قدر اور احتیاط سے پانی ڈالیں کہ شیشی اونگھی یا ترچھی نہ ہو اور پانی جوش کرتے وقت بھی اسی طرح قائم رکھڑی رہے، جب مصطکی روغن زیتون میں اچھی طرح مل جائے تو سب نکال کر محفوظ کر لیں۔ بعض حالات میں روغن زیتون کی بجائے روغن کنجد میں روغن مصطکی بنایا جاتا ہے لیکن طبی نقطہ نظر سے زیتون میں تیار کردہ روغن مصطکی عمدہ، مفید اور نفیس ہوتا ہے۔

روغن نخود :- اس کا روغن نکالنے کی ترکیب یہ ہے کہ رات بھر چنے کو اس قدر پانی

میں بھگوئیں کہ چنا سا راپانی جذب کر لے، اس کے بعد اس کو آتش شیشی میں رکھ کر حسب دستور روغن
 نکالیں۔ دوسری اجناس رطلوں سے روغن نکالتے کا طریقہ کم و بیش یہی ہے۔
 واضح رہے کہ روغن نکالنے اور عرق کشید کرنے کے اب جدید آلات کی کمی نہیں رہی ہے
 اور ان جدید طریقوں سے کسی دوا کا روغن نکالنے میں جہاں زیادہ آسانیاں ہیں وہیں یہ بھی مشاہدہ
 میں آیا ہے کہ اس میں روغنی اجزاء کے حصول کا تناسب قدیم اصول سے حاصل کردہ روغنیات
 سے زیادہ ہوتا ہے، اس لیے حسب سہولت ہمیں روغن نکالنے کے جدید طریقوں کو بروئے کار
 لانا چاہئے۔

قوامی دوائیں

CONSISTENCIVE MEDICINES

”قوامی دواؤں سے ایسی دوائیں مراد لی جاتی ہیں جو شکر یا شہد وغیرہ کے قوام (شیرہ) میں تیار کی جاتی ہیں۔ اطریفلات، جوارشات، سکنجین، شربت، گلقد، لموق، مرہ جات اور محجون — وغیرہ قوامی دواؤں کے زمرے کی ہیں۔“

قوام
Consistenc

قوامی دواؤں میں بعض کا قوام گاڑھا رکھنے کی ضرورت پڑتی ہے تو بعض کا کسی قدر پتلا اسی طرح مختلف اشیاء مثلاً شکر، کھانڈ، گڑ، شہد، شیرخشٹ اور ترنجبین کے قوام مروج ہیں۔

قوام کی شناخت

قوام کی پہچان تذکرہ اور کتابی مطالعہ سے زیادہ تجربہ اور مستقیم و مزاولت پر منحصر ہے، اس لیے یہاں شناخت سے متعلق چند بنیادی اشارات ہی کئے جاسکتے ہیں۔

- ۱۔ شربت — شربت کے قوام کو قوام کا پہلا درجہ تصور کرنا زیادہ موزوں ہے، تیاری کے مرحلے میں جب قوام کا قطرہ چکنے لگے یا اس کو چمچہ میں لے کر گرایا جائے تو آخری قطرہ سے لیس داتار سا دکھائی دے تو یہ قوام کے تیار ہو جانے کی پہچان ہے، چنانچہ اس کو فوراً آگ سے اتار دینا چاہیے،
- ۲۔ محجون — اس کا قوام شربت کے قوام سے زیادہ گاڑھا ہوتا ہے

۳۔ ٹمیرہ۔ اس کا قوام معجون کے قوام سے بھی زیادہ گاڑھا ہوتا ہے۔

قوام کی تیاری کے کچھ بنیادی ضابطے

- ۱۔ قوام کے لیے آگ معتدل ہونی چاہیے، اور جب قوام تیار ہونے کو آئے تو آپنچ بالکل اوزم کر دینی چاہیے۔ کیونکہ تیز آپنچ سے قوام کے سخت ہو جانے بلکہ جل جانے کا اندیشہ رہتا ہے۔
- ۲۔ قوام تیار ہونے پر اس میں کسی بھی طرح پانی اور اس طرح کا دوسرا سیال ہرگز نہ پڑنے دیں ورنہ قوام کے جلد خراب ہو جانے کا اندیشہ رہتا ہے۔
- ۳۔ شہد کے ساتھ اگر مصری یا شکر ملا کر قوام بنانا ہو تو تھوڑا سا پانی میں شامل کر لینا مناسب ہے۔
- ۴۔ قوام میں لعاب والی دوائیں، ریپتال، بہلنہ وغیرہ شامل ہوں تو قوام میں بہت پہلے سے ایس ظاہر ہونے لگتا ہے اور وہ گاڑھا دکھائی دیتا ہے، چنانچہ ان علامتوں سے قوام کے تیار ہو جانے کے بھرم میں نہیں پڑنا چاہیے۔

مختلف چیزوں کا قوام

۱۔ بورہ کا قوام :
بورہ رکھانڈ مصفیٰ کو پانی میں ملا کر آگ پر رکھ کر قوام تیار کیا جاتا ہے، اور بورہ صاف نہیں ہے تو پھر اس کو جوش دے کر جھاگ آماری جاتی ہے،

۲۔ ترنجبین :

علیحدہ سے ترنجبین کا قوام بنانے کی ضرورت شاذ ہی پڑتی ہے، چنانچہ جب ضرورت پڑتی ہے تو اس کو پانی میں گھول کر چھان لیا جاتا ہے پھر رکھ دیا جاتا ہے، اس طرح اس میں موجود مٹی وغیرہ تہ نشین ہو جاتی ہے، بعد میں نتھار کر اس کے پانی میں شہد، بورہ یا مصری ملا کر آگ پر حسب دستور قوام تیار کیا جاتا ہے۔

۳۔ قند سیاہ کا قوام

اس میں گڑ اس کو مشرقی اتر پردیش میں بھیلی کہتے ہیں، کو ٹکڑے ٹکڑے کر کے حسب ضرورت

پانی میں ڈال کر آگ پر رکھیں، جب گز اچھی طرح پانی میں گھل جائے تو اتار کر چھان لیں کچھ دیر بعد
تھر سیال دوبارہ آگ پر لپکائیں، پکاتے وقت جو میل اوپر آئے اس کو کف گیر سے اتارتے
رہیں، اسی طرح سیال خوب صاف ہو جائے گا، اگر مزید صاف کرنا ہو تو دودھ کی لسی کا چھینا مارتے
رہیں۔ جب قوام تیار ہو جائے تو اتار لیں۔

۴۔ شکر سرخ کا قوام:

شکر سرخ کو پانی میں بھگو کر پانی نتھالیں، پھر اس کو آگ پر رکھ کر حسب دستور قوام
تیار کریں، اس دوران کف گیر سے جھاگ بھی اتارتے رہیں۔

۵۔ کھانڈ کا قوام:

کھانڈ دیسی شکر کو پانی میں گھول کر چھان لیں، پھر اس کو تھوڑی دیر رکھ کر کشیف اجزا
کو تہ نشین ہونے دیں، بعد میں پانی کو نتھا کر قلعی دار دیگی میں ڈال کر آگ پر جوش دیں، اس دوران
جو جھاگ آئے اس کو کف گیر سے صاف کرتے رہیں اس طرح قوام تیار ہو جائے گا۔

۶۔ مصری کا قوام:

مصری کو پانی میں گھول کر آگ پر رکھیں یا دونوں کو ملا کر آگ پر چڑھا دیں پھر حسب دستور قوام
بنائیں۔ واضح رہے کہ مصری خود صاف و شفاف ہوتی ہے اس لئے اس میں جھاگ اتارنے کی چندا
ضرورت نہیں پڑتی۔

۷۔ قند کا قوام:

دانہ دار قند کو حسب ضرورت پانی میں ملا کر آگ پر رکھیں اور قوام تیار کریں۔ اس میں بھی
جھاگ اتارنے کی ضرورت نہیں ہوتی۔

۸۔ شہد کا قوام:

پہلے شہد کو چھان کر صاف کر لیں پھر اس کو برتن میں رکھ کر آگ پر جوش دیں۔ اور میلے جھاگ
آنے تک کف گیر سے انھیں اتارتے رہیں۔ واضح رہے کہ شہد کو آگ پر رکھنے سے برابر
جھاگ آتا رہے گا، اس لئے صرف میلے جھاگ آنے تک ہی جھاگ اتاریں، بعد میں چنداں
ضرورت نہیں ہے۔

Syrup دلف شربت

شربت کی تعریف طبی کتابوں میں اس طور پر تحریر ہے کہ یہ وہ شیریں سیال ہے جو مہوہ جات کے پانی (آب انار، آب انگور، آب سیب - وغیرہ) یا دواؤں کے جوشاندہ یا خیساندہ سے تیار کیا جاتا ہے اور اس میں ایک خاص تناسب میں شکر یا مصری شامل کی جاتی ہے :

شربت بنانے کے فوائد

۱. شربت کے قوام یعنی شکر/مصری میں بیشتر متعفن ہونے والی دواؤں کی تعفین کے امکانات ختم ہو جاتے ہیں کیونکہ تازہ پھلوں اور دواؤں کے جوشاندہ اور خیساندہ میں فساد پیدا کرنے والے اجزاء بھی ضرور ہوتے ہیں، جو قوام کی وجہ سے فعال نہیں ہوتے۔

۲. دواؤں کی قوتیں شیریں اور قابل حل مادہ میں معلق رہتی ہیں، اسی لئے بد ذائقہ چیزوں کی بد مزگی کی بھی بہت حد تک اصلاح ہو جاتی ہے۔

۳. استعمال میں بھی سہولت ہوتی ہے۔

Dale
11-11-22

70% mens

شربت کا قوام - چند نکات

۱. شربت کا قوام جس قدر گاڑھا ہوگا اسی قدر دیرپا ہوگا۔

۲. شربت بنانے میں عام طور پر دواؤں کے رس، جوشاندہ یا خیساندہ کو کام میں لایا جاتا ہے اور اس میں اس کی دو گنا یا تین گنا شکر یا مصری ملا کر قوام بنایا جاتا ہے، واضح رہے کہ بعض شربتوں میں شکر کے اجزاء کا تناسب بڑھایا جاتا ہے۔

۳. کیترا، دم الاخوین جیسی دواؤں کو باریک پس کر شربت کا قوام تیار ہونے پر ہی ملائیں۔

۴. شربتوں میں اگر شکر یا مصری کے ساتھ شہد، شیخ زشت یا ترنجبین بھی شامل کرنا ہو تو ترنجبین کو ادویہ کے پانی/جوشاندہ/خیсандہ میں حل کر کے چھان لینا چاہیے۔ اسی طرح شہد کو چھان کر ہی شامل کرنا چاہیے۔

۵. شربت کا قوام ایک دو قطرہ لے کر انگلی پر اٹھائیں، تانکلنے پر تصور کریں کہ قوام تیار

10218

① نمبر شربت ہے
② نمبر شربت نمبر ہے

حمبر کا فوادم گاڑھا ہوں
شربت سے گاڑھا ہوں
۲۵ شمار کا ہوتا ہے

ہو گیا۔ ایک قطرہ قوام گرائیں، اگر پھیل جاتا ہے تو وہ قوام کہلانے کا اور اگر گول رہتا ہے تو تیار
ہو جانے کی علامت ہے۔

میوہ جات کا شربت

اگر رس دار میوہ جات مثلاً انگور، سیب، اناس اور انار کا شربت بنانا ہو تو ان کا رس نکال
کر ڈھائی تین گنا شکر مصری ملا کر حسب دستور شربت کا قوام تیار کریں۔
اگر کسی قدر خشک میوہ جات مثلاً آلو بخارا، زرشک، اہلی کا شربت بنانا ہو تو انہیں پانی میں
بھگو کر چھان لیں پھر اس میں شکر مصری ملا کر قوام تیار کریں۔
اگر میوہ جات شیریں ہوں مثلاً انجیر، غناب، تو ان کو پانی میں جوش دے کر چھان لیں پھر
شکر مصری ملا کر حسب دستور قوام بنائیں۔

خشک دواؤں کا شربت

اس صورت میں مطلوبہ دواؤں کو آٹھ۔ دس گنا پانی میں رات کے وقت بھگو دیں،
صبح کو اس قدر جوش دیں کہ دھقہ پانی اڑ جائے، اب ان کو مل کر چھان لیں، اور دو یا تین گنا شکر
مصری ملا کر شربت تیار کریں۔

شربت کا برتن

- ۱۔ جس برتن میں شربت رکھنا مقصود ہو وہ بالکل خشک ہونا چاہئے ورنہ ذرا بھی تری نرمی سے
اس میں کھچو نہ لگ جانے اور خراب ہو جانے کے امکانات پیدا ہو جاتے ہیں۔
- ۲۔ شربت کا برتن چینی یا شیشہ کا ہونا چاہیے۔ دھات کے برتن کا استعمال قطعی ناموزوں
ہوتا ہے۔
- ۳۔ تیز گرم شربت، گرم کئے ہوئے برتن میں رکھ کر فوراً بند کر دینے پر وہ شربت نسبتاً زیادہ
عرصہ تک فساد سے محفوظ رہتا ہے۔

صرف اطرینسل کے دھات کے برہنہ میں
 برہنہ ایشیا میں کیا جاتا ہے اور
 ۷۹

ب) سکنجین

یہ بھی ایک قسم کا شربت ہے، جو سرکہ اور انگین (شہد) سے مل کر تیار کیا جاتا ہے، اب سرکہ کے ساتھ شکر بھی ڈال کر بنایا جاتا ہے اور اس کو بھی "سکنجین" کہا جانے لگا ہے۔ سکنجین تیار کرنے کے ایک مرحلے میں بعض دوائیں شامل کر دینے کا عمل بھی طب / دوا سازی میں رائج ہے اب اسی اعتبار سے اس کا نام رکھا جاتا ہے جیسے سکنجین لیمونی / سکنجین نعنائی، یہاں سکنجین بنانے کا صرف ایک طریقہ تحریر کیا جا رہا ہے۔

• سرکہ خالص تیز (حسب ضرورت) میں تین گنا یا اس سے کچھ زائد شکر سفید یا شہد ملا کر حسب دستور قوام تیار کریں۔

• سرکہ کی بجائے عرق لیموں اور شکر / شہد ملا کر قوام تیار کریں، اس سکنجین کو سکنجین لیمونی کہتے ہیں۔

• سرکہ کی بجائے نعناع کے رس / عرق میں شکر / شہد ملا کر حسب دستور قوام تیار کرنے کے بعد جو سکنجین تیار ہوتی ہے وہ سکنجین نعنائی کہلاتی ہے۔

ج) لعوق (چٹنی)

لعوق (عق) = چائٹا، لعوق = چٹنے کی دوا (چٹنی) کا قوام معجون سے پتلا اور شربت سے گاڑھا ہوتا ہے۔

۱) لعوق کے نسخہ میں اگر صرف خشک دوائیں ہوں، اور انہیں سے لعوق بنانے کی ہدایت دی گئی ہو تو ان کو کوٹ چھان کر مہری / شکر سفید کے قوام میں حسب دستور لعوق بنائیں، شہد شامل کرنا ہو تو وہ کف بر آورده (جھاگ آٹاری ہوئی) ہو،

۲۔ لعوق کی دوائیں جو شانہ کی قبیل سے ہوں تو ان کا جو شانہ تیار کر کے مل چھان لیں، پھر حسب دستور شکر سفید / مہری / شہد میں قوام تیار کریں۔

۳۔ نسخہ میں مغز اٹاس ہو تو اس کو بعد میں شامل کریں، جوش دینے پر اس کی قوت میں

ضعف آجاتا ہے

(۱) خمیرہ

خمیرہ (اس قوامی دوا میں کچھ عرصہ بعد خمیر پیدا ہو جاتا ہے اسی لئے خمیرہ کہلاتا ہے) کو معجون جیسی دواؤں کے زمرے میں رکھا جاتا ہے، — اس بابت چند نکات ذہن میں رکھیں۔

۱۔ خمیرہ کو گھونٹا جاتا ہے اور جس قدر گھونٹا جاتا ہے، اس میں سفیدی آتی جاتی ہے، — واضح رہے کہ اس میں شامل بعض ادویہ جوش دی جاتی ہیں چنانچہ ان کو جوش دے کر مل کر چھان لیا جاتا ہے پھر مٹھاس (شیرینی یعنی شہد / شکر / مصری) ملا کر آگ پر قوام تیار کیا جاتا ہے جب قوام گاڑھا ہو جاتا ہے تو باقی خشک (باریک شدہ) دواؤں کو شامل کیا جاتا ہے، پھر اس کی گھٹائی ہوتی ہے، گھونٹائی کے مقصد سے لکڑی کا ایک آر بنایا جاتا ہے، جس کو گھونٹا کہتے ہیں،

۲۔ خمیرہ میں خوشبوئیات (زعفران، عنبر، مشک) وغیرہ شامل کرنی ہوں تو ان کو گھونٹنے کے دوران ہی مناسب خوشبودار عرق میں حل کر کے ملانا چاہیے۔

دیگر تفصیلات معجون کے ذیل میں آئندہ سطور میں ملاحظہ کریں۔

۱۲-۱۱-۲۲
(۵) معجون

معجون (عجن) = گوندھنا۔ اس میں دواؤں کی شیرینی میں پکا کر گوندھنی ہونی جیسی کیفیت میں کر دیا جاتا ہے بلکہ وہ کسی حد تک قوامی اعتبار سے گوندھے ہوئے آٹے کی طرح ہو جاتی ہیں، ایک نیم منجمد تر قوامی مرکب ہے۔ یہ باریک، خشک دواؤں کے سفوف اور شیرینی (شہد / شکر / مصری) میں حسب دستور تیار کیا جاتا ہے، — اس میں عام طور پر شیرینی کو دواؤں کے وزن کے تین گنا مقدار میں ڈالا جاتا ہے بعض اوقات صرف دو گنا وزن کی شیرینی کافی تصور کی جاتی ہے۔

معجون کا قوام

۱۔ معجون میں اگر کسی عرق کی شمولیت کی ہدایت کی گئی ہو تو مصری / شکر کا قوام اس عرق میں تیار کرنا

چاہئے، ورنہ حسب ضرورت پانی شامل کرنا ضروری ہے تاہم شہد میں اس کی چنداں ضرورت نہیں ہوتی۔
۲۔ قوام ایسا ہو کہ خشک دواؤں کا پاؤڈر شامل کرنے پر وہ جذب کرنے کے بعد ملائم جلوہ کی طرح نرم رہے۔

۳۔ معجون کی شیرینی اگر شہد ہو تو اس کو چھان کر ہلکی آٹھ پر جوش دیں اور جھاگ نیز میل صاف کر کے نیچے اتار کر سفوف شدہ دوائیں ملائیں۔

۴۔ اگر معجون کے قوام میں ترنجبین کی شمولیت کی ہدایت کی گئی ہو تو اس کو کسی مناسب عرق میں حل کر کے چھان لیں پھر تھوڑی دیر بعد تھار کر اس سیال میں حسب دستور قوام تیار کریں۔

۵۔ شیرینی اگر قند سیاہ کی قبیل سے ہو تو اس کو کوٹکڑے ٹکڑے کر کے پانی میں ڈال کر آگ پر رکھیں، گڑ گھل جائے تو اتار کر چھان لیں، پھر تھوڑی دیر بعد دوبارہ چھان کر پکائیں جب قوام تیار ہو جائے تو اتار کر مطلوبہ دواؤں کا سفوف شامل کریں۔

۶۔ معجون میں مصطکی شامل ہو تو اس کو دوسری دواؤں کے ساتھ نہ کوٹیں بلکہ علیحدہ سے کھل میں ڈال کر انتہائی آہستہ آہستہ کوٹیں، اور جب قوام ٹھنڈا ہو جائے تو شامل کریں۔

۷۔ باریک، سفوف کردہ دواؤں کو قوام میں تھوڑا تھوڑا کر کے شامل کریں، بلکہ سفوف چھٹکا اور ایک چمچے سے چلایا جاتا رہتا ہے، اس طرح دوائیں خوب اچھی طرح مل جاتی ہیں،

۸۔ معجون میں سوتے/چاندی کے ورق شامل کرنے کی ضرورت ہو تو ان کو دوسری دواؤں کے ملانے کے بعد ایک ایک کر کے خوب اچھی طرح ملایا جاتا ہے۔

۹۔ خوشبوئیات، مشک، زعفران، عنبر، شامل کرنا ہوں تو ان میں تھوڑا سا عرق کیوڑہ/عرق بیدمشک شامل کر کے، معجون کا قوام سرد ہونے پر حل کریں۔

۱۰۔ حجریات شامل کرنا ہوں تو ان کو خوب اچھی طرح کھل کر کے شامل کریں۔

معجون کا برتن

●۔ معجون کو کسی دھات کے برتن میں رکھنے کی بجائے چینی/شیشے کے برتن میں رکھیں، اس

میں خراب ہونے کا اندیشہ نہیں رہتا۔

•۔ برتن کو پاک صاف کر کے خشک کر کے ہی معجون رکھیں، واضح رہے کہ برتن میں ذرا بھی نمی پانی گئی تو معجون خراب ہو سکتا ہے۔

(۱۰) انوشدارو

اس کو اطباء معجون کی قسم کی ایک قوامی مرکب دو اقرار دیتے ہیں، اس کا جزو اعظم آملہ ہے — ذیل میں اس کی تیاری کا طریقہ تحریر کیا جا رہا ہے،

آملہ نچتہ، ترو تازہ کو وزن کر کے پانی میں اس قدر جوش دیں کہ وہ گلنے جیسا ہو جائے، پھر اس کو اچھی طرح مل کر زنج علیحدہ کریں اور مسامدار (جھہرے) کپڑے میں چھان لیں، اس عمل سے اس کے ریشے کپڑے میں رہ جائیں گے اور دوسرے اجزا چھین جائیں گے۔ اس کے بعد زنج اور نشیوں کو وزن کر کے جرم آملہ کے وزن کی تعیین کریں، اور اس کے دو گنا شیرینی ملا کر قوام تیار کریں، جب قوام تیار ہو جائے تو گرم حالت میں سفوف کردہ دوائیں شامل کر کے خوب ملائیں — اس طرح انوشدارو تیار ہو گیا، بعض اوقات اس میں موتی بھی ملایا جاتا ہے۔ اس صورت میں اس انوشدارو کو "انوشدارو لؤلؤئی" کہتے ہیں۔

اگر آملہ خشک ہو تو اس کے تخم نکال کر وزن کر کے دھو ڈالیں اس طرح وہ گرد و غبار سے پاک، صاف ہو جائے گا، پھر اس کو گائے کے دودھ میں بھگوئیں کہ وہ ڈوب سا جائے، چار پہر بعد زیادہ مقدار میں پانی ڈال کر جوش دیں، اس طرح آملہ کا کیسلا پن اور دودھ کی چکنائٹ نکل جائے گی، پھر دوسرے پانی میں جوش دیکر حسب دستور انوشدارو تیار کریں۔

(۱۱) جوارش

یہ بھی معجون کی ایک ہے، جوارش دراصل فارسی لفظ "گوارش" کا معرب ہے، گوارش کے معنی "قابل برداشت" من بھاتا اور خوش ذائقہ ہیں، چونکہ یہ معجون کی ہی ایک قسم ہے اس لیے اس کی ترکیب تیاری وغیرہ بالکل اسی طرح ہے، اطباء نے معجون اور جوارش کا فرق صرف قدر بیان کیا ہے کہ معجون میں سفوف "باریک ہوتا ہے اور جوارش میں "در در" تاکہ وہ دیر تک معد میں ٹھہر کر

اپنا اثر دکھائے، لیکن بعض اطباء نے اس فرق کو مسترد کر دیا ہے،

ح) اطر فیل

اطر فیل بھی معجون کی ایک قسم اور قوامی دوا ہے اس میں تر پھل (بلیڈ زرد، آملہ بہترہ) بطور جزو اعظم شامل کئے جاتے ہیں۔ اس میں کم و بیش وہی ترکیب اختیار کی جاتی ہے جو معجون میں برقی جاتی ہے، فرق صرف اس قدر ہے کہ تر پھل کو باریک کوٹ چھان کر روغن بادام شیریں یا روغن زرد اگھی، میں چرب کیا جاتا ہے، پھر قوام میں شامل کیا جاتا ہے۔ واضح رہے کہ تدبیر (چرب کرنا) سے جہاں دوا کی قوت زیادہ عرصہ تک قائم رہتی ہے وہیں قوام میں نرم رہتا ہے۔

ط) لبوب

یہ بھی معجون کی قسم سے ایک قوامی دوا ہے، جس میں لبوب (مغزیات) مثلاً مغز بادام، مغز کدو، مغز اخروٹ، مغز تخم خیارین جزو اعظم کے طور پر شامل کئے جاتے ہیں، لبوب کبیر میں دیکھا جائے تو مغزیات (لبوب) جزو اعظم کے طور پر شامل ہیں۔ ان کی تیاری کا طریقہ معجون جیسا ہی ہے۔

ی) مرنی

مرنی کے لفظی معنی پروردہ کے ہیں، اور مرنی دراصل پروردہ پھل ہے۔ چنانچہ پھل کو لپکا کر یا بغیر لپکائے شیرینی (کھانڈ/شکر/مصری/شہد) کے قوام میں رکھ دیتے ہیں، شیرینی میں پروردہ اس پھل کو مرنی کہا جاتا ہے۔

مرنی بنانے کی ترکیب

• — مطلوب پھل کو چھیل کر یا ویسے ہی پانی میں اتنا پکائیں کہ وہ گل کر نرم ہو جائے اور پانی اڑ جائے، پھر اس کو شیرینی کے قوام میں ڈال دیں، عام طور پر پھل ڈالنے کے دوسرے دن قوام میں پتلپن (رقت) آجاتا ہے، چنانچہ قوام مع مطلوب پھل اس قدر پکائیں کہ قوام دوبارہ گاڑھا ہو جائے،

- اگر ضرورت ہو تو تیسرے دن بھی یہی کریں، پھل کو نکال کر صرف قوام کو بھی پکا سکتے ہیں۔
- مرنے کے لئے پھل تیار اور پختہ لینا چاہیے، لیکن آم کا مرنے کے پھل (امبیا) سے بنایا جاتا ہے۔
 - پھلوں کو چھیل کر اور اگر چھیلنے کی ضرورت نہ ہو تو گوڈا کر حسب دستور بنانے سے مرنے لہذا ہوتا ہے اس میں قوام بھی خوب اچھی طرح سرایت کر جاتا ہے،

مختلف مرنے جات

اس عنوان کے تحت کچھ مرنے جات کا تذکرہ کیا جا رہا ہے۔

۱۔ پیٹھے کا مرنے :

اس میں پیٹھے کو چھیل کر اندر سے بیجوں کو نکال کر موٹی موٹی قاشیں (ٹکڑے) کاٹی جاتی ہیں، ان کی لمبائی عام طور پر چار انگل (آٹھ سینٹی میٹر) کے برابر ہوتی ہے۔ اس کے بعد ایک برتن میں نصف حصہ تک پانی بھر کر اس کے منہ پر کپڑا باندھ دیا جاتا ہے، اور اس کپڑے کے اوپر یہ قاشیں (ٹکڑے) رکھ کر ڈھکن سے بند کر دی جاتی ہیں پھر برتن کے نیچے آگ جلائی جاتی ہے اس طرح بھاپ سے قاشیں گل سی جاتی ہیں اب ان کو نکال کر حسب دستور قوام میں پروردہ کیا جاتا ہے۔

۲۔ گاجر کو چھیل کر اندر کا سخت حصہ (جس کو استخوان = ہڈی بھی کہا جاتا ہے) نکال کر قاشیں تیار کی جاتی ہیں، پھر ایک برتن میں نصف حصہ تک پانی بھر کر منہ پر کپڑا باندھ کر اس پر گاجر کی قاشیں رکھی جاتی ہیں، پھر ان کو کسی اور برتن سے ڈھک کر زیریں برتن کے نیچے آگ روشن کریں، بھاپ سے گاجر کی قاشیں گھل جائیں گی، اب ان کو خشک کر کے حسب دستور قوام میں پروردہ کر لیں،

۳۔ مرنے آملہ :

آملہ کو سوئیوں سے خوب اچھی طرح گودیں اس کے بعد تین گھنٹے تک چونے کے پانی میں گھوٹیں، اس کے بعد جوش دیکر نکال لیں اور خشک ہونے کے لیے رکھ دیں، جب باہر کا سارا پانی خشک ہو جائے تو حسب دستور قوام میں پروردہ کر لیں۔

۴۔ سیب / ناشپاتی / انہ کا مرنے :

سیب، ناشپاتی، انہ، جس کا بھی مرنے تیار کرنا ہو، چھیل کر حسب دستور گلا کر قوام میں پروردہ کریں۔

۵۔ بیلہ کامری :

پہلے بیلہ کو چند دنوں تک پانی میں بھگوئے رکھیں، پھر اس کو جوش دے کر نکال کر خشک ہونے کے لیے ہوا میں رکھ دیں، جب پانی خشک ہو جائے تو کسی قوام میں حسب دستور پروردہ کر لیں۔

۶۔ نارنگی / سنترا کامری :

اس میں ان پھلوں کو چھیلے بغیر گود کر پانی میں حسب دستور گلائیں پھر خشک کر کے مرئی کریں۔

۷۔ بیلگری کامری :

بیلگری کا سخت چھلکا اتار کر اس کی گول گول قاشیں کاٹ کر حسب دستور قوام میں پروردہ

کیا جاتا ہے۔

رک (گلفند)

اس دوا میں بھی قوام (شیرینی) استعمال ہوتا ہے، اور گل (بمعنی گل مرخ، دوسرے پھول بھی اور گند (شکر، شہد بھی) سے مل کر یہ گلفند تیار ہوتا ہے، گلفند کی تفصیل آئندہ صفحات میں چند ادویہ کی نوعیت ترکیب کے ذیل میں ملاحظہ کریں۔

رل (حلوہ)

اس کا شمار بھی قوامی ادویہ / اغذیہ میں ہوتا ہے، اس میں گھی، شکر، دودھ اور خشک میوہ جات کا استعمال ہوتا ہے۔ اس کی تیاری کا انحصار حلوہ کی قسم اور نوعیت پر ہے۔

جوب

PILLS

جوب (گولیاں) کی تیاری کے مختلف مراحل ہوتے ہیں اور حسب ضرورت اس کے بنانے کے طریقے میں تبدیلی کی جاتی ہے۔ — آج سے چند دہائیوں قبل تک گولیاں ہاتھ سے بنائی جاتی تھیں اب بڑے پیمانے پر مشینوں کے ذریعہ بنائی جاتی ہیں تاہم بعض گولیاں آج بھی ہاتھ سے بنائی جاتی ہیں۔ — ذیل میں جوب کے حوالے سے چند باتیں تحریر کی جا رہی ہیں،

دواؤں کا کوٹنا پینا

جوب میں بعض اوقات خشک دواؤں کا سفوف استعمال کیا جاتا ہے اور بعض اوقات تردو کو کھل کر خشک کر کے شامل کیا جاتا ہے۔ — دونوں صورتوں میں دوائیں جس قدر باریک پسی ہوں گی، گولی اسی قدر خوب صورت اور آسانی سے بن سکے گی۔

۱۔ جوب کے نسخہ میں جو دو اکم مقدار میں اور سخت ہو، مثلاً موتی اور دوسرے حجریات ایسی صورت میں ان کو دوسری دواؤں سے پہلے خوب باریک کھل کریں، اس سے دواؤں کے اجزاء باہم مل کر یکذات ہو جائیں گے۔

۲۔ جوب کی دواؤں کو بعض اوقات علیحدہ علیحدہ کوٹنے چھلنے کی ضرورت نہیں ہوتی بلکہ ان کو کھل میں ایک ساتھ پسیا جاتا ہے، اس کی صورت یہ ہوتی ہے، پہلے سب سے کم وزن والی دوا پسی جاتی ہے پھر اسی میں زیادہ مقدار والی۔

۳۔ نسخہ میں مصطلگی شامل ہو تو علیحدہ سے ہلکے ہاتھوں سے کھول کریں، اس طرح باریک پس جائیگی اس کے بعد دوسری دواؤں کے سفوف کے ساتھ ہلکے ہاتھوں ملائیں۔

۴۔ نسخہ میں روغنی دوائیں مغز بادام شامل ہوں تو ان کو علیحدہ علیحدہ باریک پس کر شامل کریں۔

۵۔ نسخہ میں رسوت، انیون گوگل یا کوئی اور دوا، جو پس نہ جاسکے یا زعفران، مشک وغیرہ شامل ہوں تو ان کو کسی مناسب عرق یا پانی میں خوب اچھی طرح ملا کر شامل کریں۔

۶۔ نسخہ میں کافور، رسوت اجوائن اور رسوت پودینہ جیسی دوائیں ہوں تو ان کو احتیاط سے پسنا اور سب سے آخر میں ملانا چاہیے۔

۷۔ نسخہ میں کچھ شامل ہو تو اس کو مدبر کر کے نرمی کی حالت میں پس لیں، ورنہ خشک ہو جانے پر اس کا کوٹنا پسنا انتہائی دشوار ہو جاتا ہے، جب خشک ہو ہی جائے تو اس کو تہی سے برادہ کریں پھر کھول کر کے دوسری دواؤں میں اچھی طرح ملائیں، تاکہ اس کے اجزاء دوسری دواؤں میں یکساں تناسب میں شامل ہو جائیں، اور کسی گولی میں کچھ کا تناسب کم و بیش نہ رہے۔

۸۔ نسخہ میں ایسے دوائی اجزاء شامل ہوں جو فولاد اور لوہے کے زیر اثر آکر فساد قبول کریں تو ان کو اس طرح کے برتن کھول میں کوٹنے پینے سے احتراز کریں۔ پارہ، رسکپور، دارچکنہ، ہلیلہ جات، پوست انار، گل سرخ اور آملہ، اسی طرح کی دوائیں ہیں۔

۹۔ نسخہ میں سنکھیا یا اسی طرح کی سہی ادویہ ہوں جو عام طور پر انتہائی قلیل مقدار میں شامل کی جاتی ہیں، تو پہلے ان کے ساتھ سخت دوائی جیسا کہ گنا وزن میں ملا کر پیسیں، اس کے بعد نسخہ کے دوسرے اجزاء خوب اچھی طرح ملائے جائیں، تاکہ سنکھیا یا اسی طرح کی دوسری سہی دوا کے اجزاء یکساں طور پر دوسرے سفوف میں مل جائیں اور کسی گولی میں اس کے کم و بیش ہونے کا اندیشہ نہ رہے۔

Paste

بُدی

بُدی (ہندی زبان کا لفظ) اس نیم منجمد مادہ کو کہتے ہیں جو گوند سے ہوئے آٹے کی طرح ہوتا ہے، اسی مادہ سے خوب گولیاں، اور اقراص (ٹکیاں) بنائی جاتی ہیں۔ یہ بُدی بعض اوقات

پسی ہوئی دوا کو ترک کر کے بنائی جاتی ہے اور کبھی تر دو اکو کھل کر کے نیم منجمد کر کے بنائی جاتی ہے۔

لبدی کا قوام

اگر لبدی بنانے والی دوائیں بھر بھری اور بغیر لیس کے ہوں تو ان سے گولیاں بنانا دشوار ہوتا ہے، اول تو گولیاں بنتی نہیں اگر بن بھی جائیں تو بہت جلد ٹوٹ جاتی ہیں، ایسی صورت میں ان کے ساتھ کوئی لعاب دار چیز / قوام ملایا جاتا ہے، جس کی وجہ سے ان میں بستگی کا رجحان پیدا ہو جاتا ہے، اس لعاب دار چیز کے لیے "رابطہ" یا "بدرقہ" کی اصطلاح رائج ہے، لعاب صمغ عربی، کتیرا، لعاب اسپغول، لعاب بہدانہ شہد، شکر اور ترنجبین وغیرہ ایسی ہی دوائیں ہیں، جو بعض اوقات صرف رابطہ کے لیے استعمال کی جاتی ہیں۔

• نسخہ میں خشک نباتی اجزاء پر مشتمل گولی کا نسخہ ہو تو ان کی لبدی بنانے کے بعد کچھ دیر تک یونہی چھوڑیں، اس سے خشک ادویہ تر ہو کر نرم اور ملائم ہو جائیں گی، نیز لبدی لیس دار ہو جائے گی۔

• نسخہ میں لیس دار اجزاء کی وجہ سے لبدی میں زیادہ چپک پیدا ہو جائے اور ان کی گولیاں بنانی دشوار ہو جائیں تو گولیاں بناتے وقت ہاتھ اور انگلیوں میں تھوڑا سا روغن بادام شیریں یا گھی لگائیں۔

• اگر خوب کی لبدی زیادہ گیلی اور نرم ہو کہ گولیاں بنانا دشوار ہوں، ایسے جس کھوڑی حرارت پہنچا کر لبدی کو خشک کر لینا چاہئے۔

• لبدی میں زیادہ خشکی ہو لیکن اس میں ایسی دوائیں شامل ہوں جو حرارت سے گیلی ہو جائیں تو حرارت پہنچانے کی بجائے کھل میں آہستہ آہستہ کھل کریں، اور اس سے جب لبدی نرم پڑ جائے تو گولیاں بنائیں۔ واضح رہے کہ بہروزہ اسی طرح کی دوا ہے۔

• اگر گولیوں کو بڑا کرنا ہو لیکن دوائی اجزاء کے نہ بڑھنے کے ساتھ ساتھ، تو دوسری بے ضرر دوائیں شامل کی جاتی ہیں۔ کتیرا، صمغ عربی، طباشیر، رب السوس اور نشاستہ وغیرہ کو اس مقصد سے شامل کئے جانے کا رواج ہے۔

خوب کی حفاظت

۱۔ لیس دار اجزاء پر مشتمل گولیوں کے آپس میں چپک جانے کا امکان زیادہ رہتا ہے، اسی صورت

میں نشات اور کھریا کاسفوف چھڑک کر گولیوں کی بیرونی سطح خشک کر دی جاتی ہے،
 ۲۔ نسخہ میں اگر جاذب رطوبت اجزاء (مثلاً نمک شورہ) شامل ہو یا جن میں کافور، پوست
 پودینہ اور ست اجوائن جیسے لطیف اور فراری (اڑنے والے) اجزاء ہوں تو ان پر چاندی کا ورق
 چڑھا دیا جاتا ہے تاکہ جوہر لطیف فرار نہ ہو جائے یا دوا بالکل خشک نہ ہو جائے۔ غیر مضر تیل
 کا کوٹ دینا بھی رواج میں شامل ہے۔
 ۳۔ گولیوں کو ایرٹائٹ شیشیوں میں رکھیں۔

رابطات

Binding materials

”رابطہ“ — ہر اس چیز کو کہتے ہیں جو گولیوں/ٹکیوں کی لبدی میں لیس پیدا کر کے انھیں بنانے
 جانے کے قابل کر دے۔
 آئندہ سطور میں اسی طرح کے چند رابطات کا تذکرہ کیا جا رہا ہے۔

۱۔ اسپغول، بہدانہ :

”رابطہ“ کے طور پر استعمال کرنے کے لیے پہلے ان کو حسب ضرورت پانی میں بھگوایا جاتا ہے۔
 پھر ان کے لعاب کو ”رابطہ“ کے طور پر لبدی میں شامل کیا جاتا ہے، بعض اوقات نسخہ میں لعاب
 اسپغول، لعاب بہدانہ میں گولیاں بنانے کی ہدایت ہوتی ہے تو یہاں دراصل نسخہ نویس کو معلوم
 ہوتا ہے کہ لبدی کی ٹکیاں یا گولیاں بغیر رابطہ کے نہیں بن پائیں گی۔

۲۔ کیترا :

اس کا لعاب بھی کبھی کبھی نسخہ کے اجزاء میں رابطہ کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے، بعض اوقات
 کیترا کے مرکبات اس کام میں لائے جاتے ہیں، اس مقصد سے کیترا، شہد، شربت انگور اور پانی ملا کر
 مرکب تیار کیا جاتا ہے۔

۳۔ صمغ عربی :

”رابطہ“ کے طور پر صمغ عربی (بول کا گوند) کو دو طریقوں سے ملاتے ہیں۔ ۱، گوند کاسفوف (۲)۔
 مرکب کی شکل میں، اس مقصد سے لعاب صمغ عربی، شہد اور شربت انگور ملا کر لعاب دار شربت تیار

تیار کیا جاتا ہے پھر لبدی میں اس کو ملا کر گوند لیا جاتا ہے، واضح رہے کہ گوند میول کا پاؤڈر لبدی میں شامل کر کے بنائی گئی گولیاں یا ٹیکیاں ابتداء میں تو نرم معلوم ہوتی ہیں لیکن بعد میں وہ اس قدر سخت ہو جاتی ہیں کہ نہ صرف ان کا ٹوٹنا دشوار ہو جاتا ہے بلکہ انہضام میں غیر معمولی تاخیر ہوتی ہے۔

۴۔ گاؤزیان :

سبز برگ گاؤزیان کو پیس کر اس کا رس یا پھر مرکب کی شکل میں شہد، شربت انگور وغیرہ کے ساتھ لبدی میں شامل کیا جاتا ہے۔

۵۔ نشاستہ :

نشاستہ، گندم اور جو کا آٹا، آتش جو، روٹی کا گودا وغیرہ بھی رابطہ کے طور پر استعمال کئے جاتے ہیں،

۶۔ روغن بیدانجیر، موم، صابن :

رابطہ کے طور پر ان کا استعمال بھی کیا جاتا ہے، کافور کی گولیاں تیار کرنے کے لیے روغن بیدانجیر کا رابطہ تو عام بات ہے۔ اسی کے ساتھ کبھی کبھی صابن بھی شامل کر لیا جاتا ہے، بعض اوقات کافور یا اسی طرح کی کسی قدر فراری اجزا کی حامل گولیوں کے لیے رابطہ کے طور پر موم استعمال کرتے ہیں، لیکن اس طرح کی گولیوں کی ایک بڑی خرابی یہ ہے کہ یہ پھر دیر بضم ہو جاتی ہیں۔

واضح رہے کہ صابن کا رابطہ اس اعتبار سے ضرور عمدہ ہوتا ہے کہ اس میں تیار گولیاں نرم اور ملائم رہتی ہیں، تاہم جن گولیوں میں ترش اور کھیلے اجزا شامل ہوں اور ان میں صابن کا رابطہ درست نہیں ہے

۷۔ گلقد، اصل السوس، حطی اور جو شانہ ایلووا ۔

لبدی میں رابطہ کے طور پر ان کا استعمال بھی کیا جاتا ہے۔ چنانچہ اصل السوس (ملٹھی) اور حطی کے سفوف میں ایک خاص وصف یہ ہے کہ جب یہ لبدی میں شامل کئے جاتے ہیں تو اس کی مائیت کو جذب کر کے ایک خاص قسم کی، مناسب لیسڈار پیدا کر دیتی ہیں

• جو شانہ ایلووا کا استعمال بعض لیس دار گوند کی گولیاں بنانے میں ہوتا ہے، گلقد بھی رابطہ کے کام آتا ہے لیکن اسی صورت میں جب رابطہ کے ساتھ گولیوں کا سائز بھی بڑھانا مقصود ہو،

۸۔ شہد، شبیرہ، شربت انگور۔ ان کا رابطہ بہتر رابطوں میں شمار ہوتا ہے، چنانچہ ان میں

تیار آواص نکلیاں، اور خوب گولیاں زیادہ سخت نہیں ہوتیں۔

۹۔ شیخنت :

رابط کے طور پر اس کا بھی استعمال کیا جاتا ہے،

۱۰۔ پانی، روح شراب وغیرہ

رابط کے طور پر پانی بیشتر لبدی میں استعمال کیا جاتا ہے بلکہ جن لبدیوں میں صمغ عربی کثیر اور صابن وغیرہ کا سفوف شامل ہوتا ہے ان میں پانی کی شمولیت ضرور ہوتی ہے۔ بعض اوقات رالدار اور بھری دواؤں کی گولیاں باندھنے کے لیے شراب اور الکوحل رابط کے طور پر شامل کیا جاتا ہے، جس سے یہ رالدار اجزاء نرم، لیدار ہو جاتے ہیں اور گولیاں بنانے میں آسانی پیدا ہو جاتی ہے۔

تجیب

GRANULATION

دوا سازی کے دوران گولیاں بنانا (تجیب) گولی باندھنا = بنانا، بھی پڑتا ہے، یہ گولیاں وزن اور سائز کے اعتبار سے مختلف ہوتی ہیں، اس دور میں گولیاں بنانے کی مشینیں آگئی ہیں اس لیے یہ حسب طلب چھوٹی بڑی، سائز میں تیار کی جاتی ہیں، صرف ڈائی بڈینی پڑتی ہے، تاہم بعض گولیاں ہاتھوں سے بنائی جاتی ہیں، چنانچہ ان گولیوں کا خوبی یہ ہونی چاہئے کہ وہ خوب گول، ہوازا چکنی اور یکساں سائز کی ہوں، چھوٹی بڑی ہونے کی صورت میں مقدار خوراک پھر شفلکے تناسب میں فرق آجائے گا۔

عام طور پر گولیاں درج ذیل تین طریقوں سے بنائی جاتی ہیں۔

۱۔ ہاتھ سے گولیاں بنانا؛

گولیاں بنانے کا یہ سب سے آسان اور قدیم ترین طریقہ ہے، تاہم بڑے پیمانے پر اس کو بروئے کار لانا معاشی اور اقتصادی اعتبار سے دشوار ہے، اس میں فرد کی قوت زیادہ صرف ہوگی، اور نتیجہ کم نکلے گا، انجام کار نرخ بھی زیادہ ہوگا، بہر حال اس میں ہاتھ اور انگلیوں کی مدد سے لبدی کو بیٹی کی شکل میں لمبا لبا کر دیتے ہیں، پھر اسی میں سے حسب مقدار ٹوڑ ٹوڑ کر تھیلی اور انگلیوں کی مدد سے گولیاں بنتے ہیں، چھوٹی گولیوں کے پتلی / باریک تہی اور بڑی گولیوں کے لیے موٹی تہی

بنائی جاتی ہے،

۲۔ چھری اور تختی سے گولیاں بنانا؛

اس میں چھری اور تختی استعمال کی جاتی ہے، تختی عام طور پر چینی کی ہوتی ہے، اس میں ایک طرف پیمائش (ناپ) کے لیے آڑی اور کھڑی لکیری منقش ہوتی ہیں (اسی لیے اس تختی کو دو سازی اصطلاح میں لوح مخطط کہتے ہیں) اس تختی پر ایک خاص مقدار میں لبدی رکھ کر حسب ضرورت چھری کی مدد سے مناسب موٹائی کی تہی بنائی جاتی ہے، اس تہی کی لمبائی تختی کی آڑی لکیروں کے برابر رکھی جاتی ہے، اور اسی کے متوازی تہی کو رکھ کر چھری سے اس کے برابر ٹکڑے کاٹ لئے جاتے ہیں، برابر کاٹنا اس لیے آسان ہو جاتا ہے کہ چھوٹی چھوٹی لکیریں جو آڑی بڑی لکیر کو برابر کے چند حصوں میں تقسیم کرتی ہیں، مددگار ثابت ہوتی ہیں، تہیوں کے برابر ٹکڑے ہو جانے کے بعد الگلیوں کی مدد سے گولیاں بنائی جاتی ہیں۔ واضح رہے کہ اس ترکیب سے گولیاں ایک ہی سائز کی بنتی ہیں، چھوٹی بڑی ہونے کا امکان نہیں رہتا۔

۳۔ مشین کے ذریعہ گولیاں بنانا:

اس کام کے لئے مختلف سائز اور شکل و صورت کی چھوٹی/بڑی مشینیں بازار میں آگئی ہیں۔ بڑے پیمانے پر دو سازی کے لیے اور خاص طور پر دو سازی جب سے صنعت ہو گئی ہے، مشینیں ہی استعمال ہو رہی ہیں اس سے فرد کی قوت MAN POWER مسئلہ نہیں رہا، صرف چند افریقہ، مشین اور بجلی سے اس قدر پیداوار ہو جاتی ہے جتنی ہزاروں افراد اپنی تمام تر جسمانی قوتوں کو صرف کر کے نہیں دے سکتے،

توریق

Leaving. Golden coating. Silver coating

دو ساز کو بعض اوقات گولیوں پر سونے چاندی کے ورق چڑھانے (توریق) کی ضرورت پڑتی ہے، — توریق (ورق چڑھانا) کی چند وجوہات درج ذیل ہیں۔

۱۔ بد مزگی؛

بعض گولیاں اس قدر بد مزہ اور خراب ذائقہ ہوتی ہیں کہ ان کا کھانا انتہائی دشوار بلکہ ناگوار

فریضہ ہوتا ہے، ایسی صورت میں ان پر ورق چڑھا کر بد مزگی کا ازالہ کر دیا جاتا ہے۔

۲۔ تحفظ:

بعض اوقات ورق چڑھانے کی ضرورت اس لئے داعی ہوتی ہے کہ ان گولیوں کے پکھ دوائی اجزا فضا کی نمی کو جذب کرنے لگتے ہیں، اس طرح گولیاں گیلی ہو کر حراب ہو سکتی ہیں، چنانچہ ورق چڑھا دینے سے انجذاب رطوبت کا عمل رک جاتا ہے۔

۳۔ خوشنمائی:

کبھی کبھی صرف اس لیے گولیوں پر ورق چڑھایا جاتا ہے کہ وہ خوشنما ہو جائیں اور طبیعت ان کے استعمال کی طرف فرحت کے ساتھ راغب ہو جائے۔

۴۔ نفسیات:

بعض اوقات ورق چڑھانے کی غرض مریض کی نفسیات کی اصلاح ہوتی ہے، چنانچہ مریض سوچتا ہے کہ اس پر انتہائی مقوی ورق چڑھا ہے جو یقینی طور پر صحت کا ضامن ہوگا۔ تاہم ہر دوپا ورق چڑھانا مناسب ہی نہیں طبی نقطہ نظر سے حراب بھی ہے۔ خاص طور پر اگر کسی نسخہ میں گندھک اور ہینگ وغیرہ شامل ہوں تو ایسی گولیوں پر ورق چڑھانا مناسب نہیں ہے، کیونکہ ان سے ورق سیاہ پڑ جاتا ہے اور وہ خوشنما ہونے کی بجائے بد نما ہو جاتی ہیں۔ نتیجہ کے طور پر مریض کو قباحت محسوس ہوتی ہے۔

ورق چڑھانے کے بارے میں چند باتیں

۱۔ جن گولیوں پر ورق چڑھانا ہو، ان کو خوب اچھی طرح خشک کر لیں، بعد میں ان پر گوند کا پانی اس قدر چھڑکیں کہ ان کی سطح نم ہو جائے پھر ان کو اچھی طرح ہلائیں کہ یہ نمی گولی کی سطح پر مکمل طور پر اثر انداز ہو جائے، ورق چڑھانے کے لیے سب سے پہلے کسی ہموار سطح والے برتن اڑے پر ورق بچھا کر اس پر نرم کی ہوئی گولیاں ڈال دیں۔ پھر تھوڑی دیر بعد چند نمٹوں تک برتن اڑے کو گولائی میں گھمائیں، اس طرح ورق ٹوٹ ٹوٹ کر گولیوں کی نمی سے چپک جائے گا۔

۲۔ بعض اوقات سالم ورق کی بجائے اس کا چورہ استعمال کیا جاتا ہے، یہ سالم ورق کی عدم

فراہمی کی صورت میں ہوتا ہے، اس میں کوئی مذاق بھی نہیں ہے، چورہ ستا بھی ہوتا ہے، ترکیب وہی ہے، یعنی چورہ کو برتن میں پھیلا کر گولیاں ڈال دیں پھر گولائی میں حرکت دیں،
۳۔ گولیوں کے لیے درکار ورق کی مقدار کیا ہو، یہ مشق پر منحصر ہے، کیونکہ ورق ہر سائز کے ملتے ہیں تاہم دو سائزوں کا کہنا ہے کہ سائز ۲ کی دس بارہ گولیوں کے لیے متوسط درجہ کا چاندی کا ایک ورق درکار ہوتا ہے۔

۴۔ بعض اوقات برتن پر ورق پھیلا کر گولیاں ڈال دی جاتی ہیں اور برتن کو بغیر دھوئیں والا چراغ (چراغ بے دود) گرم کر کے گولائی میں حرکت دیتے ہیں، اس پر بھی ورق چڑھ جاتا ہے اور عمدہ طور پر چڑھتا ہے۔

شکر کا غلاف چڑھانا

Sugar Coating

ایک دو سائز کو گولیوں پر شکر کا غلاف چڑھانے کی بھی ضرورت پڑتی ہے، اس کے اغراض بھی کم بیش وہی ہیں، جو ورق چڑھانے کے ہیں مثلاً

- ۱۔ گولی کی بد مزگی دور کرنا
- ۲۔ گولی کی تلخی (کڑواہٹ) ختم کرنا
- ۳۔ گولی کو خوب خوشنما بنانا۔
- ۴۔ دوا کے اجزاء کا تحفظ

شکر کا غلاف چڑھانے کا طریقہ

بڑے پیمانے پر شکر کا غلاف چڑھانے (شوگر کوٹنگ) کی اب مشینیں بازار میں آگئی ہیں، ان میں تمام مراحل بحسن و خوبی انجام پا جاتے ہیں، مثلاً گولی کس قدر خشک / نرم ہو، شکر کا قوام کس درجہ کا ہو؟ وغیرہ وغیرہ۔

۱۔ خشک گولیوں کو کوٹنگ پن میں ڈال کر ان پر شکر کا سادہ قوام ڈال کر پن کو گھماتے رہتے ہیں، ضرورت ہو تو حید قوام ڈالتے رہتے ہیں۔ اس طرح تمام گولیوں پر شکر کا غلاف چڑھ جاتا ہے۔

۲۔ خشک گولیوں کو پین / برتن رکھ کر کسی قدر گرم کر کے انتہائی باریک پسی ہوئی شکر چھڑکتے اور پین / برتن کو گھماتے رہتے ہیں، اس ترکیب سے گولی پر شکر کا غلاف چڑھ جاتا ہے، اگر کوٹنگ دبیز کرنی ہو تو دوبارہ کوٹ کریں۔

اگر مختلف خوشنما رنگ کی گولیاں بنانی ہوں تو شکر کے قوام میں حسب نشانگت شامل کر دیں،

صیقل کرنا Shining

دو سازی میں گولیوں کو چمکدار اور انتہائی چمکنا بنانے کے لئے صیقل (تلمالی) کرنے کی ضرورت پڑتی ہے، اس عمل سے گولیاں خوب چمکدار، خوشنما اور چمکنی ہو جاتی ہیں، صیقل کرنے میں درج ذیل افعال انجام دینے پڑتے ہیں۔

۱۔ خشک شدہ گولیوں کی بیرونی سطح کو شربتئی لعاب سے نم کرنا۔

۲۔ انتہائی باریک پسی ہوئی عمدہ کھریا اس پر چھڑکنا۔

۳۔ برتن (جو گول ہونا چاہئے) کو گھمانا۔

شربتئی لعاب کے اجزاء

اس کے دو نسخے مشہور ہیں:

۱۔ لعاب صمغ عربی ۴ گرام، شربت سادہ ۴ ملی لیٹر، اس میں اس قدر پانی ملائیں کہ شربتئی لعاب

کی مقدار ۵ ملی لیٹر ہو جائے (یعنی اس میں ۲ ملی لیٹر پانی ملا یا جائے) پھر اس سے حسب دستور

دوا کو صیقل کیا جائے۔

۲۔ کیترا ۵۰۰ ملی گرام، شربت سادہ ۴ ملی لیٹر، اس میں پانی اس قدر ملا یا جائے کہ شربتئی لعاب

کی مقدار ۵ ملی لیٹر ہو جائے۔

صیقل کرنے کا طریقہ

ایک گول برتن میں خشک کردہ گولیوں کو ڈال کر اس میں شربتئی لعاب کے چند قطرے

ڈالیں پھر اس گول برتن کو گھمائیں اس سے خشک گولیوں کی بیرونی اور برتن کی اندرونی سطح نم ہو جائے گی، پھر اس میں تھوڑی سی کھریا خوب باریک پس کر چھڑکتے رہیں اور برتن کو گھماتے بھی رہیں، اس سے گولی پر اچھی طرح کوٹ ہو جاتا ہے، بعد میں ان گولیوں کو اس برتن سے نکال کر دوسرے صاف برتن میں رکھ کر خوب تیزی کے ساتھ گھماتے ہیں، اس عمل سے گولیوں کی بیرونی سطح چمکدار ہو جاتی ہے، کبھی کبھی دوسرے برتن کے بعد تیسرے برتن میں رکھ کر بھی تیزی سے گھمایا جاتا ہے، لیکن اس برتن کی اندرونی سطح پر موم کا استر ہوتا ہے اور برتن کو گھومانے سے پہلے تھوڑا سا گرم بھی کر لیا جاتا ہے تاکہ موم کے کچھ اجزا گولیوں پر اثر انداز ہو کر اس کو چمکنا کر دیں۔

روغن کرنا

Oil coating

دوا سازی میں گولیوں پر روغن چڑھا / روغن کرنا بھی ایک اہم عمل ہے، اس سے عام طور پر ان میں چمک پیدا کرنا اور دوائی خواص کو تادیر قائم رکھنا مقصود ہوتا ہے۔ چنانچہ اس کے لئے بیشتر اوقات سندروس استعمال کیا جاتا ہے۔

روغن کرنے کی ترکیب

چینی / شیشہ کے برتن میں گولیاں ڈال کر روغن سندروس چند قطرے اس میں گرا کر برتن کو تیزی کے ساتھ گھما کر فوراً کسی مسطح برتن (سینی / ٹرے) میں پلٹ دیں ہوا لگنے کے بعد گولیاں نہ صرف خشک ہو جائیں گی بلکہ ان میں چمک بھی پیدا ہو جائے گی۔

گولیوں پر سریش کا غلاف چڑھانا

دوا ساز کو گولیوں پر غلاف ہلانی - سریش کرنے کی بھی ضرورت پڑتی ہے، اس سے گولیوں کے منفعتی افعال میں تحفظ پیدا ہو جاتا ہے، اور دیگر فوائد حاصل ہوتے ہیں۔

سریش چڑھانے کی ترکیب اس مقصد سے استعمال کیا جانے والا سریش عمدہ قسم کا ہوتا

ہے، چنانچہ ۲۰ گرام سریش کو ۵۰ ملی لیٹر پانی میں گرم کر کے گھول تیار کریں، اور اسی حالت میں چھان لیں، اگر جھاگ / بلبلے / میل ہو تو دوبارہ گرم کر کے چھان لیں، اور پھر گولی کو سوئی کی نوک پر چڑھا کر سریش کے گرم گھول میں ڈبو کر نکال لیں اور ہوا میں چند سکند تک گھمائیں۔ ہر گولی کے لیے ایک علیحدہ سوئی رکھیں، پھر ان سوئیوں کو جن کے سرے پر گولی پھنسی ہوتی ہے، دوسری طرف سے کسی نرم اور ملائم چیز میں گاڑ دیں، اس عمل سے سریش کا اسٹرٹھیک ہو جائے گا، خشک ہونے پر گولی کو سوئی سے علیحدہ کر لیں، سوئی کی نوک سے بنا ہوا سورخ تھوڑی دیر میں از خود بھرا جائے گا، اور اس طرح غلاف ہلامی کا عمل پورا ہو جائے گا۔

غلاف قرنی

دوا سازی میں غلاف قرنی (سینگ کے محلول میں گولیوں کو چڑھانا) کی ضرورت پڑتی ہے، چنانچہ قرن (سینگ) کو بعض ایسے اجزاء میں حل کیا جاتا ہے، جس سے قرن کے بھی کچھ اجزاء حل ہو جاتے ہیں۔ پھر ان کو حسب دستور گولیوں پر چڑھایا جاتا ہے، اس ترکیب کا مقصد دراصل یہ ہوتا ہے کہ بعض اوقات گولیاں کا عمل انہضام معدہ کی بجائے آنتوں میں چاہتا ہے، اور غلاف قرنی چڑھی ہوئی گولیاں ایسی ہی ہوتی ہیں۔

واضح رہے کہ شکر و ورق چڑھی ہوئی یا اسی طرح کی کوٹ کی ہوئی دوائیں جب معدہ میں پہنچتی ہیں تو ورق، شکر، روغن یا سریش وغیرہ معدہ میں حل ہو جاتے ہیں اور گولی کے دوائی اجزاء آزاد ہو کر اپنا فعل خاص انجام دینے لگتے ہیں، اس طرح ان غلافوں اور استروں سے دوا کے اثرات پر کوئی اثر نہیں پڑتا، عصر حاضر میں کیپسول میں بھر کر جو دوائیں دی جاتی ہیں ان کا کیپسول بھی معدہ میں گل جاتا ہے اور دوا آزاد ہو کر اپنا عمل کرتی ہے۔

Tableting

قرص بنانا

(میں سبکے

Shape

اس تیز روز زندگی میں دوا جس شکل و صورت)

کی صورت ہے

Tablet

زیادہ استعمال کی جاتی ہے وہ اقراص قرص بمعنی ٹیبٹ۔

اس لئے اس کو وسیع پیمانہ پر تیار کرنے کے لیے مشینی پاور درکار ہوتا ہے، تاہم چھوٹے پیمانے پر اب بھی ہاتھوں سے تیار کرتے ہیں۔

ٹکیہ بنانے والی مشین میں چھوٹی بڑی ڈائی لگا کر مختلف سائز کی ٹکیاں بنائی جاتی ہیں، اس میں دو اکی لبدی بنانے کی بجائے دو اوؤں کے سفوف کو معمولی نم کر کے استعمال کیا جاتا ہے، اس کی مشین خود کار بھی ہوتی ہے اور پیروں کے ذریعہ بھی چلائی جاتی ہے، جیسا کہ تحریر ہوا، اس کی لبدی نہیں بنتی اور نہ ہی دو اکی اس قدر نم کیا جاتا ہے کہ وہ ڈائی میں چپکے، سفوف بھی جو ب (گولیوں) کی طرح خوب باریک نہیں ہوتا، بلکہ اس میں درد راہٹ ہوتی ہے، — اگر ہاتھ سے قرص بنانا ہوں تو بہر حال لبدی کی ضرورت پڑتی ہے، — ذیل میں قرص سے متعلق چند اصولی باتیں تحریر کی جا رہی ہیں۔

۱۔ قرص کا قطر Diameter یکساں ہو۔

۲۔ رنگت اور خوشبو یکساں ہو،

۳۔ وزن یکساں ہو،

۴۔ سفوف باہم ملے ہوئے اور مقررہ تناسب میں ہوں،

۵۔ قرص کے تحلیل ہونے کی مدت متعین ہو یعنی قرص آلات ہضم کے جس حصہ میں تحلیل ہونے کے لیے بنایا گیا ہے یہ قرص اسی حصہ میں تحلیل ہوں اور مقررہ مدت کے اندر ہوں،

بعض مصنفین نے اقراص کے اجزاء کی نوعیت اور ان کی تاثیر کے اعتبار سے تحلیل کی مدت بھی متعین کی ہے۔ مثلاً

۱۔ قرص دافع تیزابیت Anti Acidity خاص معده کے لیے ۳۰۔ ۴۰ منٹ

۲۔ دافع درد و بخار Analgesic & anti pyretic معده و آنتوں کے لیے ۳۰۔ ۹۰ منٹ

۳۔ صرف آنتوں کے لیے مخصوص اقراص ۳۰۔ ۶۰ منٹ

۴۔ کرم کش Vermicide اقراص ۵۰۔ ۱۲۰ منٹ

۵۔ ملین و مسهل Laxative and Purgative اقراص ۶۰۔ ۲۴ منٹ

۶۔ مسکن اقراص معده میں عمل کرنے کیلئے ۱۰۔ ۵۰ منٹ

Stimulant	اقراص	منٹ	منٹ
۳۰۔ ۵۰			
۲۰ منٹ	(۲) قرص تخمیر	۲۰ منٹ	(۱)۔ قرص الکلی
۳۵ منٹ	(۴) قرص جمی جدید	۳۰ منٹ	(۳)۔ قرص تنکار
۳۹ منٹ	(۶) قرص بندش خون	۴۵ منٹ	(۵)۔ قرص حابس
۱۰ منٹ	(۸) قرص صداع	۷۰ منٹ	(۶)۔ قرص دیدان
۲۸ منٹ	(۱۰) قرص کبد نوشادری	۹۰ منٹ	(۹)۔ قرص ملین
		۲۲ منٹ	(۱۱)۔ قرص فصد

تلیوں کے لئے پیسٹ

برے پیمانے پر اقراص سازی میں درج ذیل پیسٹ استعمال کئے جاتے ہیں۔

۱۔ اشارچ کا پیسٹ :

اس میں نشاستہ (اشارچ) کو پانی میں اچھی طرح گھول کر میٹر Heater پر چڑھا کر خوب چلائیں، اس سے بتدریج پیسٹ بن جائے گا۔

۲۔ اراروٹ کا پیسٹ :

اس میں پہلے اراروٹ کو پانی میں گھول لیتے ہیں پھر آگ پر چڑھا کر حسب طلب پیسٹ بناتے ہیں۔

۳۔ گوند کتیرا کا پیسٹ :

اس میں کتیرا کو باریک پس کر پانی میں حسب دستور پیسٹ بنائیں۔ جلائیں کا پیسٹ، گوند لیکر کا پیسٹ، میدہ گندم کا پیسٹ وغیرہ بھی اس مقصد سے تیار کیا جاتا ہے۔ صمغیات (گوند) اور جلائیں کے لیے پہلے پانی گرم کیا جاتا ہے پھر ان میں تھوڑی تھوڑی مطلوبہ دوا ڈالی جاتی ہے اور خوب چلایا جاتا رہتا ہے۔

واقع رہے کہ اقراص سازی ایک مستقل کتاب کا طالب ہے، یہاں صرف تعارفی باتیں ہی تحریر کی جاسکتی تھیں، بنیادی طور پر اس قدر بات ذہن میں رکھیں کہ ان ادویہ میں معیار بندی، وزن اور سائز حجم میں یکسانیت وغیرہ ضروری ہیں۔

لعاب اور شیرہ بنانا

Emulsion

عطار، دوا ساز کو بعض اوقات نسخہ کی روشنی میں لعاب / شیرہ یا دونوں بنا کر دینا پڑتا ہے، اس میں عام طور پر صراحت ہوتی ہے کہ شیرہ یا لعاب کس عرق یا پانی میں نکالنا ہے۔ اس ذیل میں چند اصولی باتیں تحریر کی جا رہی ہیں۔

- ۱۔ اگر نسخہ میں صرف لعابات ہوں تو دواؤں کو ۲۵۔۵۰ ملی لیٹر پانی میں بھگو دیں، ضرورت ہو تو پانی بڑھا بھی سکتے ہیں تھوڑی دیر بعد کسی چیز سے چلا کر اس کا لعاب چھان لیں۔
- ۲۔ نسخہ میں صرف شیرہ جات ہوں تو دواؤں کو پینے کے لئے تھوڑی مقدار میں وہی عرق استعمال کریں، جو جزو نسخہ ہے، اس کے بعد سارے شیرہ کو کپڑے سے چھان لیں۔
- ۳۔ نسخہ میں اگر لعاب اور شیرہ دونوں شامل ہوں تو تھوڑے سے عرق / پانی میں لعاب والی دوائیں بھگو دیں اور تھوڑے عرق / پانی میں شیرہ والی دوائیں پس لیں، پھر دونوں کو ملا کر چھان لیں۔ اور حسب ہدایت استعمال کرائیں۔

واضح رہے کہ

- ۱۔ اسپنگول، برگ گاؤنباں، بہدانہ اور ریشہ خطمی وغیرہ کا لعاب ۱۵۔۳۰ منٹ میں صاف ہو جاتا ہے۔ اس کے لیے مطلوبہ دوا کو پانی یا عرق میں بھگو دیں، اس کے تھوڑی دیر بعد کسی چیز سے چلا کر یا مل کر چھان لیں، سرد موسم میں دیر میں اور گرم موسم میں جلد لعاب نکل آتا ہے۔
- ۲۔ شیرہ جات کی دوائیں عام طور پر سل بٹر (اوراب مکسی) میں پس جاتی ہیں، پھر ان کا شیرہ

چھان لیا جاتا ہے، اس کا سل بٹہ / کسی علیحدہ ہوتو تلخی اور ملاوٹ کے امکانات ختم ہو جاتے ہیں۔

Emulsion حلیب و مزج

ایک دوا ساز / عطار کو دو مخصوص رقیق دواؤں کو ملا کر ایک خاص شکل کا تیرا سیال بنانے کی بھی ضرورت پیش آتی ہے، (حلیب) اور مزج اچھی طرح ملانا بھی دوا سازی کی اصطلاح میں انھیں معنوں کی تکمیل کرتے ہیں۔ ان میں جو سیال تیار ہوتا ہے وہ دودھ جیسا ہوتا ہے اور صرف ملا دیا جائے تو مزج کہلاتا ہے۔

حلیب و مزج سے متعلق چند بنیادی باتیں

۱۔ حلیب و مزج بنانے کے لیے آب مقطر Distile water کا استعمال متعین تصور کیا جاتا ہے، کیونکہ دوسرے پانی سے حلیب و مزج میں فساد پیدا ہونے کے امکانات رہتے ہیں نیز اس کی رنگت بدل سکتی ہے۔

۲۔ اس میں شامل کئے جانے والے لعاب تازہ نکالے ہوئے ہوں، کیونکہ باسی لعاب میں بگاڑ ہو سکتا ہے۔

۳۔ اگر کوئی زہریلی (سمی) دوا ہو تو اس کو سب سے آخر میں شامل کریں،

۴۔ گاڑھے تیل سے حلیب بنانا ہوتو تیل کو کسی لعاب دار دوا کے ساتھ کھل کریں۔

۵۔ لطیف تیل سے حلیب بنانے کے لیے صرف اتنا کافی ہے کہ اس لطیف تیل کو

لعاب کے ساتھ کسی شیشی میں ڈال کر حرکت دی جائے۔

To make oilment مرہم بنانا

مرہم بنانے کا بھی ضرورت عطار / دوا ساز کو ہوتی ہے، اس دور میں دوا کی شکل و صورت بھی بہت زیادہ مقبول ہے، عصر حاضر میں یہ کاروبار وسیع پیمانے پر

ہو رہا ہے اور نئے آلات سے نہ صرف ان کا بنانا بلکہ ٹیوب وغیرہ میں بھرنے آسان ہو گیا ہے،

مرہم سے متعلق چند بنیادی باتیں

مرہم میں عام طور پر مندرجہ ذیل دواؤں میں سے کوئی نہ کوئی دوا زمین Base کے طور پر استعمال ہوتی ہے۔

روغن بادام، روغن زیتون، روغن کنجد، روغن تلخ (سرسوں کا تیل)، روغن گل موم، اور گھی،

•۔ بیشتر مرہموں میں دوسری دواؤں کے ساتھ Base کے طور پر موم اور کوئی نہ کوئی روغن

شامل ہوتا ہے، ایسی صورت میں تمام مطلوبہ دواؤں کو خوب باریک کر لیں، اور روغن کو گرم کر کے

پگھلائیں، پھر باریک سفوف کو ڈال کر خوب ملائیں۔

•۔ مرہم میں سفیدی بیضہ مرغ / زردی بیضہ مرغ یا فیون جیسی نہ پسنے والی دوا شامل ہو تو روغن

اور موم کو پگھلانے کے بعد آگ سے نیچے آ لیں اس کے بعد مذکورہ دواؤں کو ملا کر خوب گھونٹیں،

فیون کو زیادہ ہی گھونٹنے کی ضرورت پڑتی ہے، بعض اوقات زردی بیضہ مرغ کو بال کر مرہم میں شامل کیے ہیں۔

•۔ نسخہ میں صابون، اشق، گندہ بہروزہ اور گولک جیسی پگھلنے والی دوائیں شامل ہوں تو ان کو موم

اور روغن میں گرم کر کے پگھلائیں۔

•۔ نسخہ میں کسی دوا کا لعاب یا رس شامل ہو تو اس موم یا روغن میں اس لعاب / رس / پانی کو اس

قدر پکائیں کہ وہ ٹھنڈا ہونے پر مرہم جیسا نرم اور ملائم رہ سکے،

•۔ مرہم میں دوسری دواؤں کے ساتھ کافی جیسی فراری (اڑنے والی) دوا بھی شامل ہوں تو

انہیں مرہم میں سب دواؤں کے بعد ملائیں۔

•۔ بعض دوائیں سرد زمین Cold base میں یعنی گرم کئے بغیر ملانی جاتی ہیں، اس

صورت میں ان کو خوب اچھی طرح گھونٹا جاتا ہے۔

•۔ مرہم بناتے وقت حتی المقدور دھات کا برتن اور لوہے وغیرہ کی تھئی، چھٹی وغیرہ ہرگز استعمال نہ کریں۔

•۔ مرہم بنا کر چینی یا شیشہ کے برتن یا اچھے میار کے پلاسٹک کے ڈبوں میں رکھیں،

•۔ آن کل مرہم بنانے، گھونٹنے اور پکنگ کی مشینیں آتی ہیں، ان کا استعمال زیادہ وسیع پیمانے

پر پیداوار کے لئے کرنا سود مند ہے۔

29/09/2022

تدبیر ادویہ

PURIFICATION OF DRUGS

دواؤں میں خوبیوں کے ساتھ چند خامیاں بھی ہوتی ہیں، ان خوبیوں کو مزید اجاگر کرنے اور خامیوں کو دور کرنے کے لیے دواؤں میں کچھ تصرف کیا جاتا ہے اس تصرف "یا تدبیر" کو طب میں بہت اہمیت حاصل ہے، — دور حاضر میں جدید طریقہ علاج کی دواؤں کے رد عمل Re-action کو دیکھتے ہوئے یونانی طب کی دواؤں کی تدبیر و اصلاح کا باب بھی انتہائی اہمیت کا حامل ہو جاتا ہے۔ بہر حال طبی اصطلاح میں کسی دوا کی خامی یا برائی دور کرنے اور خوبی یا اچھائی اجاگر کرنے یا نئی خوبی پیدا کرنے کے عمل کو تدبیر و اصلاح اور جس دوا پر یہ عمل کیا جاتا ہے اس کو مدبر کہا جاتا ہے، دوا سازی میں بہت سی دوائیں مدبر کر کے ہی شامل کی جاتی ہیں، اس لئے ذیل میں اس طرح کی چند دواؤں کو مدبر کرنے کے طریقے تحریر کئے جا رہے ہیں۔

اجوائن مدبر

اجوائن کو ۲ گھنٹے تک اس قدر سرکہ میں بھگوئیں کہ اجوائن کی سطح سے سرکہ چار انگلیں — (۳ آٹھ سینٹی میٹر) ہو، اس کے بعد اس کو سرکہ سے نکال کر خشک کر لیں، اس طرح اجوائن کے خراب اثرات زائل ہو جاتے ہیں اور خوبیوں میں اضافہ ہو جاتا ہے — زیرہ کو مدبر کرنے کا طریقہ بھی یہی ہے۔

افیون مدبر

افیون کو عرق گلاب میں بھگو کر چھان لیں پھر اس کو اس قدر پکائیں کہ اس کا قوام گولی باندھنے کے لائق ہو جائے۔ اس تدبیر سے افیون کے بد اثرات کا ازالہ ہو جاتا ہے۔

انڈا مدبر

مرغی کے چھ / بارہ (حسب ضرورت) انڈوں کو قلمی دار برتن میں رکھ کر ڈالیں کہ وہ اس میں ڈوب جائیں، پھر اس میں ایک / دو گرام سنکھیا ڈال کر پانچ منٹ تک جوش دین تاکہ زردی سخت ہو جائے، پھر پانی کو پھینکیں اور دوسرے پانی سے انڈوں کو دھوئیں، اس کے بعد انڈے کا چھلکا اور سفیدی علیحدہ کر کے زردی کو خشک کر کے صاف شیشی میں محفوظ کر لیں، اس تدبیر سے انڈا مدبر ہو جاتا ہے۔ واضح رہے کہ یہی مدبر زردی لبوب کبیر میں شامل کی جاتی ہے۔

انزروت مدبر

انزروت کو گدھی (یا گائے) کے دودھ میں گوندھ کر جھاؤ کی لکڑی میں پرو کر کباب کی طرح بھونیں۔ اس تدبیر سے انزروت کے خراب اثرات کا ازالہ ہو جائے گا۔

ایلو امدبر

ایلو اوسیدب، بھی یا شلم (وغیرہ) کے اندر رکھ کر اوپر سے کپڑا لپیٹ کر گوندھے ہوئے آٹے سے مزید لپیٹ کر اس عرصہ تک آگ میں رکھیں کہ آٹا سرخ ہو جائے اور گرمی ایلو اتک پہنچ جائے، پھر ایلو اگونکال کر خشک کر کے محفوظ کر لیں۔

بہروزہ مدبر

ہانڈی میں پانی بھر کر منہ کو پیرے سے ڈھنک دیں، پھر اس کو آگ پر رکھ کر کپڑے کے ڈھکن

پر بہروزہ رکھیں، آگ کی گرمی سے بہروزہ گھیل کر پانی میں گر جائے گا، بعد میں کپڑا ہٹا کر بہروزہ نکالیں۔
یہ عمل پانچ سات مرتبہ دہرائیں، بہروزہ مدبر ہو جائے گا،

سزا دہ

بھلانواں مدبر چوڑے منہ کی لوہے کی کرچھی کو لے کر بھلاواں کو اس سے دبا لیں۔۔۔۔۔ تاکہ اس سے لیس دار اور گاڑھی رطوبت خارج ہو جائے۔ اس عمل میں احتیاط ضروری ہے کیونکہ اس کا تیل یا دھواں بدن پر لگنے سے وہاں سوزش اور ورم پیدا ہو جائے گا، میں نے بذات خود سوزشی اور متورم چہروں کو دیکھا ہے جو بھلانواں مدبر کرتے وقت بے احتیاطی کا شکار ہو گئے تھے۔ (مولف) پھر اس بھلانواں کو پانی میں ابالیں اور پانی پھینکیں، اور بھلانوں تھیل کر ناریل یا اخروٹ کے تیل میں ڈال کر حسب ضرورت استعمال میں لائیں۔

بھنگ مدبر

بھنگ کو اجوائن کے پانی (اجوائن کو پانی میں بھگو کر کچھ عرصہ بعد پانی نتھالیں) میں بھگو کر نکال لیں پھر اس کو خشک کر کے کورے مٹی کے برتن میں رکھ کر آگ پر بھنیں، بھنگ مدبر ہو جائے گی،

پارہ مدبر

پارہ کو کسی گہرے کھل میں ڈال کر اس میں ارنڈ کے تپوں کا پانی ڈالیں اور اس قدر کھل کریں کہ پارہ کا میل اور سیاہی ختم ہو جائے پھر یہ پانی نکال کر مکور کے تپوں کا پانی ڈال کر کھل کریں۔ اس عمل سے پارہ مدبر ہو جائے گا۔ ارنڈ اور مکور کے تپوں کا پانی نہ ملنے کی صورت میں تر پھلہ ریش، بہرہ، آملہ، کا پانی جو تر پھلہ۔۔۔۔۔ کورات بھر بھگو کو حاصل کیا گیا ہو، ڈال کر کھل کریں۔ اس سے بھی پارہ مدبر ہو جائے گا (مزید تفصیلات تصفیہ کے ذیل میں ملاحظہ کریں۔ (مولف)

پوستہ بقیضہ مرغ مدبر

ارنڈے کے چھلکے کو نمک اور زراکھ کے پانی سے خوب دھوئیں اور چھلکے کے اندر کی باریک جھلی کو

۱
۲
۳
۴
۵
۶
۷
۸
۹
۱۰
۱۱
۱۲
۱۳
۱۴
۱۵
۱۶
۱۷
۱۸
۱۹
۲۰

کو علیحدہ کر کے خشک کر لیں۔ پوست برفیضہ مدبر ہو جائے گا۔

ترید مدبر

ترید کو چھیل کر اس کے نتیجے کی سخت لکڑی نکال کر روغن بادام میں چرب کر لیں (ترید کو چھیل کر
نتیجے کی سخت لکڑی کے نکالنے کے عمل کو طبی اصطلاح میں خراشیدہ، مقشر، مجوف کہا جاتا ہے)
— اس تدبیر سے ترید مدبر ہو جائے گا،

جمال گوٹہ (حب السلاطین) مدبر

جمالگوٹہ کو پوٹلی میں باندھ کر دودھ میں ڈال دیں، اور پھر آگ میں رکھ کر جوش دیں، پھر پوٹلی
نکال کر چھلکا علیحدہ کر کے دونوں کے درمیان کے تپہ کو علیحدہ کر کے محفوظ کر لیں، اس تدبیر سے جمالگوٹہ
مدبر ہو جاتا ہے۔ دودھ کی بجائے گائے کے گوبر کا گھول بھی استعمال کر سکتے ہیں۔

چاکسو مدبر

چاکسو کو پوٹلی میں باندھ کر عرق بادیان میں ڈال کر جوش دیں، پھر پوٹلی نکال کر چاکسو چھیل کر خشک
کر لیں، چاکسو مدبر ہو گیا۔

زیرہ مدبر

زیرہ کو ۲ گھنٹے تک اس قدر سر کر میں بھگوئے رکھیں کہ وہ زیرہ سے چار انگل اوپر تک ہو،
پھر اس کو نکال کر خشک کر لیں، اس تدبیر سے زیرہ مدبر ہو گیا،

سرمہ مدبر

سرمہ کو مندرجہ ذیل طریقوں سے مدبر کیا جاسکتا ہے۔
۱۔ سرمہ کو بکری کی چربی میں پیس کر آگ پر رکھیں، جب دھواں نکلنا اور ناگوار ہو، دونوں ختم ہو،

ماہرہ جیل، ہونٹلے

جائیں اور چربی مکمل طور پر جل جائے تو برف کے پانی میں بچائیں اور محفوظ کر لیں۔

۲۔ سرمہ کو تپا تپا کر غرق گلاب میں کچھائیے۔ یہ عمل سات آٹھ مرتبہ کریں۔ سرمہ مدبر ہو جائیگا۔

۳۔ سرمہ کو تپا کر آب تر چھلہ (بہتر، بہتر، آملہ کا پانی) میں بچائیں۔ یہ عمل کم از کم سات آٹھ مرتبہ کریں، اس سے بھی سرمہ مدبر ہو جائے گا۔

سقمونیا مدبر

سقمونیا کا "تشویہ" (بھلجھلانا) ہی دراصل اس کا مدبر کرنا ہے۔ تدبیر کی غرض سے اس کو سیب، لہی، ناشپاتی یا شلجم کے اندر تھوڑا سا جوف (کھوکھلا) کر کے اسی میں بھر دیں، ہم جوف تھوڑا خالی رکھیں، جوف کی باقی جگہ میں سفید تل (کنجد سفید) بھر دیں پھر سیب، لہی، ناشپاتی یا شلجم کے وہ ٹکڑے جو جوف بناتے وقت نکلے تھے ان سے جوف کا منہ بند کر کے اوپر سے گوندھا ہوا آٹا چڑھاویں اور اوسط درجہ کی حرارت والے نور میں رکھ دیں جب گرمی کی وجہ سے جب اوپر کا آٹا سرخ ہو جائے اور سقمونیا کے بھلجھلانا جانے کا یقین ہو جائے تو پھر نور سے نکال کر محفوظ کر لیں۔

سنگھیا مدبر

چرچہ کو جلا کر اس کی راکھ حاصل کریں، پھر اس کو پانی میں ڈال کر ٹل قیصر کے ذریعہ پانی حاصل کریں اور اسی پانی میں سنگھیا بیس کر ڈال دیں پھر کسی برتن میں رکھ کر آگ پر اس قدر پکا میں کہ چرچہ کی راکھ کا مقطر پانی اڑ جائے اور صرف سنگھیا خشک ہو کر باقی رہ جائے۔ اس عمل سے سنگھیا کی تدبیر ہو جاتی ہے۔

سنگ بصری مدبر

سنگ بصری کو آگ پر خوب گرم کر کے غرق گلاب، غرق لیموں یا دہی کے پانی میں بچائیں یہ عمل سات مرتبہ کریں۔ سنگ بصری مدبر ہو جائے گا۔

۱۰۶

غارلقیون مدبر

غارلقیون کو مغز ل کرنا چھلنی میں چھاننا ہی اس کا مدبر کرنا ہے۔ مدبر کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ اس کو بالوں کی چھلنی یا مائل میں اس قدر بار بار چھانیں کہ اس کے سخت ریشے چھن کر علیحدہ ہو جائیں۔ تدبیر کے ذریعہ انھیں ریشوں کو علیحدہ کرنا مقصود ہوتا ہے۔

کچلہ مدبر

- کچلہ کو مدبر کرنے کے درج ذیل طریقے رائج ہیں۔
- ۱۔ کچلہ کو ایک ہفتہ تک پانی میں بھگوئے رکھیں، تاہم روزانہ پانی بدل دیا کریں، آٹھویں دن نکال کر دھولیں پھر بیج کو چھیل کر ایک دھاگے میں پروں پھر ایک سولہ کے تناسب سے یعنی سوگرام بیج کو ۱۶۰۰ ملی لیٹر دودھ میں اس طرح جوش دیں کہ پرویا ہوا کچلہ برتن کے پیندے سے نہ چھوئے، جب دودھ خشک ہو جائے تو کچلہ نکال کر گرم پانی سے دھو کر خشک کریں، اس کے بعد تیلی سے کاٹ کر برادہ کی طرح بنالیں، جوش دینے کے لیے گائے کا دودھ زیادہ بہتر ہے،
 - ۲۔ کچلہ کو پانی میں اس قدر بھگوئیں کہ اس کے بیج کا اوپری چھلکا آسانی سے نکل آئے، پھر خشک کر کے برادہ کریں اور پوٹلی میں باندھ کر گائے کے دودھ (یا کسی اور جانور کے دودھ) میں جوش دیں، بعد میں سایہ میں خشک کر کے محفوظ کر لیں۔
 - ۳۔ کچلہ کو گھی میں بریاں کر کے پیس لیں۔

گندھک مدبر

ہانڈی میں آدھا حصہ تک دودھ ڈالیں اور پھر ہانڈی کے منہ کو باریک کپڑے سے ڈھنک دیں اور گندھک تھوڑی باریک کر کے کپڑے پر بچھادیں، پھر اس کے اوپر ایک برتن میں آگ جلائیں، اس عمل سے گندھک پھل کر دودھ میں گرے گی اور وہ مدبر ہو جائے گی۔ (بڑے برتن کو گندھک سے تھوڑی اونچائی پر رکھیں اور اس کا پیندہ گندھک سے قطعی چھوٹے نہ دیں)۔

بعد میں دودھ سے گندھک نکال کر محفوظ کر لیں۔

گوکھرو مدبر

گوکھرو کو گائے (یا بھینس) کے دودھ میں بھگوئیں، چوبیس گھنٹے بعد اس کو تازہ دودھ میں بھگوئیں۔ اسی طرح روزانہ دودھ بدل دیں، چوتھے دن نکال کر خشک کر لیں، گوکھرو کی تدبیر و اصلاح ہوگئی۔

لوہ چول مدبر

لوہ چول کو درج ذیل طریقوں سے مدبر کیا جاتا ہے۔

۱۔ لوہ چول (خبث الحدید) کو مٹی کے برتن میں اس قدر گرم کریں کہ وہ سرخ ہو جائے، پھر اس کو کنجد (تل کاتیل) میں بھجائیں، پھر اسی طرح گرم کر کے سرکہ انگوری میں، پھر گائے کے پیشاب بعد میں دہی کے پانی میں بھجائیں، اس کے بعد خشک کر کے اس قدر کھل کریں کہ اگر اس کو پانی میں ڈال دیا جائے تو وہ تیرنے لگے، اب محفوظ کر لیں۔

۲۔ لوہ چول (خبث الحدید) کو چودہ دن تک سرکہ انگوری میں بھگو رکھیں اس کے بعد خشک کر کے روغن بادام میں بھنویں، پھر اس قدر کھل کریں کہ اگر اس کو پانی میں ڈال دیا جائے تو تیرنے لگے، اب محفوظ کر لیں۔

ماذریون مدبر

ماذریون کو ۲ گھنٹے سرکہ میں بھگو کر خشک کر لیں، پھر روغن بادام میں چرب کر کے محفوظ کر لیں، مازریون مدبر ہو گیا (سرکہ کو روزانہ بدل دینا زیادہ سود مند ہے)

مازو مدبر

مازو کو مدبر کرنے کے دو طریقے رائج ہیں۔

۱۔ اس کو روغن کنجد (تل کاتیل) میں اس قدر بھنویں کہ وہ کھل جائے۔

۲۰۔ مازو کو بھاڑ کے بالو میں اس قدر بھونیں کہ کھل جائے — دولوں صوتوں میں مازو بڑھو گیا — مازو کو بریاں کرنا ہی دراصل اس کا مدبر کرنا ہے۔

میٹھا تیلیا مدبر

اس کے مدبر کرنے کے دو طریقے کتابوں میں ملتے ہیں۔
 ۱۔ میٹھا تیلیا ۱۲ گرام کو پیس کر ٹوٹلی میں باندھیں پھر بارہ لیٹر گائے یا بھینس کے دودھ میں اس قدر پکائیں کہ چھ لیٹر رہ جائے، پھر ٹوٹلی نکال کر دوبارہ بارہ لیٹر دودھ میں جوش دیں، جب چھ لیٹر دودھ رہ جائے تو ٹوٹلی نکال کر سہ بارہ ۱۲ لیٹر دودھ میں ڈال کر جوش دیں، جب نصف رہ جائے تو نکال کر خشک کر لیں — بعض اظہار اور دوا ساز صرف ایک مرتبہ جوش دینے کو ہی کافی تصور کرتے ہیں۔

۲۔ میٹھا تیلیا ۱۲ گرام کو ۱۲ لیٹر گوبر کے پانی میں جوش دیں، اس عمل کو دوبارہ سہ بارہ کریں۔
 — ان تدابیر سے میٹھا تیلیا مدبر ہو جاتا ہے،

ہلیلہ مدبر

ہلیلہ کو بریاں کرنا ہی دراصل اس کو مدبر کرنا ہے، ترکیب یہ ہے کہ اس کو گھی یا روغن بادام میں بھون لیں، مدبر ہو جائے گا۔

چند ادویہ کی نوعیت ترکیب

MAKING METHOD OF SOME DRUGS
PREPARATION METHOD OF SOME/ DRUGS

اس عنوان کے تحت چند ایسی دواؤں کے بنانے کا طریقہ تحریر کیا جا رہا ہے جو اگرچہ بازار میں عموماً تیار شدہ ملتی ہیں تاہم ایک دوا ساز کو ان دواؤں کی ترکیب تیاری سے واقفیت رہے تو زیادہ مفید ہے۔

دارچینا

سنگیہا سفید ایک حصہ، پارہ ایک حصہ کیس نصف حصہ — تینوں دواؤں کو ملا کر کھل کر پی پھلو ہے کے برتن میں بند کر کے حسب دستور گل حکمت کر کے جنگلی ایلوں میں رکھ کر تین دن آچ دیں، سرد ہونے پر نکال کر محفوظ کر لیں۔

رکپور

رکپور کی تیاری کے درج ذیل طریقے کتابوں میں تحریر ہیں۔
۱۔ پارہ، گل ازنی (ریاگرو) پھٹکری، نمک سنگ (نمک لاہوری) ہر ایک ۳۵ گرام — تمام دواؤں کو پانی کے ساتھ کھل کر کے قرص بنا کر خشک کر پی اوڑھی کی لعاب دار رکابی میں جس میں نمک کی پرت بنی رکھی ہو رکھ کر اوپر سے دوسری رکابی جو مٹی اور آب و حورہ سے

سے بنائی گئی ہو، ڈھانک کر حسب دستور گل حکمت کر کے جگلی ایلوں میں رکھ کر ۲، گھنٹے آنچ دیں بعد میں نکال کر رکابیموں کے کناروں (اطراف) میں لگے ہوئے اجزاء کو محفوظ کر لیں، یہی رسی پور ہے۔

۲۔ پارہ ۱، گرام، پھٹکری ۵، گرام، — دونوں کو خوب کھل کر کے آتش شیشی میں بھر کر اس کا منہ بند کر دیں اور گرو، نمک، خاکستر راکھ، چاول کی بھوسی اور روٹی کو خوب کوٹ کر شیشی پر حسب دستور گل حکمت کر کے خشک ہونے دیں، اس کے بعد اوپر نیچے ایلوں کی آنچ پر پکائیں اور سرد ہونے پر شیشی میں سے نکال کر عرق لیموں کے ہمراہ اچھی طرح کھل کریں اس کے بعد اسی طرح دوبارہ گل حکمت کر کے بالوجہتر اس طرح رکھیں کہ شیشی اس میں دفن ہو جائے، جب ریت گرم ہو کر سرخ ہو جائے تو سرد کر کے شیشی کی روانکال کو محفوظ کر لیں۔

زنگار

زنگار بنانے کے چند طریقے درج ذیل ہیں۔

- ۱۔ تیز سرکہ ایک لیٹر، نوٹا در ۳۰ گرام، تانبہ کا برادہ ۲۵۰ گرام، گندھک کا تیزاب ۲۵۔ ملی لیٹر، — تمام دواؤں کو ملا کر تانبے کے برتن میں بند کر کے زمین میں گاڑ دیں، اور چھ مہینے بعد نکال لیں۔ تمام نوٹا در اور برادہ زنگار بن چکا ہوگا۔
- ۲۔ تانبہ کا پتر ایک کلوگرام، نوٹا در ۱۲۵ گرام، تیز سرکہ ڈھائی لیٹر، ترش دہی ۲۵۰ ملی لیٹر — تمام دواؤں کو خوب ملا کر مٹی یا تانبہ کے برتن میں بھر کر اس کا منہ بند کر کے زمین میں گاڑ دیں، چالیس دن بعد نکال کر دیکھیں، چیزیں زنگار میں تبدیل ہو چکی ہوں گی۔ اگر زنگار میں تبدیل نہ ہوئی ہوں تو حسب سابق دوبارہ زمین میں دفن کر دیں، پھر کچھ دن بعد نکال کر دیکھیں، زنگار بن چکی ہوں گی۔

سفیدہ کاشغری

اس کی تیلری کے دو طریقے کتابوں میں مذکور ہیں۔

- ۱۔ لکڑی کے ڈرم (پمپا) میں کھٹی اور تیز شراب ڈال کر اوپر سے بائیک پتر رکھیں اور چترے

کے پرانے ٹکڑے ڈھانک کر، اس کو لید اور مٹی سے پوشیدہ کر دیں، اور تین مہینے بعد نکال کر دیکھنے پر سیسے کے سفید ٹکڑے دکھائی دیں گے۔ ان کو محفوظ کر لیں۔
۲۔ قلعی یا جست کے پتر ایک برتن میں رکھیں پھر اس میں سرکہ انگریسی اس قدر بھر دیں کہ سارے پتر اس میں ڈوب جائیں، اور برتن کا منہ خوب اچھی طرح بند کر کے آئینہ قلعی یا جست کے برتن سفید ہو جائیں۔ انھیں محفوظ کر لیں۔

سیندور

اس کے بھی بنانے کے دو طریقے کتابوں میں تحریر ہیں۔
۱۔ سیسہ اور قلعی دونوں کو کڑا ہی میں ڈال کر چولہے پر رکھ کر نیچے آگ جلائیں، اور اوپر کوئلہ رکھیں اور اس پر نمک چھڑک کر چلاتے اور ملاتے رہیں، جب تھوڑا سرخ ہو جائے تو نیچے آگ کو اطراف میں آگ دیں، جس قدر زیادہ آئینہ ہوگی، سُرخی بھی زیادہ ہوگی، اس کے بعد سرد کر کے محفوظ کر لیں۔
کوئلوں میں بانس کا کوئلہ زیادہ موزوں ہے۔
۲۔ سیسہ کو آگ پر گھپلا کر اس میں نیم کی لکڑی جلائیں، اس طرح سیسہ راکھ کی طرح ہو جائے گا، اب اس راکھ کو ترش دہی کے پانی میں تر کر کے آگ پر رکھیں، اس طرح وہ زرد (پھیلا) ہو جائیگا۔ اس کے بعد تاؤ کی بھٹی میں راجوڈل روٹی / بریڈ سینکنے والی بھٹی کی طرح ہو، خوب تیز آگ جلائیں، پھر اس میں وہ زرد (پھیلا) سیسہ لوہے کے برتن میں ڈال کر رکھیں، اور اس کو لوہے کی چھڑ سے چلاتے رہیں، تھوڑی دیر بعد آگ کی حرارت سے سیسہ سرخ ہو جائے گا۔ اب آگ سرد کر کے محفوظ کر لیں۔

پارہ

شگرف سے پارہ حاصل کرنے کے متعدد طریقے ہیں، ذیل میں چند طریقے تحریر کئے جا رہے ہیں۔
۱۔ شگرف کو دو گنے وزن کی دھیموں میں پیٹ کر ایک چوڑے برتن میں رکھ کر آگ لگا دیں، اور اس پر ایک مشکاوندھا کر مین اینٹوں پر رکھیں۔ تمام پارہ اوپر منگے میں جائیگا یا پھر نیچے

کے برتن میں جمع ہو جائے گا، اس کو حاصل کر کے پانی سے دھو کر علیحدہ کر لیں، مزید صاف کرنا ہو تو لیموں یا نیم کے پتوں کے رس میں کھول کر کے تکیہ بنا کر کپڑوں میں پھیٹ کر حسب دستور حاصل کریں۔

۲۔ شکرگوف کو چوبیس گھنٹے تک عرق لیموں میں رکھ کر کھول کریں، پھر اس کی چھوٹی پتلی تکیہ بنائیں اور ان کو علیحدہ علیحدہ، ایک بانڈی میں رکھ کر اس پر دوسری بانڈی اوندھادیں، پھر دونوں بانڈیوں کے منہ کو برابر کر کے خوب اچھی طرح گل حکمت کریں اور چولہے پر رکھ کر نیچے خوب تیز آئینچ دیں، اوپر کی بانڈی کو کپڑے کی لگدی بنا کر بھگوتے رہیں، اس طرح حرارت کی وجہ سے پارہ اوپر پہنچ کر اوپر والی بانڈی کے سرد سطح کے زیر اثر آ کر ٹھنڈا ہو کر جم جائے گا۔ یہاں اس بات کا دھیان ضروری ہے کہ اوپر والی بانڈی کا اندرونی حصہ کسی قدر کھردرا ہو، تاکہ پارہ ان میں جم کر رکھ رہ جائے۔ عام طور پر تین گھنٹے میں ہی شکرگوف کا پیشتر حصہ پارہ میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ اب دونوں بانڈیوں کے منہ کو علیحدہ کر کے بالائی بانڈی سے پارہ علیحدہ کر لیں، پھر اس کو کپڑے سے چھان لیں، اس پارہ کو صاف کرنے کی بھی ضرورت نہیں ہوتی۔

پنیر مایہ (الفحم)

اس کو حاصل کرنے کا طریقہ یہ ہے کہ جانور کے نوزائیدہ بچے کو جس دن وہ پیدا ہوا ہو، گھانس وغیرہ کھانے سے پہلے اس کی ماں کا سارا دودھ پلا دیں پھر نصف گھنٹہ بعد اس نوزائیدہ کو ذبح کر کے اس کا معدہ اور آنتیں نکال کر سایہ میں خشک کریں، اس عمل سے معدہ اور آنتوں میں دودھ جم کر خشک ہو جائے گا۔ یہی پنیر مایہ ہے، واضح رہے کہ نرنیہ بچے کا پنیر مایہ اچھا تصور کیا جاتا ہے، شتر اعرابی اور بھیڑ کے بچے کے پنیر مایہ میں فوائد کے اعتبار سے زیادہ فرق نہیں ہے، اس لئے نسخوں میں شتر اعرابی پنیر مایہ کی بجائے بھیڑ کے بچے کا پنیر مایہ بھی استعمال کر سکتے ہیں۔

گلگند

گلگند یعنی گل سرخ (گلاب) قند یعنی شکر۔ ابتدا میں گل قند کو گل اور شہد راغبین

میں بنایا جاتا تھا، پھر شہد کی جگہ شکر استعمال ہونے لگی اور حسب ضرورت گلاب کی جگہ سیوتی، نترن وغیرہ — تاہم ان کو بھی گلقد کیا جانے لگا، صرف اس قدر وضاحت کے ساتھ مثلاً 'گلقد سیوتی'، 'گلقد نترن' اور شہد کی شمولیت کی صورت پر گلقد عملی — اسی طرح طریقہ تیاری کے اعتبار سے گلقد آفتابی، گلقد آبی، گلقد ماہتابی وغیرہ نام رکھے گئے ہیں۔

گلقد بنانے کے لئے تازہ، دسی اور خوشبودار گلاب ہونا چاہیے، اس مقصد کے تحت اس کی پنکھڑیاں لی جاتی ہیں جن کو خالص شہد یا شکر سفید میں ملا کر رکھ دیا جاتا ہے، قند (شکر شہد) پنکھڑیوں کے وزن کے ڈھائی گنا سے چار گنا زیادہ ہوتی ہے۔

۱۔ گلقد آفتابی:

آفتابی گلقد اس ترکیب سے تیار کردہ گلقد کو کہتے ہیں جس میں گلاب کی پنکھڑیوں کو شہد یا شکر سفید میں ملا کر دھوپ میں دو ہفتے تک رکھ دینے میں اس دوران اس کو دو تین مرتبہ الٹ پھیر بھی کرتے ہیں تاکہ شیرینی اور پنکھڑیوں میں خوب مل جائیں۔

۲۔ گلقد ماہتابی:

اس کی ترکیب یہ ہے کہ اس میں پنکھڑیوں اور شیرینی (شکر سفید شہد) کو باہم ملا کر چاندنی میں رکھ کر تیار کرتے ہیں۔

۳۔ گلقد آبی:

اس کی ترکیب یہ ہے کہ پنکھڑیوں اور شکر سفید/شہد کو باہم ملا کر ایک برتن میں تین چوتھائی تک بھر دیتے ہیں، پھر اس برتن کا منہ بند کر کے تین ہفتے تک پانی میں اس انداز میں رکھتے ہیں کہ برتن کا تین چوتھائی سے کچھ زیادہ حصہ پانی میں ڈوبا رہے،

یہاں اس بات کی صراحت کر دی جائے کہ اگر گلقد بنانے کے لئے تازہ پنکھڑیاں ملیں تو خشک پنکھڑیوں کو عرق گلاب یا پانی میں بھگو کر تر کر لیں، — دوسری بات یہ ہے کہ گلقد تیار کرنے کے لئے دھات کے برتن نہ استعمال کئے جائیں بلکہ مٹی کے چکنے روغنی برتن یا چینی کا پانچ کے برتن استعمال کئے جائیں۔

آب کامہ : گیہوں یا جو کے آٹے میں پودینہ، بادیاں اور نمک ملا کر گوندھیں پھر اس

کی روٹی پکائیں، بعد میں اس کو توڑ کر مٹی کے استعمال شدہ برتن میں رکھ کر اوپر سے پانی ڈال کر بیس دن تک دھوپ میں رکھیں اور روزانہ برتن ہلاتے رہیں، پانی کم ہو جانے کی صورت میں دوبارہ پانی ڈالیں، جب روٹی کے ٹکڑے اچھی طرح سٹرجائیں اور پانی کارنگ سیاہ ہو جائے تو چھان کر سیال (پانی) کو بوتلوں میں محفوظ کر لیں تاہم ان بوتلوں کو چند دنوں تک دھوپ میں رکھیں، پانی کے بجائے سرکہ بھی اس کام میں لایا جاتا ہے لیکن سرکہ میں تیار شدہ آب کارہ کو حقنوں میں نہیں استعمال کیا جاتا۔

آب کدو (مار القرع)

تازہ کدو دراز پر صاف پلی مٹی یا جو کا آٹا گوندھ کر ایک انگل موٹی تہہ چاروں طرف پیٹ دیں، پھر اس کو توڑے یا اینٹ پر رکھ کر تنور کی معمولی آبخ میں یا بھاڑ میں ایک رات رکھیں، آبخ اس قدر ہو کہ کدو جلنے نہ پائے، صبح کو کدو کو نکال کر مٹی یا آٹے کی تہہ صاف کر کے کدو کا سر کاٹ کر پانی نچوڑ کر صاف کر لیں،

آب مکوہ و کاسنی مروق (آب مرقین)

مکوہ، کاسنی کے پتوں کو کپڑے سے صاف کر کے کوٹیں اور ان کا پانی نچوڑ کر ایک قلعی دار دیگی میں ڈال کر ابالیں، ایلنے پر پانی پھٹ جاتا ہے اور سبز رنگ کے جھاگ علیحدہ ہو جاتے ہیں، پانی چھان کر محفوظ کر لیں،

تازہ بوٹیوں، تبھوا، ککروندہ، کسوندی اور مولی وغیرہ کا پانی بھی اسی طرح حاصل کیا جاتا ہے

چند اغذیہ کی نوعیت ترکیب

MAKING METHOD OF SOME FOODS
PREPARATION METHOD OF SOME FOODS

دال کا پانی

مونگ (وغیرہ) کی مٹی ہوئی دال ۶۵ گرام، کو ۵۰ ملی لیٹر پانی میں ڈال کر اور ذائقہ کے لئے نمک ملا کر پکائیں، جب دال اچھی طرح گل جائے اور پانی ۱۶۵ ملی لیٹر بچ رہے تو آگ سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور پانی چھان کر نوش کرائیں۔ کبھی کبھی نمک کے علاوہ کالی مرچ (فلفل سیاہ) اور زیرہ وغیرہ بھی شامل کر دیا جاتا ہے،

دلیا

اچھے قسم کے گیہوں کو بھاڑ میں بھنوائیں اس کے بعد چکی میں در در اپسو کر محفوظ کر لیں اور ضرورت کے مطابق اس در درے دیے کو تھوڑے گھی میں بھون کر دودھ یا پانی میں ابال کر شکر یا مصری ملا کر مریض کو کھلائیں۔ ابالنے کے وقت ایک چمچ سے چلاتے رہیں تاکہ دلیا نیچے بٹھ کر جلنے سے محفوظ رہے۔

ساگودانہ

۵۰ ملی لیٹر پانی یا دودھ کو قلعی دار دیگی (وغیرہ) میں ڈال کر آگ پر رکھ کر جوش دیں، جب

پانی / دودھ اہل جائے تو ۲۵ گرام ساگودانہ لے کر تھوڑا تھوڑا ڈالیں اور ایک چمچے سے چلاتے رہیں، ذرا پتلا رہتے ہی اتار لیں اور حسب ذائقہ مصری یا شکر ڈال کر استعمال کرائیں۔

شوربہ

گوشت میں تھوڑا سا مصالحہ اور حسب ذائقہ نمک ڈال کر پکائیں، گوشت کے گل جانے پر گھی اور دہی ڈال کر یا صرف گھی میں بھنیں، بعد میں تھوڑا پانی ملا کر پکائیں کچھ دیر بعد آبخ سے اتار کر محفوظ کر لیں اور شوربہ استعمال کرائیں۔

فالودہ

تسا ۲ گرام، گائے کا دودھ ۲۵۰ ملی لیٹر، چینی ۵۰۰ گرام، گلاب عرق ۱۲ ملی میٹر، پہلے نشاستہ کو دودھ میں پکائیں، جب دودھ خوب گاڑھا ہو جائے ٹھنڈے پانی کے ایک برتن پر رکھی ہوئی گدو کش جیسی چھلنی پر رکھ کر تھیلی سے دبائیں اس سے فالودہ چھلنی کے سوراخ سے نیچے گزنا جائیگا، جب برتن کا پانی گرم ہو جائے تو اس کو نکال کر ٹھنڈا پانی ڈالیں، اس کے بعد فالودہ نکال کر محفوظ کر لیں، پھر شکر کے قوام (چاشنی) میں حسب ضرورت ڈال کر تھوڑا دودھ یا ملائی ملا کر عرق گلاب چھڑک کر کھلائیں،

فیرتی

عمدہ قسم کا خوشبودار چاول ۶۵ گرام، کو دھو کر تھوڑی دیر کے لئے بھگو دیں پھر اس کو خوب باریک پس کر تھوڑا پانی ملا کر یا ایک کپڑے سے چھان لیں اور اس میں ایک لیٹر گائے کا دودھ ملا کر آگ پر جوش، اس دوران چمچے سے چلاتے رہیں تاکہ برتن میں نیچے لگنے نہ پائے اس کے بعد مصری یا شکر ملا کر ٹھنڈا کر کے استعمال کرائیں۔

کھیر

کھیر تیار کرنے میں عمدہ قسم کا خوشبودار چاول لیا جاتا ہے، اور اس کو دودھ میں مسلم

یہ ہے یعنی پکایا جاتا ہے، حسب ضرورت شیرینی بھی شامل کی جاتی ہے اور عرق کلاب عرق کیوں

بھی۔ مار الجبن

مار الجبن دراصل دودھ کو بھاڑ کر بنایا جاتا ہے، اس کی ترکیب یہ ہے کہ تھوڑے دنوں کی گائے بکری یا کسی اور جانور کو پاکلک اور خرفہ جیسے سرد تر چارے وغیرہ کھلائیں اور اس دوران اس کو بھوکا پیاسا نہ رہنے دیں، جب بچہ پیدا ہو جائے تو چالیس دن بعد کا دودھ دوہ کر دیگچی یا کسی قلعی دار برتن میں ڈال کر جوش دیں، پھر اس میں سرکہ لیموں یا سرکہ جیسی ترش چیز کا پٹریں، اس عمل سے دودھ بھٹ جائے گا، اب دودھ کو ٹھنڈا کر کے باریک کپڑے میں چھان کر پانی محفوظ کر لیں۔ یہی مار الجبن ہے،

مار الشعیر

عمدہ قسم کے جو کو پانی میں اس قدر بھگوئیں کہ وہ پھول جائیں، پھر ان کو تھوڑا خشک کر کے اوکھلی میں ہلکے ہلکے کوٹ کر چھلکا اتار لیں، اس طرح جو مقشر تیار ہو گیا۔ اب اس کو اچھی طرح صاف کر کے ۶۵ گرام کی تعداد میں لے کر ایک لیٹر پانی میں جوش دیں، جب پانی گاڑھا ہو کر مرخمی مائل ہو جائے اور جو پھول کر پھٹنے لگے تو برتن کو اتار کر سرد کر کے چھان لیں، اسی سیال (پانی) میں مصری، شکر یا شربت کا قوام ملا کر نوش کرائیں۔

بعض اوقات جو کو ایک دو مرتبہ جوش دیکر اس کا پانی پھینک دیا جاتا ہے، لیکن طبی نقطہ نظر سے ایسا کرنا سود مند نہیں ہے، بلکہ اس عمل سے جو کے مقوی اجزاء پانی میں شامل ہو کر نکل جاتے ہیں، آخری مرحلہ میں جو کو گھونٹ کر جو گاڑھا پانی حاصل کیا جاتا ہے اس کو اصطلاح میں کشک الشعیر کہتے ہیں۔

مار الشعیر محمص

اس صورت میں جو کو بریاں (تمیص) کر کے حسب دستور مار الشعیر تیار کیا جاتا ہے۔

مار الشعیر ملحم

غذائیت میں اضافہ کی غرض سے بعض اوقات مار الشعیر میں گوشت شامل کر دیا جاتا ہے اس کو مار الشعیر ملحم کہا جاتا ہے، اس کی تیاری کے دو طریقے راجح ہیں۔

۱۔ گوشت کو ضروری مصالحہ جات کے ساتھ قورمہ کی طرح پکائیں اور بھوننے اور خوشبودار بنانے کی غرض سے انتہائی کم مقدار میں گھی ڈالیں، (گھی ڈالے بغیر بھنا جانا زیادہ سود مند ہے) پھر جو مقشر (بارلی) ۶۵ گرام کو تازہ پانی میں شوربہ کی طرح پکا کر بھنا ہوا گوشت شامل کر کے مزید جوش دیں، جب دونوں اچھی طرح گل جائیں تو اتار کر سرد کر کے چھان کر حسب ضرورت نوش کرائیں۔

۲۔ جو مقشر (بارلی) کو آب نخی میں اس قدر پکائیں کہ وہ گاڑھا ہو جائے، چھان کر نوش کرائیں۔

مار العسل (شہد کا پانی)

شہد (عسل) ایک حصہ کو چار حصہ پانی (مار) میں ملا کر جوش دیں، جب تہائی پانی جل جائے تو آگ سے اتار کر سرد کر لیں۔ یہی مار العسل ہے، پانی کی بجائے صحت کے تقاضہ کو سامنے رکھتے ہوئے کسی مناسب عرق میں مار العسل تیار کرنا زیادہ سود مند ہے، واضح رہے کہ جب پانی کی بجائے عرق گلاب میں شہد ڈال کر تیار کیا جاتا ہے تو اس کو 'جلاب' کہا جاتا ہے اور اگر مار العسل میں کچھ دوائیں شامل کر کے پکائی جائیں تو اس کو طبی اصطلاح میں 'مار العسل مرکب' کہتے ہیں۔

مار اللحم (گوشت کا پانی)

اس کی تیاری کے متعدد طریقے ہیں، ذیل میں چند طریقے تحریر کئے جا رہے ہیں۔

۱۔ مار اللحم کا اطلاق بعض اوقات گوشت کے سادہ شوربہ (نخی) پر ہوتا ہے، اس صورت میں گوشت کو ضروری مصالحہ جات کے ساتھ یا مصالحہ کے بغیر صرف نمک ملا کر پانی کے ساتھ جوش دیں۔

پھر چھان کر پانی استعمال کرائیں۔

۲۔ گوشت میں ضروری مصالحہ جات اور نمک ملا کر دو اونس ملا کر عمل تقطیر، قرع انبیق یا نل بھبکے کے ذریعہ عرق کشید کریں۔ اس طریقے سے حاصل شدہ ماراللمح کی افادیت کے بارے میں اطباء میں مختلف رائے ہیں، بعض کے نزدیک اس کی افادیت مشکوک ہے اور بعض کے نزدیک افادیت میں کوئی کلام نہیں۔ میری رائے یہ ہے کہ دواؤں کی شمولیت کے بعد اس کی طبی افادیت میں کسی کلام کی گنجائش نہیں ہے، میں نے متعدد مریضوں پر دونوں ہی طرح کے ماراللمح استعمال کرائے ہیں اور فائدہ حاصل ہوا ہے، خلاصہ لحم علیہ سے شامل کرنے کے بعد سب لوگ اس کی افادیت تسلیم کرنے لگے ہیں۔

بخنی

اس کی تیاری کی چند ترکیب درج ذیل ہیں۔

۱۔ گوشت، الائچی، کشنیز، پیاز کی پوٹلی، نمک (حسب ذائقہ)، تمام چیزوں کو ملا کر پانی میں جوش دیں اور گوشت گل جانے پر آگ سے اتار کر پانی چھان کر اسے گھی کا بگھار دیں، یہی بخنی ہے۔

۲۔ گوشت میں حسب ذائقہ نمک ملا کر ایک روغنی مرتبان میں رکھ کر اس کا منہ بند کر کے آٹے سے لپیٹ کر دیں، پھر ایک بڑی دیگھی میں ڈال کر ۲، ۳ گھنٹہ جوش دیں، پھر مرتبان نکال کر اس کا منہ کھول کر گوشت علیحدہ کر لیں اور شوربہ علیحدہ، شوربہ (بخنی) استعمال میں لائیں۔

دواؤں کی عمر

AGE OF DRUGS

دوا کی عمر سے مراد، دوا کے طبی افعال و خواص و افادیت کی مدت ہے، کہ دوا کے خواہاں کتنی مدت تک بزرگوار رہ سکتے ہیں؟ — اس سلسلہ میں ایک اصولی بات ذہن میں رکھیں کہ جب تک کوئی دوا اپنی ظاہری شکل و صورت، رنگ، بو، ذائقہ اور وزن میں بزرگوار رہتی ہے اس کی طبی افادیت بزرگوار تصور کی جاتی ہے، اور جب ان میں فرق آجاتا ہے تو افادیت میں بھی فرق آجاتا ہے اور جب ان کی طبی افادیت ختم ہو جاتی ہے تو ان ادویہ کو مردہ تصور کر لیا جاتا ہے۔ دوا کی عمر کا تعین از مہ قریم میں دشوار تھا، لیکن عصر حاضر میں اس کی جیات اور عدم جیات کی تعیین کے مختلف اصول وضع کئے گئے ہیں۔ ایک بنیادی بات یہ ہے کہ اگر کوئی تخم خواہ کتنا ہی پرانا کیوں نہ ہو، اگر وہ بودیے جانے پر آگ آئے تو یہ اس بات کی دلیل ہے کہ اس میں ہنوز طبی افادیت ہے، معمل رلبورٹریز میں دواؤں کے کیمیاوی تجزیہ کے بعد طبی افادیت کی تعیین دشوار نہیں ہوتی۔ اطباء قديم نے اپنے تجربوں کی بنیاد پر بعض دواؤں کی عمر تعیین کی ہے، ذیل میں اختصار کے ساتھ ان کو تحریر کیا جا رہا ہے۔

Botanical drugs

(۱)۔ نباتی دوائیں

اس زمرے میں نباتات کے پھول، پتے، تخم، جڑ، چھال، گوند، دودھ، عصارہ اور

روغن آتے ہیں،

پھول اور پتے : Flower and leaves

۱۱۔ اطباء قدیم کے تجربات کی روشنی میں کیا جاسکتا ہے کہ نباتات کے انتہائی نرم و نازک حصے، پھول کے اجزاء، موثرہ ۶ ماہ تک صحیح حالت میں رہتے ہیں، پھر بتدریج ان کے قوی مفعول ہونے لگتے ہیں اور ایک سال بعد یہ ناقابل استعمال ہو جاتے ہیں۔ پتے بھی ایک سال بعد قابل استعمال نہیں رہتے، تاہم پھولوں کی نسبت سال گزرنے کے بعد بھی کچھ خصوصیات رہتی ہیں،

۲۔ پھل : Fruit

دواؤں میں استعمال ہونے والے پھل کی مدت جیات عام طور سے ایک سال ہوتی ہے تاہم بعض پھل صرف اپنے موسم میں مفید ثابت ہوتے ہیں نیز ان کا تحفظ و ذخیرہ بھی دیر تک دشوار ہوتا ہے۔ عنب کو ایک سال کے اندر ہی کیڑہ لگ جاتا ہے، روغنی پھل (خروٹ، چلغورہ اور بادام) عام طور پر ایک سال تک اپنے دوائی خواص رکھتے ہیں بعد میں خواص میں کمی آنے لگتی ہے، اور اگر ان کو چھلکوں سے علیحدہ کر دیا جائے تو کارکردگی کی مدت اور بھی کم ہو جاتی ہے۔

۳۔ تخم : Seed

تخم کی مدت جیات مختلف ہوتی ہے، بعض تخم دو سال تک قابل استعمال رہتے ہیں؛ مثلاً تخم تربوز، تخم خشکاش اور تخم کدو، ان کی عمر دو سال سے زیادہ نہیں ہوتی، اس کے برخلاف بعض تخم ایسے ہیں سال بھر کے اندر اندر خراب ہونے لگتے ہیں، باجی کے بارے میں مشاہدہ ہے کہ ایک سال کے اندر ہی اس میں کیڑے لگ جاتے ہیں،

۴۔ شاخ، جڑ، چھال : Branch, Root Bark

ان کی عمر مختلف ہوتی ہے، چنانچہ عام طور پر شاخیں اور لکڑیاں ایک سال تک استعمال کے لائق رہتی ہیں۔ جڑ کی عمر دو سال تک متعین کی گئی ہے لیکن بعض جڑیں ایسی بھی ہیں جو ایک سال کے اندر ہی کرم خوردہ ہو جاتی ہیں، بہمن سفید، بہمن سرخ اور چوب چینی اسی طرح کی ہیں۔ بعض جڑیں دس سال تک قابل استعمال رہتی ہیں، قسط، بلدی اور کھل کو

کو ساہا سال بعد استعمال کیا جاسکتا ہے،

Milk ۵۔ دودھ

دودھ کی عمروں میں بھی بہت اختلاف ہے، بعض دودھ تازہ تازہ تو استعمال کے لائق رہتے ہیں، بعد میں ان کی دوائی کی خصوصیت متاثر ہو جاتی ہے، لیکن بعض دودھ جو مختلف ناموں سے فراہم ہیں ان کی عمر زیادہ ہوتی ہے، مثال کے طور پر افیون، جو دراصل دودھ ہی ہے اس کی عمر پچاس سال، سقمونیا کی عمر بیس سال اور فریبیون کی عمر چالیس سال متعین کی گئی ہے،

۶۔ اشق، بول، دم الاخوین اور کثیرا وغیرہ جو گوند میں کی عمر تین سال متعین کی گئی ہے۔

۷۔ عصارہ : Extract, Squeezing

یہاں عصارہ سے مراد منجھ خشک رب (عصارہ) ہے جو بعض درختوں کی لکڑیوں اور چھالوں وغیرہ کے چوشاندہ کو حسب دستور خشک کر کے بناتے ہیں، مثلاً افاقیا، رسوت اور کات سفید (کتھا)۔ ان کی عمر دو سال متعین کی گئی ہے۔

۸۔ روغن : Oil

یہاں روغن سے وہ تیل مراد ہیں جو تخم سے بذریعہ مشین / کوٹھوں میں پیل کر زکالے جاتے ہیں ان میں مزاجی اعتبار سے سرد و گرم و معتدل تینوں ہوتے ہیں۔ بعض ٹھنڈے تیل جلد غیر افادہ ہو جاتے ہیں روغن خشکاش، روغن کابوا اور روغن تخم کدو اسی زمرے کے ہیں، بعض روغن گرم ہوتے ہیں، ان کی قوت دو سال تک برقرار رہتی ہے، روغن تلخ (سرسوں کا تیل)، روغن زیتون، روغن کچھد اور روغن نارجیل اسی زمرے کے ہیں۔

Animal drugs

ب حیوانی دوائیں

حیوانات سے حاصل ہونے والے مختلف اجزاء مثلاً چربی، پتہ، پنیر مایہ، مغز وغیرہ کی مدت حیات مختلف ہوتی ہے، چربی کو اگر آگ پر گرم کر کے چھان کر محفوظ کیا گیا ہو تو یہ ایک سال تک اپنے حال پر قائم رہتی ہے۔ پتے کو خشک کر کے محفوظ کیا گیا ہو تو دو سال تک قابل

استعمال رہتا ہے۔ — پیر یا ہر ایک سال بعد خراب ہو جاتا ہے، مغز کھنکھنک (جو کثیر الاستعمال ہے) تازہ تازہ تیار کیا جاتا ہے، بعد میں بے افادیت ہو جاتا ہے — جنرل پتھر، مشک، ٹمبر جیسی دوائیں اس وقت تک کارآمد رہتی ہیں جب تک ان میں خوشبو برقرار ہے۔

رج، معدنی دوائیں General drugs

اس ذیل میں پتھر، دھات اور میٹال آتی ہیں،

۱۔ پتھر :- یا قوت، زرد، ہیرا، پکھراج، لاجورد، شیب اور عقیق وغیرہ کا شمار پتھر (حجریات) میں ہوتا ہے، ان کی مدت حیات بہت طویل ہوتی ہے۔ عام طور پر پتھروں (عقیق، یا قوت، شیب) کو باریک کھل کر رکھا جاتا ہے، اس طرح بغیر کھل کئے ہوئے کی نسبت ان کی مدت حیات میں کمی آجاتی ہے،

۲۔ دھات :- Metel (فلزات) کی عمروں میں بہت اختلاف ہے۔ اس کی وجہ سے بعض دھات آب ہوا سے کم متاثر ہوتی ہیں (مثال کے طور پر تانبا، جست، چاندنی، سونا اور سیسہ) یہ طویل مدت تک قابل استعمال رہتی ہیں اس کے برخلاف بعض دھات آب ہوا جلد متاثر ہو جاتی ہے مثال کے طور پر لوہا، یہ جلد زنگ آلود ہو جاتا ہے ان دھاتوں میں کبھی سونا، ایسی دھات ہے جو آب ہوا سے متاثر نہیں ہوتا، اسی لئے اس کو افضل و اشرف دھات قرار دیا گیا ہے۔ واضح رہے کہ کشتہ کی حالات میں بیشتر دھاتوں کی عمر میں اور کبھی اضافہ ہو جاتا ہے۔

۳۔ مٹی :- اس کی مدت حیات پتھر کے مقابلہ میں کم ہوتی ہے تاہم گیر و گل ملتان اور گل اڑنی وغیرہ کی عمر ساہ سال تک کی ہوتی ہے۔

بہر حال عمروں کا یہ تعین معالجاتی تجربہ پر محیط ہے، آج کا دور لیبوریٹریز کا دور ہے لہذا اعمار ادویہ (دواؤں کی عمر) کی تعین میں لیبوریٹری کا سہارا لینا اور تحقیق کے معمولات (چوبہ، گتا، وغیرہ) پر آزما کر اعمار ادویہ کے موضوع کو مزید وسیع اور یقینی بنایا جاسکتا ہے، تخمین سے یقین کا یہ سفر کتنا مبارک ہوگا، اہل نظر پر واضح ہے۔

آلات دواسازی

تعارف اور تصاویر

۱۔ آتشی شیشی

شیشی مخصوص شکل کی ہوتی ہے، اس کا ایک خاص وصف یہ ہے کہ حرارت کے زیادہ تر آگہرا آگ پر بھی نہیں ٹوٹتی، اسی وجہ سے آتشی شیشی راگ والی شیشی کہا جاتا ہے، سائز کے اعتبار سے یہ مختلف ہوتی ہے، بعض دواؤں کا روغن نکالنے میں مددگار ثابت ہوتی ہے،

۲۔ بوتہ

یہ چھوٹا سا کٹوری جیسا مٹی کا برتن ہے، خاص طور پر تیار کیا جاتا ہے، مضبوط اس قدر ہوتا ہے کہ کئی مرتبہ آگ دینے سے بھی نہیں ٹوٹتا، اس کا استعمال عام طور پر کشتہ سازی میں ہوتا ہے، بعض دواؤں متعدد مرتبہ بوتہ میں رکھ کر آگ پر رکھی جاتی ہیں تاہم اس کی کارآمدگی میں کوئی فرق نہیں آتا۔ بعض دوا ساز آگ پر رکھنے کے بعد دوبارہ آگ پر رکھنے سے پہلے بوتہ کو معمولی گل حکمت کرنا مستحسن تصور کرتے ہیں، یہ حقیقت ہے کہ اس سے بوتہ کی مضبوطی میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ مٹی کا لیپ بھی سود مند ہے، لیپ کا نسخہ یہ ہے۔

چکنی مٹی ایک کیلوگرام، نمک شورہ ۶۰ گرام، جو کی جھوسی ۵ گرام، آدنی کے بال قچی سے بڑھ بڑھ کئے ہوئے ۵ گرام — تمام دواؤں کو ملا کر دو تین دن کوٹیں اور تھوڑا تھوڑا پانی ملائے

جائیں، جس قدر زیادہ کٹائی ہوگی، مضبوطی اور بہتری میں اضافہ ہوگا۔
بوٹے بنانے کی ترکیب یہ ہے:

چکنی مٹی (کمہاروں کی مٹی) اگل ملانی — دونوں کو کوٹ کر اس میں پرانی روٹی اور تھوڑی سی مونج کی پرانی رسیاں کتر کر ملائیں، اور خوب کوٹتے اور تھوڑا تھوڑا پانی ملاتے رہیں جب یہ تمام چیزیں یک ذات ہو جائیں تو مخصوص شکل کا 'بوٹے' بنائیں۔

۳۔ پاتال جنت

یہ کئی طریقوں سے بنایا جاتا ہے، ذیل میں اس کی چند صورتیں لکھی جا رہی ہیں،
۱۔ آتشی شیشی پر کپڑوتی کریں، دیکڑا اور مٹی پھیٹ کر خشک کرنے کا طریقہ، اور جس دوا کا تیل نکالنا مقصود ہو اس کو نیم کوفتہ کریں، بشرطیکہ وہ کوٹے جانے لائق ہو، پھر اس کو آتشی شیشی میں ڈال دیں، شیشی کے منہ پر، تاروں کی چھلنی یا بال اس طرح اٹکا دیں کہ اٹنے پر شیشی کی دوا اس میں پھنس کر رہ جائے، پھر ایک گھڑے کا پیندا علیحدہ کر کے اٹا کر کے چوہے پر رکھیں اور شیشی کا منہ گھڑے کے منہ سے گزار کر اوندھا کر دیں، گھڑے میں اُپلے رکھ کر آگ لگا دیں، آتشی شیشی کے منہ کے نیچے کوئی برتن رکھ دیں، حرارت کی وجہ سے دوا کا تیل ٹپکے آتشی شیشی کے نیچے رکھے ہوئے برتن میں گرے گا، اس کو محفوظ کر لیں۔

۲۔ ایک بڑا گھڑا لے کر اس کے پہلو میں سوراخ کریں اور حسب دستور آتشی شیشی میں دوا ڈال کر شیشی کی گردن گھڑے کے سوراخ سے اس انداز میں باہر کریں کہ اس کا رخ نیچے کی طرف ہو، نیچے ایک برتن رکھ دیں، آتشی شیشی کی گردن اور گھڑے کے سوراخ کی جگہ خوب اچھی طرح گل حکمت کر دیں گھڑے کے خالی حصہ میں ریگ بھر دیں پھر اس کو چوہے پر رکھ کر نیچے آگ جلا دیں، ریگ کے گرم ہونے پر آتشی شیشی میں رکھی ہوئی دوا سے روغن ٹپک کر نیچے برتن میں گرے گا۔

۳۔ مشکہ کے پیندے میں چار پانچ چھوٹے چھوٹے سوراخ کریں اور اس کو دوا سے بھر کر چوہے نما ایک گڑھا کھودیں، گڑھے کے نیچے برتن رکھ دیں اور مشکہ کے تینوں طرف اپلوں کی آگ دیں اندر کی دوا سے روغن نکل کر نیچے کے برتن میں گرے گا۔

۴۔ گربھ جنتر

اس کے بھی متعدد طریقے ہیں،
 ۱۔ گھڑے یا بانڈی کی شکل کا مٹی کا بڑا برتن / تانبہ کے دیگچے کے اندر ایک تپائی نما اسٹول / اینٹ رکھیں اس پر چینی کا پیالہ رکھیں، اینٹ یا تپائی کے چاروں طرف مطلوبہ دوا حسب ضرورت نیمکوب کر کے رکھیں، برتن / پیالہ کوتاروں سے اچھی طرح باندھ دیں، پھر دیگچہ / بانڈی کی شکل کے برتن کے منہ پر محذب پیندے سے بند کر کے اچھی طرح گل حکمت کر دیں اور دیگچہ / بانڈی کو چولہے پر رکھ کر نیچے آگ جلائیں، اوپر کے کٹورے میں سرد پانی بھر دیں، دواؤں سے بخارات اڑ کر اوپر کے برتن سے ٹکرائیں گے اور اس کی برودت سے متاثر ہو کر تیل / عرق کی صورت میں دیگچے کے اندر (گربھ) میں رکھے ہوئے پیلے میں گریں گے۔

۲۔ دیگچہ میں نصف حصہ تک پانی بھر کر چولہے پر رکھیں اس کے منہ پر مضبوط سوتی کپڑا باندھ کر اس پر نیمکوب دوائیں بچھادیں، اور اس کے اوپر کٹورہ اس طرح اوندھا دیں کہ دیگچہ کو گرم کرنے پر جو بھاپ نکلے وہ کٹورہ سے رُک جائے، اب نیچے آگ روشن کر دیں، تھوڑی دیر میں دیگچے سے بھاپ نکل کر دواؤں کو متاثر کرتی ہوئی کٹورہ تک پہنچے گی۔ لیکن اس کے وزن کی وجہ سے رُک جائے گی، لیکن اس عمل سے دوا کے روغنی اجزاء کپڑے میں لگ جائیں گے، اب کپڑے سے دوا کو علیحدہ کر کے کپڑا نچوڑ لیں، یہ عمل حسب ضرورت بار بار کریں، بعد میں نچوڑے ہوئے سیال کو برتن میں رکھ کر نرم آگ پر جلائیں، بھاپ کا حصہ اڑ جائے گا اور تیل باقی رہ جائے گا۔

۵۔ جل جنتر

لوہے کی کڑا ہی میں دوا ڈال کر اس پر ایک کٹورہ اوندھا کر کے رکھتے ہیں اور کٹورہ اور کڑا ہی کے ملنے کی جگہ کو جلمندرہ نام کے مصالحے سے خوب اچھی طرح مضبوط بنا دیتے ہیں، پھر کڑا ہی کو پانی سے بھر کر نیچے آگ جلا دیتے ہیں، کچھ عرصہ بعد پانی پھینک کر جلمندرہ ہٹا کر کٹورہ کی چیز نکال لی جاتی ہے اس دوا کو کیمیا کی اصطلاح میں "قائم النار" کہتے ہیں۔

جلندہ بنانے کی ترکیب :

اس کی عمدہ بناوٹ پر ہی جل جنتر کی کارکردگی اور دوا کے قائم النار ہونے کا انحصار ہے، اس کے بنانے کی ترکیب متعدد ہیں، ذیل میں چند طریقے تحریر کئے جا رہے ہیں۔

۱۔ بہروزہ کو گرم پانی میں ڈال کر جوش دیں اس طرح وہ سخت ہو جائے گا، پھر اس کو ٹکڑے ٹکڑے کریں اس کے بعد سفیدہ قلعی، تو تیا سبز، برادہ سیسہ، پارہ ہوزن، کھل میں ڈال کر کھل کرتے اور تھوڑا تھوڑا بہروزہ ڈالتے جائیں بعد میں ہتھوڑے سے اس قدر کوٹیں کہ تمام چیزیں مل کر بالکل نرم ہو جائیں، اس کے بعد جو مادہ تیار ہو جل جنتر میں حسب دستور استعمال کریں۔

۲۔ برادہ سیسہ حسب ضرورت میں برگد کا دودھ ڈال کر خوب کوٹیں جب موم کی مانند ہو جائے تو اس کی تہی بنا کر جل جنتر میں حسب دستور استعمال کریں۔

۳۔ روغن سندروس میں چوناملا کر تہی بنائیں اور حسب دستور بروئے کار لائیں۔

۴۔ ماشس کا آٹا اور سفیدی بیضہ مرغ باہم گوندھ کر جل جنتر میں حسب دستور استعمال کریں۔

۶۔ گل حکمت

اس کو طین الحکمتہ بھی کہتے ہیں، اس میں گسلی مٹی میں روئی ملا کر باون دستہ سے خوب کوٹا جاتا ہے جب روئی اور مٹی اچھی طرح مل جاتی ہے تو اس کو متعلقہ برتن پر چاروں طرف چھوپ دیتے ہیں، پھر اس کو خشک کرتے ہیں، اس طرح برتن گرمی اور آبخ پر کبھی ٹوٹنے پھٹنے سے محفوظ رہتا ہے۔

۷۔ کپڑوتی

اس میں متعلقہ برتن / آتش شیشی پر کپڑا اور گلی مٹی لپیٹ کر خشک کر لیتے ہیں اس کے نتیجے میں وہ گرمی اور آبخ سے ٹوٹنے سے محفوظ رہتا ہے، دوسرا فائدہ یہ ہوتا ہے کہ تجارت کی آمد رفت بھی اس کے ذریعہ رک جاتی ہے۔ گل ملانی کا استعمال زیادہ مفید ہوتا ہے۔

۸۔ جر علقی : اس کے ذریعہ ترولق کی جاتی ہے، تفصیل ترولق میں ملاحظہ کریں۔

۹۔ کھل

دواسازی میں، خواہ وہ چھوٹے پیمانہ پر ہو یا بڑے پیمانہ پر، اس کا استعمال ضرور ہوتا ہے، چونکہ اس میں سخت اور نرم ہر طرح کی دوائیں کوٹی اور باریک کی جاتی ہیں اس لئے اس کا انتہائی سخت ہونا ضروری ہے، یہ عام طور پر چینی، شیٹے یا پتھر کا کشتی نما گول برتن ہے، سخت پتھر خاص طور پر سنگ سماق کا بنا ہوا کھل عمدہ تصور کیا جاتا ہے، سنگ خارہ، سنگ سفید اور سیاہ کے بھی کھل بنائے جاتے ہیں، — غیر معیاری پتھروں کا کھل خراب تصور کیا جاتا ہے کیونکہ اس میں کھل خود بھی گھس جاتا ہے اور دوا میں شامل ہو کر اس کے وزن اور کارکردگی کو نامعتبر بنا دیتا ہے۔

۱۰۔ ہاون دستہ

اس میں بھی دواؤں کو کھٹا کچلا اور حسب ضرورت باریک کیا جاتا ہے، اس کے دو حصے ہوتے ہیں، (۱) 'ہاون' یعنی لوہے کا ایک گہرا برتن، جس کا تلا کافی دبیر ہوتا ہے، (۲) دستہ (تھما) اس کے ذریعہ دوا کھلی/کوٹی/باریک کی جاتی ہے، اس کا استعمال بھی دواسازی اور عطاری میں بہت زیادہ ہوتا ہے۔

۱۱۔ سل بٹہ

اس سے ہر فرد واقف ہے، اس سے انتہائی نرم چیزوں کا شیرہ اور پاؤڈر بناتے ہیں

۱۲۔ چھلنی

دوا کے موٹے اور باریک اجزاء کو علیحدہ کرنے کی غرض سے اس کا استعمال ہوتا ہے، اس سے ہر شخص واقف ہے، اس کی جالی کے سوراخوں کی تعداد اور موٹے باریک ہونے پر اس کے نمبر کا انحصار ہے، — نمبر کی تعیین کا اصول یہ ہے کہ جالی کے ایک انچ چوڑائی اور ایک انچ لمبائی (ڈھائی سینٹی میٹر چوڑائی اور اس کے برابر لمبائی) میں جس قدر سوراخ ہوتے ہیں ان کا

دو گنا نمبر چھانی کا ہوتا ہے، مثال کے طور پر اگر اس میں ۲۰ سوراخ ہیں تو جالی کا نمبر ۴۰ ہوگا۔

۱۳۔ ڈابی

یہ لکڑی کا ایک مضبوط ڈنڈا ہے جس کا دستہ لمبا، ڈنڈے کی طرح ہوتا ہے، یہ دوا کے ملانے اور خمیرہ وغیرہ کے گھونٹے کے کام آتا ہے۔

۱۴۔ قرع انبیق

دوا سازی کا یہ آلہ دو لفظ قرع بمعنی کدو (یہاں اس سے مراد دیگ ہے) انبیق بمعنی سرپوش سے مرکب ہے۔ آلہ کی شکل چونکہ کدو جیسی گول ہوتی ہے اس لئے قرع نام رکھا گیا، اس میں دوا بھر دی جاتی ہے، انبیق اس مخصوص سرپوش کو کہتے ہیں جہاں جا کر بخارات پانی میں تبدیل ہو جاتے ہیں، اس میں گنبد جیسی چھت ہوتی ہے اس کی بالائی اور زیریں سطحوں سے دو ٹوٹیاں نگی ہوتی ہیں۔ بالائی سطح پر ٹھنڈا پانی باہر سے ڈالا جاتا ہے جو چاروں طرف سے گھرا رہتا ہے، زیریں سطح کے کناروں پر ایک گول نالی دار گھیر ہوتا ہے، گنبد جیسی چھت سے ٹکرا کر جو بخارات پانی میں تبدیل ہوتے ہیں وہ اسی نالی میں اکٹھا ہو کر خلی ٹوٹی کے ذریعہ باہر برتن میں ٹپکتے ہیں، باہر کے اس برتن کا اصطلاحی نام 'قابلہ' ہے،

۱۵۔ تل بھبکہ / ویگ بھبکہ

اس کے ذریعہ عرق کشید کیا جاتا ہے، اس آلہ میں ویگ، سرپوش، اور نیچہ نیز قابلہ ہوتا ہے، ویگ میں مطلوبہ دوا رکھ کر پانی میں ڈال دیا جاتا ہے، پھر سرپوش نکالیا جاتا ہے، سرپوش کے اوپر ننگی ہوئی ہے اس کا دوسرا سر قابلہ میں لگا دیا جاتا ہے، قابلہ کو ایک برتن میں رکھ کر پانی سے بھر دیتے ہیں ویگ کے نیچے آگ روشن کرتے ہیں تو بھاپ اڑکنے (نملکی) سے گذرتی ہوئی قابلہ میں پہنچ کر سیال میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ اس میں ایک خرابی یہ ہے کہ پانی کے ختم ہونے کا پتہ نہیں چلتا اس لئے ہشیار دوا ساز ویگ میں کوٹیاں ڈال دیتے ہیں، جب پانی ختم ہونے

کے قریب ہوتا ہے تو ان کے ٹکرانے کی آواز سنائی دیتی ہے،

۱۶۔ نارمی جنتر / تعریق لولبی

اس کا اور قرع انبیق کا آلتقریباً ایک جیسا ہوتا ہے، فرق انبیق میں ہوتا ہے، اس میں انبیق کی بجائے ایسا سرپوش ہوتا ہے جس میں ایک تیج دار زانی (لولب) پوچھ دار لگی ہوتی ہے جس کو دیگ کے سرد پانی کے ایک مخصوص برتن سے گزار کر ایک تولیہ برتن میں ڈال دیا جاتا ہے، قرع پر حرارت پہنچانے سے بھاپ اسی نلکی سے گذر کر سرد پانی کے زیر اثر اگر سیال میں تبدیل ہو جاتی ہے اور اس برتن میں جمع ہو جاتی ہے۔

۱۷۔ حمام مائیمہ

اس میں ایک قلعی دار دیگ ہوتی ہے جس میں انبیق لگا ہوتا ہے، دیگ میں مطلوبہ دوا بھر جاتی ہے، پھر انبیق لگا کر نلکی کو ایک دوسرے برتن میں کر دیا جاتا ہے، اب اس دیگ کو ایک اینٹ پر کڑا ہی میں رکھتے ہیں؛ کڑا ہی میں پانی بھر دیا جاتا ہے اور اس کے نیچے آگ روشن کی جاتی ہے، کڑا ہی کا پانی جوش کھانے لگتا ہے جس کے نتیجے میں دیگ میں رکھی ہوئی دوا جو عام طور پر پھل، پھول اور بوٹی کی شکل میں ہوتی ہے، کے سیال اجزاء بھاپ بن کر انبیق کے ذریعہ نلکی سے ہو کر شیشی میں گرتے ہیں۔

۱۸۔ ڈسٹیشن پلائٹ

عصر حاضر میں عرق کشید کرنے کا یہ بڑا مقبول آلہ ہے، اس میں دوا کے اجزاء ضائع بھی نہیں ہوتے۔ عرق کشید کرنے کی غرض سے مطلوب دواؤں کو اسٹیم جیکٹیڈ ڈسٹیشن پلائٹ کے برتن (۲) میں شام کو پانی میں بھگو کر جیکٹیڈ حصہ (۱) میں ۸۰-۹۰ ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم کرتے ہیں اور ساری رات اس کو بھگوئے رہتے ہیں، اس اسٹیم جیکٹیڈ میں دو طرح کی اسٹیم (بھاپ) دی جاتی ہے، ایک جیکٹیڈ (۱) جو اندر کے پانی کو گرم کرتی ہے اور دوسری براہ راست

دواؤں میں اثر انداز ہوتی ہے۔

دوسرے دن صبح کو جبکیٹیڈ حصہ میں اسٹیم دے کر دواؤں کو جوش دیتے ہیں اور جبکیٹیڈ حصہ میں اسٹین لیس اسٹیل *Stainless Steel* کے فخرج کو بند کر دیتے ہیں اور برتن میں دس پونڈ وزن کا پریشر پیدا کر دیتے ہیں، اس طرح دوائیں اچھی طرح پک جاتی ہیں، اس کے بعد فخرج (نکاس) کو آہستہ آہستہ کھولتے ہیں اور ریٹوکو کر کنڈنسر میں سرد پانی چھوڑتے ہیں اس کے بعد دوائیں ۳-۵ پونڈ بھاپ میں پکاتے رہتے ہیں، ساتھ ہی ڈائریکٹ اسٹیم بھی ۲ء میں کھول دیتے ہیں، اس طرح دواؤں کے بخارات کنڈنسر کے ذریعہ سرد ہو کر غرق / سیال کاروپ ہمارے ہاتھ میں اور ایک پائپ کے ذریعہ نکل کر علیحدہ برتن میں جمع ہوتے ہیں، غرق کشید کر لینے کے بعد دواؤں کا جوشاندہ اور ٹفلڈ نیچے کے فخرج (نکاس) سے نکال کر پلانٹ کو صاف کر دیتے ہیں۔

صيدلہ جزئیہ

”صيدلہ جزئیہ“ کے عنوان کے تحت عطار کی ان ذمہ داریوں کا جائزہ لیا جا رہا ہے جو تقسیم دوا کے وقت اس کو نبھانی پڑتی ہیں۔ آئندہ سطور میں اس سے متعلق چند بنیادی باتیں تحریر کی جا رہی ہیں جو اکثر اوقات ”صيدلہ کلیہ“ میں بھی مفید ثابت ہوتی ہیں۔

دواخانہ کی تزئین

تزئین، آرائش اور سلیقہ، ہر کسی چیز میں چارچاند لگا دیتا ہے، بات سلیقہ سے ہو تو سامنے کا آدمی / مخاطب گرویدہ ہو جاتا ہے، بات سچی ہو لیکن گفتگو کا سلیقہ نہ ہو تو مخاطب کے وہ سچ بات منوانے میں بھی دشواریاں ہوتی ہیں، بد صورتی کے باوجود بھی اگر نفسیاتی تزئین و آرائش سے کام لیا جائے تو حسن کی خوبیاں پیدا ہو جاتی ہیں۔ تجارتی ضابطہ بھی یہی ہے کہ خوش نمائی اور اور سلیقہ کو بڑھاوا دیا جائے۔ ساتھ ہی معیار کو بلند کیا جائے، دواخانہ اور دوا سازی کے تعلقات میں تو صفائی، پاکیزگی، اور سلیقہ مندی انتہائی ضروری ہے، یہ حقیقت ہے کہ مریضیں اضمحلال زیادہ ہوتا ہے، شگفتہ مزاج شخص بھی جب بیمار پڑتا ہے تو اس کی شگفتگی پر اثر پڑتا ہے، ایسے میں اگر دواخانہ کا ماحول اور فضا میں سلیقہ مندی نہ ہو تو دل برداشتگی میں اضافہ ہی ہوگا جو شفا یابی کی راہ میں کسی قدر رکاوٹ ضرور ہے، دواخانہ اگر خوب صورت، صحیح نقطہ نظر سے عمدہ اور ادویہ کے اعتبار سے معیاری ہے تو مریض پر اس کا نفسیاتی اثر پڑتا ہے اس کے لیے شفاخانہ،

دواخانہ وغیرہ کو پاکیزہ آرائش سے ضرور ہم کنار کرنا چاہیے، مرض سے شفا تجلیات کے فروغ و فن کی تشہیر بہر نقط نظر سے۔ آئندہ سطور میں اسی طرح کی کچھ باتیں تحریر کی جا رہی ہیں۔

صفائی و پاکیزگی

دواخانہ کی ظاہری آرائش و زیبائش کے ساتھ داخلی صفائی اور پاکیزگی از حد ضروری ہے، چنانچہ دواسازی میں استعمال ہونے والے ساز و سامان عمدہ اور معیاری ہوں و میں ان کی صفائی اور طہارت بھی یقینی ہو، شیریں اور قوامی ادویہ کی تقسیم نثر مفرد ادویہ کی چھان بینک میں بھی صفائی برقی جائے خوشی کی بات ہے، عطر حاضر میں اس طرف بطور خاص توجہ دی جا رہی ہے، ہمدرد، شمع، روغنہا، طیبہ کالج علی گڑھ، بہار دواخانہ، اصلاحی دواخانہ، نیشنل دواخانہ اور ایبافاما ٹیکس کی لیبوریٹریز کو دیکھ کر فرحت کا احساس ہوتا ہے ان کے معیار پر بھی مسرت ہوتی ہے، لیکن یہ بڑی لیبوریٹریز ہیں، چھوٹے پیمانے پر جہاں دواسازی ہوتی ہے وہاں صفائی اور پاکیزگی کی طرف مزید توجہ کی ضرورت ہے۔ کوشش اس بات کی بھی ہونی چاہیے کہ دواخانہ اچھی جگہ اور صحت مند مقام پر ہو، اس کے اطراف میں کبھی صاف ستھرا ماحول ہو۔ بڑے پیمانے پر دواسازی کالائسنس ملنے کی ایک شرط یہ بھی ہے کہ وہ رہائشی علاقوں سے دور ہو، اور ماحول پاک صاف ہو، کسی طرح کی آلودگی کا امکان نہ ہو۔

ہوا اور روشنی

دواخانہ میں صاف ہوا اور چھی روشنی کا انتظام بھی از حد ضروری ہے اس سے ایک صاف اور صحت مند ماحول کی تشکیل میں مدد ملتی ہے اور بیشتر اعمال صحت کے ساتھ انجام پاتے ہیں۔

مریض تیماردار کے بیٹھنے کا نظم

دواخانہ میں ایک صف ایسا ضرور ہونا چاہیے جہاں مریض تیماردار سکون سے بیٹھ سکے

اور حسب ضرورت رک کر اپنی دوا کے حصول کو ممکن بلکہ آسان بنا سکے، یہاں کی زیادتیاں اور ہولتیں بھی ایسی ہوں کہ مریض فرحت محسوس کرے۔

دواؤں کی تقسیم

دواؤں کی فروخت اور تقسیم میں سلیقہ اور نظم دونوں کی ضرورت ہے، اس میں صرف برق رفتاری اور چابک دستی کی ضرورت نہیں ہے بلکہ صحت کے ساتھ چابک دستی درکار ہوتی ہے، مفردات کی ناپ تول (اوزان) آمیزوں اور مرکبات کی تقسیم میں انتہائی توجہ کی ضرورت ہوتی ہے۔ مریض بیمار دار کو طریقہ استعمال کی ہدایت انتہائی سکون اور وضاحت کے ساتھ دی جائے۔ صیدہ جزئیہ کے اہم اصولوں میں سے یہ چند اصول ہیں،
عطار کے اخلاقیات وغیرہ پر تو مضامین کے مضامین درکار ہیں۔

دواخانہ میں دواؤں کی ترتیب

دواخانہ میں دواؤں کو ترتیب سے رکھنے کے لئے کوئی واضح اصول مرتب نہیں کیا ہے، بلکہ دواساز/عطار اپنے تجربہ سے کچھ اصول بنا لیتے ہیں، پھر اگر ان میں تجرباتی طور پر کچھ پیش رفت ہوتی ہے تو وہ دوسرا اصول وضع کر لیتے ہیں، — ذیل میں چند باتیں تحریر کی جا رہی ہیں جو اس سمت میں مثبت امکانات کی حامل ہیں۔

● دواخانہ میں دواؤں کی ترتیب کے وقت دوا کی شکل و صورت اور ہیئت کو مد نظر رکھتے ہوئے مفرد اور مرکب دواؤں کو دو گروہوں میں تقسیم کریں، پھر ان دونوں کو مختلف ذیلی گروہوں میں — مثلاً مفرد خشک دوائیں ایک گروہ میں اور مرکب دوائیں ایک گروہ میں، پھر مفرد دواؤں میں بھی تخم، اصل، برگ، گل وغیرہ کے اعتبار سے علیحدہ کر دیں، اس طرح مرکب دواؤں میں شربت، معجون، خمیرہ، لعوق، عرق، مربی، حب، قرص، وغیرہ علیحدہ علیحدہ گروہ اور ذیلی گروہ میں تقسیم کریں، — سفوف اور کیکات کے ساتھ بھی یہی رویہ رکھیں۔

- — کون سی دوائیں کس برتن میں رکھی جائیں، اس پر خصوصی توجہ کی ضرورت ہے، بعض دوائیں بعض برتنوں میں ردعمل Re-action ظاہر کرتی ہیں، اس کا بطور خاص خیال رکھیں۔
- — مفرد دواؤں کو مختلف گروہوں میں تقسیم کر کے لکڑی کی الماری میں مختلف درازوں میں رکھا ہوا اور ان خانوں / درازوں پر دوا کا نام لکھا ہوا، میں نے خسر محترم جناب حکیم عبدالحفیظ اعظمی مرحوم کے مطب میں دیکھا ہے، وہ نظم میں بہتر تھا، اب اس میں مزید تبدیلیاں کر لی گئی ہیں۔
- (الف) — عرقیات کو صاف شفاف، ایک سائز کی، ہم شکل شیشیوں میں رکھنے سے ایک قرینہ جھلکتا ہے ان عرقیات کا نام لکھ کر حرفی اعتبار سے رکھنا کام کو مزید آسان بنا دیتا ہے، بعض عطارفروخت کے اعتبار سے ان کو ترتیب دیتے ہیں،
- — فراری روغن کو استہام کے ساتھ مضبوط ڈاٹ والی شیشیوں میں رکھا جائے، اسی طرح فراری دواؤں کو شیشہ کے برتن میں خوب بند کر کے رکھا جائے۔
- — شربت کو بھی عرق کی طرح صاف شفاف شیشیوں، بوتلوں اور جار میں رکھیں، ترتیب ہی رکھیں جو عرق میں رکھتے ہیں، دوسری صورت یہ ہے کہ شربتوں کو ان کے خواص کے اعتبار سے ترتیب دیں یا پھر فروخت کی کمی زیادتی کے اعتبار سے۔
- — معجون کی بہت سی ذیلی قسمیں ہیں، اس لئے ان کی گروہ بندی کر کے بکیر، مرتبان اور چینی کے برتن میں رکھیں، ساتھ ہی ترتیب حرفی بھی قائم رکھیں۔ نمبرہ اولیٰ وغیرہ کے لئے بھی یہی طریقہ اختیار کریں۔
- — مرنی جات کو بڑے منہ کے مرتبانوں میں رکھیں، چینی کے مرتبان زیادہ رائج ہیں،
- — کشتہ جات کو بھی شیشہ کے مرتبان اور چینی کے ظروف (برتن) میں رکھیں، ان کو دھات کے برتن میں قطعاً نہ رکھیں ورنہ ردعمل Re-action ہو سکتا ہے،
- — جب، اقراص اور سفوف وغیرہ کو پلاسٹک کے ڈبوں میں رکھیں، آج کے دور میں عمدہ پلاسٹک کے ڈبے فراہم ہیں، یہ گر کر ٹوٹتے بھی نہیں، جو بصورت اور اوزان ہوتے ہیں، ان میں بھی حرفی ترتیب قائم رکھ سکتے ہیں۔
- (ب) — مفرد ادویہ میں توتیا، پھٹکری اور سیرا کیس جیسی دواؤں کو دھات کے برتن میں

میں نہ رکھیں، ان کے لیے چینی، شیشے یا پلاسٹک کے منہ بند برتن مناسب ہیں،
 ● فراری اور مبخر دواؤں، کافور، ست پودنیہ، ست اجوائن وغیرہ کو علیحدہ علیحدہ شیشوں

میں رکھیں،

● زہریلی دواؤں، ایفون، دھتورہ، بیٹھالیلا، ہڑتال، کچلا، سنگرف اور شکھیا وغیرہ
 کو مناسب شیشوں میں بند کر کے نام کی چٹ (لیبل) لگا کر رکھیں، ان کا سیکشن علیحدہ ہو

اور تالا لگا ہونا ضروری ہے۔

● قیمتی دواؤں کو بھی علیحدہ علیحدہ مناسب ڈبوں/ظروف میں رکھیں، نام کی چٹ لگی
 ہونا ضروری ہے۔

دواخانہ کے آلات کا رکھ رکھاؤ اور صفائی

دواخانہ میں جو آلات، ترازو، باٹ، مقراض (پچی) چاقو، لکڑی کے چمچے، پلاسٹک کے
 چمچے، کاک (ڈاٹ) کھولنے کا آلہ، مقطار (قطرہ والی شیشی) اور اسی طرح کے دوسرے ضروری
 آلات قرینہ سے اپنی اپنی جگہ رکھے ہوں اور ان کی صفائی پر خصوصی توجہ دی جائے کیونکہ ذرا سی
 آلودگی علاج و معالجہ کے سارے نظام کو درہم برہم کرے گی۔ بزنوں اور آلات کی صفائی کے
 اپنے جدید طریقے رائج ہو گئے ہیں جن سے ان کی جرثومی تطہیر بھی ہو جاتی ہے۔

نسخہ باندھنا

نسخہ باندھنا/دوا دینا اپنے آپ میں ایک تکنیک ہے، حکیموں اور ڈاکٹروں کی تحریر پر نپہار لے لیتے مشہور ہیں، وجہ صرف یہ ہے کہ ان دونوں کا انداز تحریر اور محققات کا ایک جداگانہ انداز ہوتا ہے جو ہر کسی کے پڑھنے کے بس کا نہیں ہوتا۔ یہاں طبیب کے مجوزہ نسخہ اور اس پر لکھی ہوئی ہدایتوں کے مطابق عطار کے دوا دینے کے عمل کا جائزہ لیا جا رہا ہے،

۱۔ نسخہ باندھنے سے قبل عطار/دوا فروش کا فرض ہے کہ وہ پہلے نسخہ کو شروع سے آخر تک پڑھے۔

۲۔ نسخہ میں کوئی ایسی دوا ہو، جو عطار کے یہاں نہ ہو تو اپنی رائے کے تناظر میں اس کا متبادل از خود نہ دیدے، نہ ہی اس خاص دوا کے بغیر نسخہ باندھے، کسی خاص دوا/جزر کے بغیر نسخہ باندھنا یا کسی دوا کے نہ ہونے کی صورت میں از خود دوسری دیدینا نہ صرف اخلاقی بلکہ قانونی طور پر بھی قابل گرفت باتیں ہیں، بلکہ اس مرحلہ میں نسخہ کو طبیب/معالج کے پاس بھجوا کر سارے احوال سے آگاہ کر دینا چاہئے، تاکہ طبیب اپنی علمی فراست اور فنی حد اقل سے خود اس میں ردوبدل کرے۔

۳۔ نسخہ میں کسی دوا کا نام پڑھانے جاسکے تو صرف اس شکل پر دوا دیدینا بہت بڑا جرم ہے، اس سلسلہ میں بھی طبیب کے شک کو دور کرنے کی کوشش کی جائے۔

۴۔ نسخہ واضح اور صاف لکھا ہوا ہونا ہم اس کے اجزاء کے وزن میں کوئی شبہ از روئے فن

ہو تو بھی طبیب سے رجوع کرنا ضروری ہے، مثلاً کسی تیز سہمی دوا کی مقدار خوراک اس کے مروجہ مقدار خوراک سے زیادہ ہو جس سے مفرت اور سمیت کا اندیشہ ہو تو طبیب کو فوراً مطلع کرنا چاہیے، ممکن ہے بشری تقاضوں کے تحت سہو ہو گیا ہو۔

۵۔ اگر ایک ہی نسخہ میں خلاف اصول دو متناقض دوائیں تحریر ہوں یا اور بھی کوئی ہدایت

فنی اعتبار سے غلط ہو، تو بھی متعلقہ طبیب کو اس سے آگاہ کرنا ضروری ہے،

۶۔ نسخہ باندھتے وقت تمام مفرد مرکب دوائیں وزن کر کے دی جائیں۔ تاہم بعض نسخوں کے

اجزاء میں ناپ تول سے عطا گریز کرتے ہیں، بلکہ بعض اندازہ سے دوائیں دیدیتے ہیں، اگرچہ یہ غلط اصول بات ہے۔ تاہم بعض مفردات میں کوئی قباحت بھی نہیں ہے، کیونکہ مشق و مزاولت سے

عطار صرف مطلوبہ مقدار میں ہی، وزن کے بغیر دوا باندھتا ہے،

۷۔ نسخہ بناتے / باندھتے وقت نسخہ کو سامنے ایسے زاویہ پر رکھنا چاہئے کہ اجزاء رکھتے وقت وہ

کسی تکلیف کے بغیر نسخہ کو دیکھ سکے،

۸۔ ایک ہی ساتھ دو نسخے بنانا اصولی طور پر غلط ہے، اس سے دوا کے خلط ملط بلکہ غلط طور پر

دیئے جانے کا اندیشہ رہتا ہے،

۹۔ معجون، لعوق، خمیرہ اور اسی طرح کی دوسری دواؤں کو صفائی اور احتیاط کے ساتھ وزن کر کے

عمدہ پلاسٹک کے ڈبے میں دیں، پلاسٹک کے اس دور میں تقسیم ادویہ کی بہت سی دشواریوں پر قابو

پالیا گیا ہے۔ قیمتی دوائیں، دوا المسک، خمیرہ مروید، یا قوتی اور مفرح وغیرہ قیمتی نیز خوشبودار

دوائیں عمدہ پلاسٹک اور، ڈھکن والی ڈبیوں میں دیں۔ ڈھکن اچھا ہونا ضروری ہے، شربت اور

عرق کے لئے شیشیاں پلاسٹک کی رائج ہیں،

۱۰۔ نسخہ اگر محض شربت اور عرق یا سکتجین اور عرق پر مشتمل ہو، نیز دونوں کو ملا کر پینے کی ہدایت

کی گئی ہو تو ان کو باہم ملا کر دینے میں کوئی حرج نہیں ہے، چنانچہ ان کو علیحدہ علیحدہ وزن کر کے

ایک ہی برتن میں رکھ کر دے سکتے ہیں۔

۱۱۔ اگر جوش اندہ / خیساندہ کا نسخہ ہو نیز طبیب نے جوش اندہ عرق میں نکال کر اوپر سے

شربت نوش کرنے کی ہدایت کی ہو تو عرق اور شربت کو علیحدہ علیحدہ برتنوں / شیشیوں میں رکھ دیں۔

۱۲۔ اگر سفوف، معجون، بوب وغیرہ کا نسخہ باندھنا ہو جس میں بعض دوائیں کوٹنے پینے کی ہوں اور وہ مرکب تیماردار مرض یا اہل خانہ اپنے طور پر تیار کرنا چاہے تو پہلے اس پر واضح کر دیں کہ یہ دوائیں عطار سے ہی ہوائیں لیکن اگر وہ مصر ہو تو اس مرکب کے تمام اجزاء (دوائیں) الگ الگ پڑیوں میں باندھ کر یا مناسب چیز میں رکھ کر دیں، اور سب پڑیوں / برتن میں دوا کا نام لکھ دیں، ساری مفرد دواؤں کو صرف اس لئے یکجا باندھ دینا کہ یہ ایک ہی مرکب کی ہیں، اصولی طور پر غلط ہے، ایسا کرتے وقت دوا تیار کرنے کے بیشتر مراحل میں دشواریاں بلکہ قباحتیں پیش آئیں گی، کیونکہ بعض دوائیں ان گروہوں میں کوٹی جاتی ہیں جس میں دوسری دوائیں شامل کی جاسکتیں۔ بعض اجزائی / قسمتی بھی ہوتے ہیں، ان کو بطور خاص علیحدہ رکھنا چاہئے، اور دوا لینے والے کو دکھا دینا چاہئے۔

صفات ادویہ

بیشتر طبیب اور معالج نسخہ میں دواؤں کے نام کے ساتھ صفت بھی لکھتے ہیں ان کا سمجھنا از حد ضروری ہے اور اس پر عمل کرنا ہی، نسخوں میں عام طور پر مونی منقی، آملہ منقی، اصل السوس منقش، ابریشم منقش، بصرہ بستہ، پاشیدہ، مغرب وغیرہ لکھا ہوتا ہے، ان کو بروئے کار لانا ضروری ہوتا ہے، ان میں سے بیشتر اصطلاحات کا جائزہ آئندہ صفحات میں لے رہے ہیں۔ ذیل میں صرف چند اصطلاحات کو بطور نمونہ تحریر کر رہے ہیں۔

• بصرہ بستہ، اس کے معنی پوٹلی میں باندھ کر، ہیں، یہ صفت اقیمنون اور تخم کثوث کے ساتھ لکھی جاتی ہے، اس کی صراحت یہ ہے کہ جو شانہ یا خیسانہ میں یہ دوا ملل کے ایک کپڑے میں باندھ کر (بصرہ بستہ) ایک دھاگے سے لٹکادیں، جب خیسانہ / جو شانہ تیار ہو جائے تو دھاگا کھینچ لیں، دھاگے کے بغیر پوٹلی بنا کر بھی ڈالنے کا عمل ہے،

• پاشیدہ، اس کے معنی چھڑک کر، ہیں، یہ صفت عام طور خاکسی، اسبنغول، تخم ریحا، تخم کنوچہ وغیرہ کے ساتھ لکھی جاتی ہے، ترکیب یہ ہوتی ہے کہ جو شانہ / خیسانہ تیار ہونے کے بعد اس پر حسب ہدایت مذکورہ بالا دواؤں میں سے کوئی، چھڑک دی جاتی ہے، جو اس کو

سطح پر تیرتی رہتی ہے، اور اسی طرح مریض کو نوش کرادی جاتی ہے، — اسی دوا کو علیحدہ پڑیہ میں باندھ کر متعلقہ شخص کو سمجھا دینا چاہئے،

● — مغز، چھلنی سے چھانا ہوا، یہ صفت عام طور پر غارقیوں کے ساتھ لکھی جاتی ہے، ترکیب یہ ہوتی ہے کہ غارقیوں کو بالوں کی چھلنی میں چھان لیں، جو باریک اجزا چھلنی سے چھن کر گزر جائیں ان کو استعمال کرائیں، اس کو غارقیوں مغز کہتے ہیں،

● — دبیر، بریاں، مغسول، محرق، وغیرہ اصطلاحات کا تذکرہ اس کتاب میں ان کے مباحث کے ذیل میں کیا جا چکا ہے۔

● — گذشتہ صفحات میں تحریر کر چکا ہوں کہ نسخہ باندھنا اپنے آپ میں ایک تکنیک ہے، چنانچہ تجربہ غطار کونت نئے طریقوں سے روشناس کراتا ہے، چنانچہ وہ اس میں ہمہ وقت محنت بخش تبدیلی کرتا رہتا ہے۔

ترکیب استعمال بتانا

آخری مرتبہ نسخہ پڑھ لینے اور دواؤں کا موازنہ کرنے کے بعد پڑیا باندھیں۔ اس کے بعد جو مرحلہ آتا ہے وہ ترکیب استعمال سمجھانے کا ہے — یہ کام انتہائی ذمہ داری کا ہوتا ہے، اس میں مریض/ بیمار دار کے ذہنی رویہ کو ذہن میں رکھتے ہوئے اطمینان اور وضاحت کے ساتھ ترکیب استعمال بتائیں، اس مرحلہ میں بعض اوقات مریض یا اس کے ساتھ کا شخص یا بار بار ترکیب پوچھے گا، لہذا الجھے اور کبیدہ خاطر ہوئے بغیر انتہائی توجہ اور محبت کے ساتھ ترکیب استعمال بتائیں، اندرونی اور بیرونی (داخلی اور خارجی) استعمال کی دواؤں کو علیحدہ علیحدہ رکھ کر وضاحت لفاظی/ پڑیا پر بھی لکھ دیں، تاکہ گڈڈ کا امکان ختم ہو جائے، سہمی یا قوی الاثر دواؤں کو علیحدہ پڑیا/ لفاظی میں دیں اور مخصوص علامت لگا دیں۔

دواؤں کی ناپ تول

دواؤں کی ناپ تول میں احتیاط اور ہوشیاری دواسازی کے بنیادی اصولوں میں سے ہے، دوا کی کم مقدار فرض سے شفا یابی کے امکانات کو مدغم کر دیتی ہے اسی طرح مقدار میں زیادتی بد اثرات پیدا کر سکتی ہے، اقتصادی طور پر جو نقصان ہوگا وہ علیحدہ بات ہے، — آئندہ سطور میں ناپ تول سے متعلق چند باتیں تحریر کی جا رہی ہیں۔

۱۔ خشک دوائیں عام طور پر ترازو میں تولی جاتی ہیں، اب حساس ترازو آگئے ہیں چنانچہ ذرا بھی فرق کے امکانات ختم ہو گئے ہیں، عام دوائیں عام ترازو پر تولیں اور سبکی اور قیمتی دوائیں انتہائی حساس ترازو پر تولیں، آج کل پچاس ہزار روپے سے بھی زائد قیمت کے ترازو بازار میں دستیاب ہیں،

۲۔ سیال / رفیق دواؤں کو پیمانہ کے ذریعہ ناپ کر دیں، بعض دوائیں قطرہ قطرہ شمار کر کے دی جاتی ہیں،

۳۔ نیم مجعد، لیس دار اور چکنے والی دوائیں (معجون، لعوق، اطریفیل اور خمیرہ) کو براہ راست ترازو پر تولنے کی بجائے جس ڈبہ برتن میں رکھ کر دینا ہو، اس کا "دھار" کر کے اس میں رکھ کر تولیں، یعنی اگر ایک ہی طرح کا پلاسٹک کا ڈبہ ہو تو ڈھکن کھول کر ایک ڈبہ وزن والے پلٹے پر اور دوسرا خالی ڈبہ دوا والے پلٹے پر رکھ دیں، پھر حسب دستور وزن رکھ کر دوسرے پلٹے کے ڈبے میں دوا ڈال کر تولیں۔ اگر پلاسٹک کے ڈبے کے بجائے کوئی اور چیز ہو تو اسی اصول پر اس کو بھی تولیں، اس طرح مقدار کے کم، زیادہ ہونے کا اندیشہ نہیں رہتا۔

۴۔ معجون وغیرہ میں شیرینی کا وزن متفرک زیاد شوار گزار عمل ہے، اگر سفوف، معجون وغیرہ کے نسخہ میں مصری، گڑ، شہد یا ترنجبین وغیرہ "ہموزن" لکھی ہو تو یہاں مراد یہ ہے کہ یہ دوائیں دوسری دواؤں کے مجموعی وزن کے برابر شامل کی جائیں، "دو چند" (دو گنا) اور "چند تین گنا" مراد ہے، — لیکن اگر معجون میں شربت، عرق اور مربی وغیرہ شامل ہوں تو یہاں ان دواؤں کے وزن کو وضع کر کے صرف خشک دواؤں کے وزن کے اعتبار سے شیرینی شامل کریں۔

چند احتیاط

- ۱۔ شربت، عرق اور اس طرح کی رقیق (پتلی) دوائیں دوسرے برتن میں اس طرح گرائیں کہ برتن / جار / ڈبہ / توبل پر لکھا ہوا دوا کا نام "آلودہ" نہ ہو،
- ۲۔ سیال دوا کالنے کے بعد جو چند قطرے شیشی پر لگے ہوں اسے شیشی کی ڈاٹ سے اندر کر کے ڈاٹ اچھی طرح بند کر دیں۔
- ۳۔ سیال دوا / شربت وغیرہ اگر شیشی کے منہ پر لگا ہوا درتھوڑا پھیل گیا ہو تو اس کو پاک و صاف گیلے کپڑے سے صاف کریں۔

دواسازی کی چند ضروری اصطلاحات

SOME IMPORTANT TERMS USED IN PHARMACY

۱۔ آب ترچھلہ

آب بمعنی پانی، ترچھلہ = تین پھل، — ترچھلہ پتر، بیڑہ اور آملہ کو کہتے ہیں، تینوں دوائیں ہم وزن، کونیم کو ب کر کے دواؤں کے ۴-۶ گنا پانی میں بھگو دیں چند گھنٹے بعد چھان لیں جو سیال حاصل ہوگا وہی آب ترچھلہ ہے۔

۲۔ آب خیار

خیار = کھیرا، آب خیار = کھیرے کا پانی، اس کے نکالنے کا طریقہ یہ ہے کہ کھیرا گول حکمت کر کے بھاڑ میں رکھ دیں، جب گول حکمت سرخ ہو جائے تو نکال کر سرد ہونے دیں، پھر مٹی بنا کر کھیرے کا پانی نچوڑ لیں، یہی آب خیار ہے،

۳۔ آب خیارزہ

آب خیارزہ (گلدی کا پانی) بھی آب خیار کی طرح حاصل کیا جاتا ہے۔

۴۔ آب کدو

آب کدو (کدو کا پانی) بھی آب خیار کے اصول پر حاصل کیا جاتا ہے،

۵۔ آب گوشت / آب کامہ

آب گوشت (بخنی) گوشت کو پانی میں حسب دستور جوش دے کر حاصل کیا جاتا ہے۔ بعض اوقات اس میں دوائیں بھی شامل کر لی جاتی ہیں تفصیل "چنداغذیہ کی نوعیت ترکیب" میں ملاحظہ کریں۔

۶۔ ابٹن

یہ غازہ ہے، جسم کی رنگت نکھارنے کے کام آنے والا ایک مرکب،

۷۔ ابرک محلوب / دھناب

اس کی ترکیب یہ ہے کہ ابرک کو دھان اور کوڑیوں کے ساتھ مضبوط کپڑے کی تھیلی باندھ کر پانی میں ڈال کر دونوں ہاتھوں سے اس قدر گڑیں کہ ابرک ریزہ ریزہ ہو کر کپڑے سے چھن کر پانی میں چلا جائے، جب ابرک کے بڑے اجزاء تہہ نشین ہو جائیں تو پانی نتھار کر یہ ابرک محفوظ کر لیں، اسی کو ابرک محلوب کہتے ہیں۔

۸۔ آسو

یہ ایک قسم کی غیر مقلطہ کشیدہ کی ہوتی، شراب ہے۔

۹۔ آش جو

جو کا پانی (آش جو) جو کو پانی میں پکا کر حاصل کیا جاتا ہے، ملاحظہ فرمائیں مارا شعیر "چنداغذیہ" کی نوعیت ترکیب کے ذیل میں۔

۱۰۔ اپدھات ویدک اصطلاح میں کبریت (گندھک)، سیاب (پارہ)، ہڑتان سم (الفار) (سکھا)

شگرف، ریکپورا اور دارچکنہ کو ایدھات کہا جاتا ہے، — روح یا ذوی الارواح طبی اصطلاح ہے

۱۱۔ اجساد/جسد

اہل کیمیا کی اصطلاح میں ان معدنیات کو کہتے ہیں جو آگ کی حرارت سے بھی نہیں اڑتے۔
مثلاً چاندی، سونا۔

۱۲۔ ارشت/نمید

طبی اصطلاح میں اس کا مترادف نمید ہے۔

۱۳۔ ارواح/روح

ملاحظہ فرمائیں ایدھات،

۱۴۔ اطفار

تانبا، چاندی، سونا، لوہا آگ پر گرم اور سرخ کر کے کسی سیال میں بھانے کا عمل اطفار کہلاتا ہے۔

۱۵۔ افشردہ/عصارہ

عصارہ کا مترادف ہے، نچوڑا ہوا سیال، ملاحظہ فرمائیں عصارہ،

۱۶۔ انویان/بدرق

نسبتاً سادہ چیز جو اصل دوا میں ملا کر کھائی جاتی ہے، یا اصل دوا کو کھا کر اوپر سے نوش کی جاتی ہے، طبی اصطلاح میں اس کو بدرق کہتے ہیں۔

۱۷۔ اور وہ نلیکا جنتر

یہ ویدک اصطلاح ہے، اس کا مترادف ہنام بھیکہ ہے،

۱۸۔ ایرنے اپلے (پاچک دشتی)

جنگلی اپلے، جو مویشی کے گوبر کرنے کے بعد پڑے پڑے خشک ہو جاتے ہیں۔ کشتہ سازی میں یہی استعمال کئے جاتے ہیں۔

۱۹۔ بودادہ

جو = مہک، دادہ = دیا ہوا، فارسی زبان کا لفظ، — طبی اصطلاح میں اس عمل کو کہتے ہیں جس میں دوا کو کسی بزن یا کرچھلی میں رکھ کر آگ پر اتنی دیر تک رکھا جائے کہ اس سے بھینسی بو آنے لگے نیز دوا کا رنگ تبدیل ہو جائے۔

۲۰۔ بہمین

بہمن کی دونوں قسمیں مراد ہیں، یعنی بہمن سرخ، بہمن سفید۔ بعض اوقات ایک ہی نسخہ میں دونوں دوائیں بطور جز شامل ہوتی ہیں، اس وقت طبیب "بہمین" لکھ دیتا ہے۔

۲۱۔ بیضہ نیم برشت

عربی اور فارسی ترکیب کے ساتھ یہ طبی اصطلاح وضع ہوئی ہے، قدیم طبی ادب میں بھی یہ لفظ ملتا ہے، جبکہ نیم برشت، خالص فارسی لفظ ہے، ابو بکر محمد بن زکریا رازی کے یہاں یہ اصطلاح کثرت سے مستعمل ہے — کھولتے ہوئے پانی میں انڈے کو اتنی مدت تک رکھیں کہ اس کی سفیدی تو کسی حد تک جم جائے لیکن زردی پیلی ہی رہے،

۲۲۔ پانچک دستی

— ہاتھ کے تھوپے ہوئے ایلے (دستی - ہاتھ کے) — بعض اوقات کشتہ سازی میں نصف کیلو یا ایک کیلوگرام ایلے کی ضرورت پڑتی ہے، تو اس وقت یہی ایلے بروئے کار لبا جاتا ہے، کیونکہ ایرنے دستی ایلے (پانچک دستی) زیادہ بڑے اور وزنی ہوتے ہیں۔

۲۳۔ پانچ کھار / پنج کھار

پانچ کھار یعنی پانچ قسم کے نمک، عربی اصطلاح میں قلیات خمسہ، (۱) ڈھاک کا کھار، (۲) مولیٰ کا کھار (۳) جو کا کھار (جو اکھار) (۴) سبھی کا کھار، اور (۵) تل کا کھار، یہی پانچ کھار ہیں۔

۲۴۔ پچپول

یہ ویدک طریقہ علاج کی اصلاح ہے۔ (۱) پیپل، (۲) پیپلامول، (۳) چب اور (۴) چیتہ کو کہتے ہیں۔

۲۵۔ پنچانگ

پنچ - پانچ، انگ - حصہ / جز، — ویدک اصطلاح ہے، پانچ اجزاء (اجزاء خمسہ) — کسی بوٹی کے پنچ اجزاء (۱) پتے، (۲) پھل، (۳) پھول، (۴) جڑ، (۵) پوست، ان کا مجموعہ — پنچانگ کہلاتا ہے۔

۲۶۔ پنچ کھشار — ملاحظہ فرمائیں پنچ کھار / پانچ کھار

۲۷۔ پنچ مول خرد

پنچ - پانچ، مول - جڑ، خرد - چھوٹی، — پانچ چھوٹے چھوٹے دختوں کی جڑیں ویدک

اصطلاح کا لفظ، ۱) سال پرنی (سال بن)، ۲) پرست پرنی، ۳) کٹائی خرد، ۴) کٹائی کلاں، جنگل بیگن، ۵) کو گھرو۔ ان پانچ کی جڑ کے مجموعہ کو کہتے ہیں، عربی طب میں اصول خمسہ صغیرہ۔

۲۸۔ پانچ مول کلاں

پانچ بڑے ذخموں کی جڑیں (اصول خمسہ کبیرہ)۔ ۱) دزخت بیل، ۲) آژود، ۳) دزخت کنبھاری، ۴) پاژل، ۵) ارنی۔ یہ "پانچ مول کلاں" ہیں۔

۲۹۔ ترچھلہ

آب ترچھلہ ملاحظہ کریں۔

۳۰۔ ترکٹہ

تین چرپریری دوائیں۔ ویدک اصطلاح، (حرفیات ثلاثہ) ۱) سوٹھ، ۲) فلفل سیاہ، ۳) فلفل دراز (پیل) پر اس کا اطلاق ہوتا ہے

۳۱۔ ترید اکبر آبادی مجوف خراشیدہ

ترید اکبر آبادی (اگرہ کے علاقہ میں عمدہ قسم کا ترید ملا کرتا تھا اس لئے اکبر آبادی ترید کہا گیا) مجوف (سوراخ کردہ) یعنی اس کے درمیان سخت حصہ نکالا ہوا خراشیدہ (چھلکا بیرونی پوست اتارا ہوا)

۳۲۔ تودرین

اس کا اطلاق تودری سرخ اور تودری زرد پر ہوتا ہے۔

۳۳۔ جسد

اجساد ملاحظہ کریں۔

۳۴۔ چہار تخم

فارسی لفظ، چار دواؤں کے بیج، (۱) تخم کنوچہ (۲) تخم ریحان (۳) تخم بارتنگ، اور (۴) تخم اسپنول، — ویدک طریقہ علاج میں (۱) میتھی (۲) اجوائن (۳) ہالون (۴) کلونجی کو کہتے ہیں۔ ویدک میں چتر بیج بھی کہتے ہیں،

۳۵۔ چہار مغز

فارسی زبان کا لفظ ہے، — (۱) مغز تخم خرپڑہ (۲) مغز تخم ترلوز (۳) مغز تخم کدو، اور (۴) مغز تخم لکڑی، چہار مغز کہلاتے ہیں۔

۳۶۔ چترجات / چتر جانک

ویدک اصطلاح میں چار دواؤں (۱) تیج (۲) تیج پات (۳) الاچی (۴) ناگ کیس کو کہتے ہیں۔

۳۷۔ چٹکی

اس کا اطلاق اس سفوف پر ہوتا ہے جو بچوں کے لئے بنایا جاتا ہے، چونکہ یہ سفوف کم مقدار میں بچوں کو دیا جاتا ہے، اور ناپ عام طور پر چٹکی سے ہی ہوتی ہے، اس لئے یہ نام رکھ دیا گیا۔

۳۸۔ چرخ دینا

کسی دھات کو اتنی حرارت دینا کہ وہ گپھل جائے۔

۳۹۔ چرخ کھانا

کسی دھات کا حرارت سے گپھل کر بوتہ (وغیرہ) میں چکر کھانا۔

۴۰۔ چہلندر

پارہ کو کسی دھات (قلعی، چاندی، جست۔ وغیرہ) کے ہمراہ ملمعہ (منعقد) بنانے کو کہتے ہیں جس دھات کو پارہ کے ساتھ منعقد کیا جاتا ہے اس دھات کو پگھلا کر اس میں پارہ ملا کر کھل کر دیتے ہیں۔

۴۱۔ چورن

اس کا اطلاق اس سفوف پر ہوتا ہے جس میں ترشی، چرپر اپن اور نگین ہو۔

۴۲۔ خضاب

دواؤں کا سفوف / سیاں جس سے بال رنگین یا سیاہ کئے جائیں،

۴۳۔ ڈشمول

دس جڑیں، اصول عشرہ، یہ پنج مومل خرد، پنج مومل کلاں ہیں،

۴۴۔ دھات

دھات (فلزات) ویدک میں سونا، چاندی، تانبا، لوہا، رانگ، جست، سیسہ۔ ان سات معدنی چیزوں کو دھات کہتے ہیں۔ کیمیا دانوں کے یہاں ان کو ذوی الاجساد کہتے ہیں۔ زمانہ قدیم میں صرف اسی قدر دھاتیں معلوم تھیں۔

۴۵۔ ذوی الاجساد "دھات" ملاحظہ کریں۔

۴۶۔ ذوی الارواح "دھات ملاحظہ کریں۔"

۴۷۔ ذوی النفوس

کیمیاء کی اصطلاح میں وہ چیزیں جو ذوی الارواح اور ذوی الاجساد میں رابطہ کا کام کریں۔
مثلاً پھٹکری، شورہ، نوشادر،

۴۸۔ رس

سبز پوٹی کا پانی، جو کوٹ کر یا مل کر نچوڑ لیا گیا ہو، ویدک میں پارہ کو بھی "رس" کہتے ہیں، پارہ میں
ڈال جانے والی مرکب دوا کو بھی "رس" کہتے ہیں۔

۴۹۔ رسائن

ویدک اصطلاح میں وہ دوا جو بڑھاپا نہ آنے اور قوای جسمانی کو قائم رکھنے میں مدد دے۔
سلاجیت، گلور، گوگل، ہلیدہ اور کشتہ وغیرہ اسی زمرے کی دوائیں ہیں، — اس لفظ کا اطلاق
معدنی دواؤں اور کشتہ جات پر علی العموم بھی ہوتا ہے۔

۵۰۔ روح

ارواح، ملاحظہ فرمائیں۔

۵۱۔ شگفتہ

فارسی زبان کا لفظ، کھلا ہوا، ایسے کشتہ پر اس کا اطلاق ہوتا ہے جو آگ دینے سے کھل
پھول کر سفید/زرد یا سرخ رنگ کا اور نہایت آسانی سے باریک کرنے کے قابل ہو جاتا ہے۔

۵۲۔ شیر سپر

ایسی عورت کا دودھ جس کی گود میں لڑکا ہو،

۵۳۔ شیر دختر

ایسی عورت کا دودھ جس کی گود میں لڑکی ہو،

۵۴۔ صلائیہ

پس کر باریک کرنا، کھل کرنا، کھل / باریک پس ہوئی دوا،

۵۵۔ صندلین

دونوں قسم کے صندل، یعنی سرخ صندل، سفید صندل،

۵۶۔ عسیر

ملاحظہ کریں عصارہ "عصر، رب"

۵۷۔ عقد

پارہ کے ساتھ کوئی دوسری دھات ملا کر گولی بنانا / کھل کرنا۔

۵۸۔ فلقلین

دونوں قسم کے فلقل یعنی فلقل سیاہ (کالی مرچ) فلقل دراز (پیل)

۵۹۔ قاقلین

دونوں قاقلہ، قاقلہ صغیر (چھوٹی الائچی) / الائچی خرد (قاقلہ کبار) (بڑی الائچی، الائچی کلاں)

۴۔ قیروطی روغن اور موم کا آمیزہ جو باہم پکایا گیا ہو،

۶۱۔ کجلی

کاجل کی طرح سیاہ رنگ کا ایک سفوف جو پانہ مصفی اور گندھک کو ملا کر کھل کر کے حاصل

کیا جاتا ہے۔ عمدہ کبلی کی شناخت یہ ہے کہ کھل میں نہ چپکے، بلکہ کھل کرتے وقت علیحدہ رہے، دستہ کے نیچے آواز نہ دے، اگ پر ڈالنے سے بغیر کسی آواز کے جل جائے۔

۶۲۔ کرسی / کرسیاں ایلوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے۔

۶۳۔ گھاٹ

ہندی زبان کا لفظ، اس کے مترادف 'مقشر' عربی زبان کا لفظ ہے جو کو پانی میں بھگو کر اٹھلی میں کوٹ کر چھلکا علیحدہ کیا ہوا جو، جو مقشر،

۶۴۔ لدی

گوندھی ہونی نیم بچھریز، جس سے جنوب (گولیاں) تیار کی جاتی ہیں،

۶۵۔ لگدی / نغده

سبز یا خشک بوٹی یا کسی دو کو پانی میں بھگو کر گھوٹ کر غلولہ یا لیکہ سی بنالینا، اسی ٹیکہ یا غلولہ کو نغده، لگدی یا نغده کہتے ہیں۔

۶۶۔ مار الحیات

حیات آفریں پانی، کیمیا سازی کی اصطلاح میں وہ چیز جسکے ذریعہ کسی دھات کا کشتہ زندہ کیا جائے، یعنی اس کے ذریعہ کشتہ کی گئی دھات پھر اصل شکل میں لوٹ آئے مثلاً چاندی کا کشتہ زندہ ہونے کے معنی یہ ہوتے ہیں کہ وہ چاندی اپنی مخصوص خالص شکل چھوڑ کر چمکیسی چاندی کی شکل میں تبدیل ہو جائے۔ کیمیا دانوں نے مار الحیات کے دو نسخے تحریر کئے ہیں

● شہد، گھی، سہاگہ ہوزن — تینوں دواؤں کو مطلوبہ دھات کے کشتہ کے ساتھ چرخ کریں۔ دھات اپنی اصل شکل میں آجائے گی،

● گوگل، خردل، چھوٹی ٹھیلیاں، بھیرکی اون، قدسیاہ (گڑ)، ہر ایک، ایک حصہ، شہد دو حصہ

تمام دواؤں کو باریک کر کے شہد میں ملائیں، پھر اس میں مطلوبہ دھات کا کشتہ ملا کر گولیاں بنائیں اور بوتہ میں بند کر کے چرخ دیں، مطلوبہ دھات اپنی اصل شکل میں آجائے گی۔

۶۷۔ مجوف

اس اصطلاح کا اطلاق نالیدار / خولدار چیز پر ہوتا ہے، اور عام طور پر تریبہ کو مجوف کرنے کی ہدایت ہوتی ہے، اس کا مطلب یہ ہے کہ تریبہ میں بیج میں ایک سخت چیز ہوتی ہے جس کو نکال لینے پر وہ نالیدار / مجوف ہو جاتا ہے۔

۶۸۔ مخلوب

دھناب ملاحظہ کریں۔

۶۹۔ محلول

باریک پسی ہوئی / کھل کی ہوئی / گھلی ہوئی چیز،

۷۰۔ مدبر

ایک خاص عمل، جس میں دوا کی کوئی مقرریت یا خصوصیت کو دور کرنا ہو، ملاحظہ فرمائیں۔

”تدابیر ادویہ“

۷۱۔ مروق

ملاحظہ کریں ترویق۔

۷۲۔ مشوی

بھابھائی ہوئی چیز، — ”تشویہ“ ملاحظہ کریں۔

۶۳۔ مصفی

صاف کی ہوئی چیز "تصفیہ" ملاحظہ کریں۔

۶۴۔ مقرض

عربی زبان کا لفظ: مقرض، بمعنی کترنے کا آلہ / قنچی، مقرض۔ کتری ہوئی چیز،

۶۵۔ مقشر

چھیلی ہوئی چیز، مثلاً اصل السوس مقشر، (عربی زبان کا لفظ) قشر = چھلکا،

۶۶۔ مقطر

کشید کیا ہوا سیال،

۶۷۔ مقلی

تلی ہوئی چیز، دیکھیں تقلیہ

۶۸۔ مکلس

کاس۔ چونہ، چونہ بنی ہوئی چیز، کشتہ ملاحظہ کریں۔

۶۹۔ ملئمہ

ملاحظہ کریں "عقدہ"

۸۰۔ منقی۔ منقیہ، "نقی" سے ہے، اصطلاحی طور پر ایسی دوا جس کی گٹھلی نکال

دی گئی ہو اور کوہم لوگ منقی صرف اس لئے کہنے لگے کہ اس کا بیج نکال دیا گیا ہے، بعد میں تنقیہ /
منقی جو اس کی صفت تھی وہ اس قدر زبان زد ہو گئی کہ مور پر کوٹا نوی حیثیت حاصل ہو گئی۔
آمد منقی کا مطلب بھی یہی ہے کہ بیج دور کیا ہوا آملہ،

۸۱۔ نیمکوب / نیمکوفتہ

آدمی کوئی ہونی دوا،

۸۲۔ ہلیہ

مطلق ہلیہ سے دوا سازی کی اصطلاح میں ہلیہ زرد مراد ہے۔

۸۳۔ ہلیجات

ہلیہ کی تینوں قسمیں، (۱) ہلیہ کابلی، (۲) ہلیہ زرد، (۳) ہلیہ سیاہ مراد ہیں۔

مصادر

اصطلاحات دواسازی

حکیم منظرالدین اجملی

بیاض کبیر (حصہ سوم)

(دہلی کی دواسازی)

حکیم محمد کبیر الدین

تعلیم الصيدلہ

حکیم خواجہ ساجد حسن

دواسازی

حکیم ظل الرحمان

علم الادویہ (یونانی دواسازی) حصہ سوم

حکیم محمدستان علی

قربادین مجیدی

جامعہ طبیہ دہلی

قربادین ہمدرد

ہمدرد وواخانہ، دہلی

منہاج الصيدلہ والکیمیاء

حکیم محمد رفیق الدین

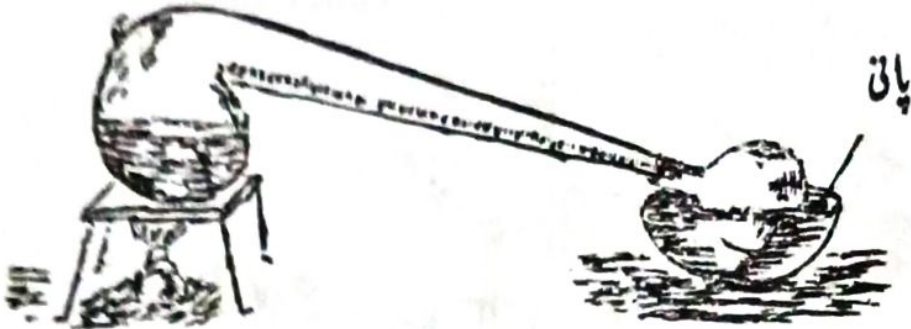
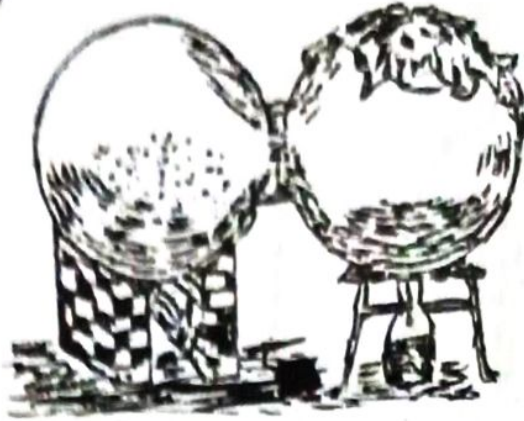
خاص خاص چند اہم طبیبی کتابیں

<p>علم الصيدلہ حکیم وسیم احمد اعظمی ۲۰۷</p>	<p>صحت اور حفظان صحت تعلیمات نبوی کی روشنی میں ۱۵۷</p>	<p>پیتھالوجی (ماہیت الامراض) ڈاکٹر غلام حیدر نیازی ۳۷۲</p>	<p>اناثومی (تشخیص الابدان) علامہ مسعود حفیظ رفاہی ۶۰</p>
<p>تحفظی سوانحی طب ڈاکٹر عبدالملک خان ۱۰۰</p>	<p>کامیاب حفظان صحت علامہ مسعود حفیظ ۶۰</p>	<p>فزیالوجی (منافع الاعضاء) علامہ مسعود حفیظ رفاہی ۶۰</p>	<p>علم الادویہ مرتب محمد وسیم ۳۰</p>
<p>بحریات بوعلی سینا تحفۃ العاشقین ۶۰</p>	<p>ماہیت الامراض بانص علامہ مسعود حفیظ رفاہی ۴۵</p>	<p>لقمانی گائیڈ لقمان دوران حکیم عبدالرحیم جلیل ۴۵</p>	<p>کلیات ادویہ حکیم وسیم احمد اعظمی ۱۰۰</p>
<p>مقدمہ علم الادویہ اقتشام الحق قریشی ۴۵</p>	<p>مذواقرسی (علم الولادت) علامہ مسعود حفیظ ۴۵</p>	<p>مختصر کلیات جدیدہ القادری فی الطب کا خلاصہ پروفیسر مظاہر محمود ۲۵</p>	<p>بحریات لقمانی حکیم عبدالرحیم جلیل ۴۵</p>
<p>امراض تسوان حکیم وسیم احمد اعظمی ۱۰۰</p>	<p>امراض اطفال حکیم وسیم احمد اعظمی ۶۰</p>	<p>امراض اذن و انف و حلق حکیم وسیم احمد اعظمی ترجمہ کے ساتھ ۶۰</p>	<p>نیومیڈیکل ایکسٹرنی انگریزی سے انگریزی ادو ۱۰۰</p>
<p>ترجمہ شرح اسباب اول تاجہ نام کامل کبیر الدین ۲۳۰</p>	<p>بیاض کبیر کامل سیٹ تین جلدیں حکیم کبیر الدین جو ۱۰۵</p>	<p>بیاض اجمل حکیم اجمل خاں جوڑم ۴۵</p>	<p>امراض تسوان اطفال گائیڈ ڈاکٹر عبدالجبار ۳۰</p>
<p>حاذق حکیم اجمل خاں جوڑم پہلے ۵۰</p>	<p>جنسیات کی پہلی کتاب حکیم محمد یوسف حسن ۲۵</p>	<p>جدید رہنمائے ادویہ ڈاکٹر عبدالجبار ۴۵</p>	<p>جدید رہنمائے علاج ڈاکٹر عبدالجبار ۶۰</p>
<p>جنسیات دو شیخہ حکیم یوسف حسن ۳۵</p>	<p>قرا یا دین اعظم حکیم اعظم خاں ۲۵</p>	<p>علم الامراض ڈاکٹر محمد غفران نیٹ ۹۰</p>	<p>مخزن المقدرات (کتاب الادویہ) حکیم کبیر الدین ۳۰</p>
<p>بتان المقدرات پیر عبدالحمید ۴۵</p>	<p>کتاب المركبات و مخزن المقدرات حکیم غلام جمیلانی ۱۰</p>	<p>جنسیات مجلس خلوت حکیم یوسف حسن ۲۵</p>	<p>کتاب السموم حکیم خواجہ رضوان ۴۰</p>
<p>اصول طب کمال الدین ہمدانی ۶۰</p>	<p>میزان الطب حکیم محمد اکبر ۳۲</p>	<p>جنسیات قانون اول و دوم حکیم کبیر الدین ۱۵</p>	<p>کنزہ التشخیص محمد رفیق مجازی ۲۵</p>
<p>رموز الاطباء حکیم فیروز الدین ۲۰</p>	<p>معالجات امراض اطفال علی محمد جعفری ۲۰</p>	<p>تاریخ طب و اطباء قدیم علی محمد جعفری ۳۰</p>	<p>مخزن الجواهر حکیم غلام جمیلانی ۲۵</p>

تیزاب کشید کرنے کے آلات

گھڑا

پانی سے ترکیب



جو ہرا ڈانا

ترکیب

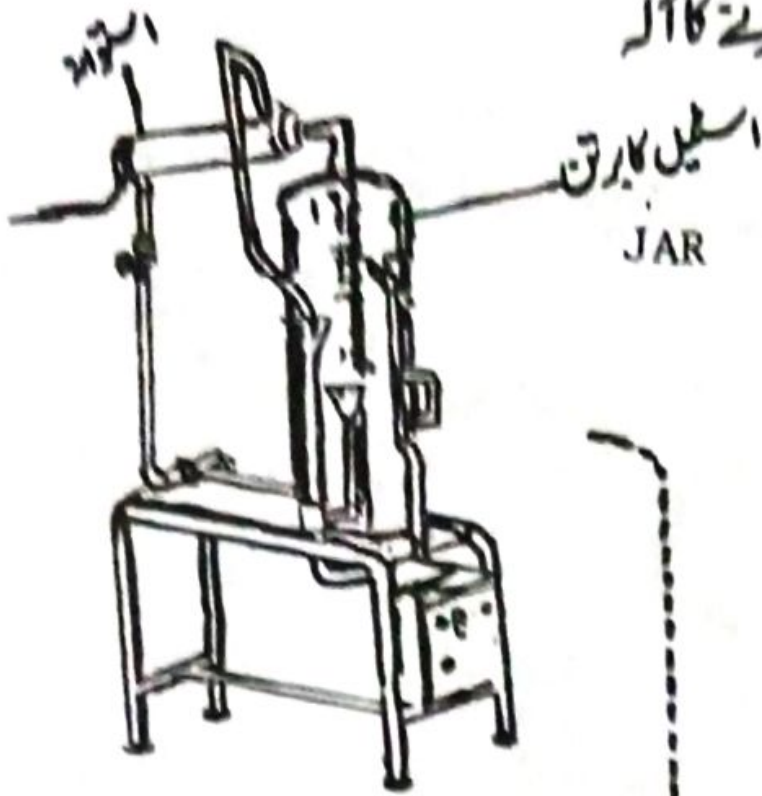
ترکیب

کپڑوں
ادویہ

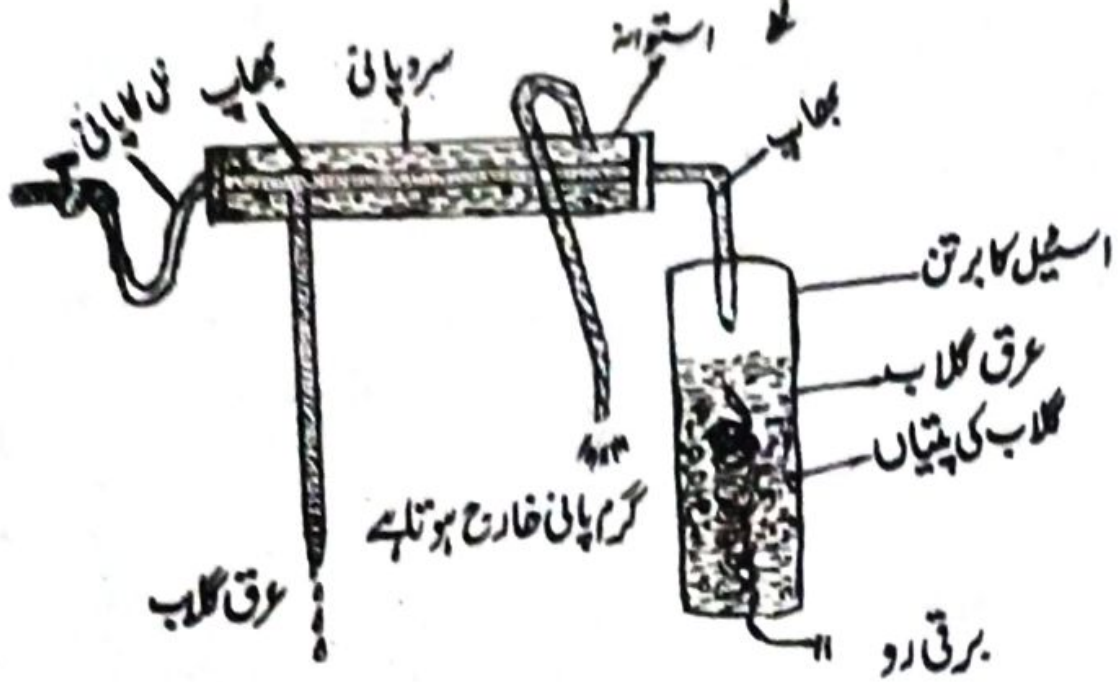
برقی چولہا



جدید عرق کشید کرنے کا آلہ



PROCEDURE



گریدہ جنتر



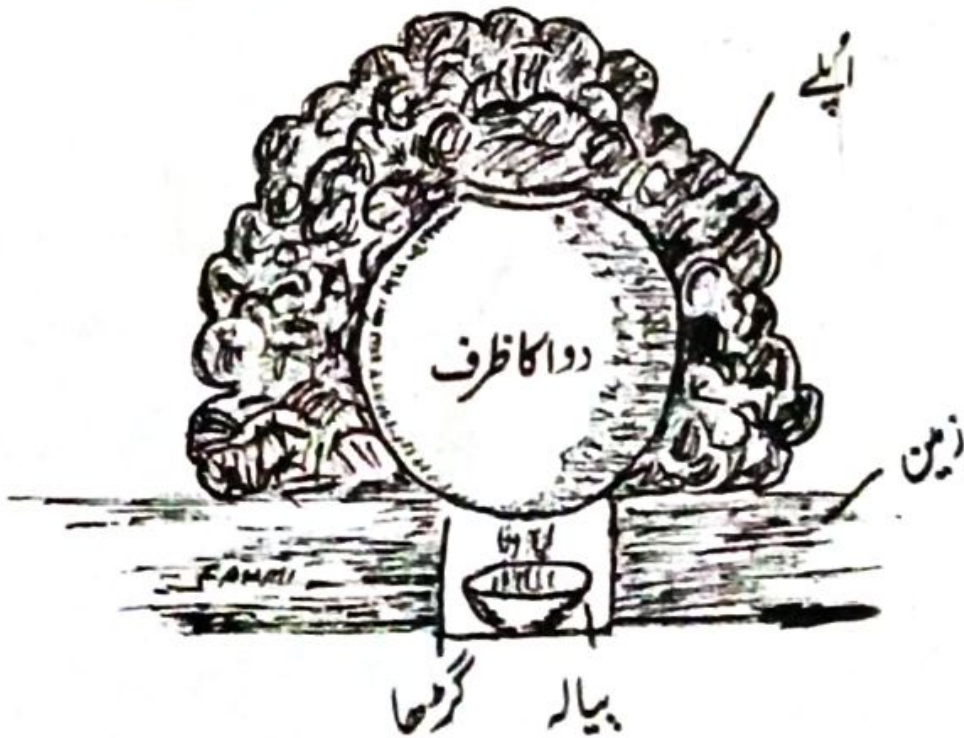
جل جنتر



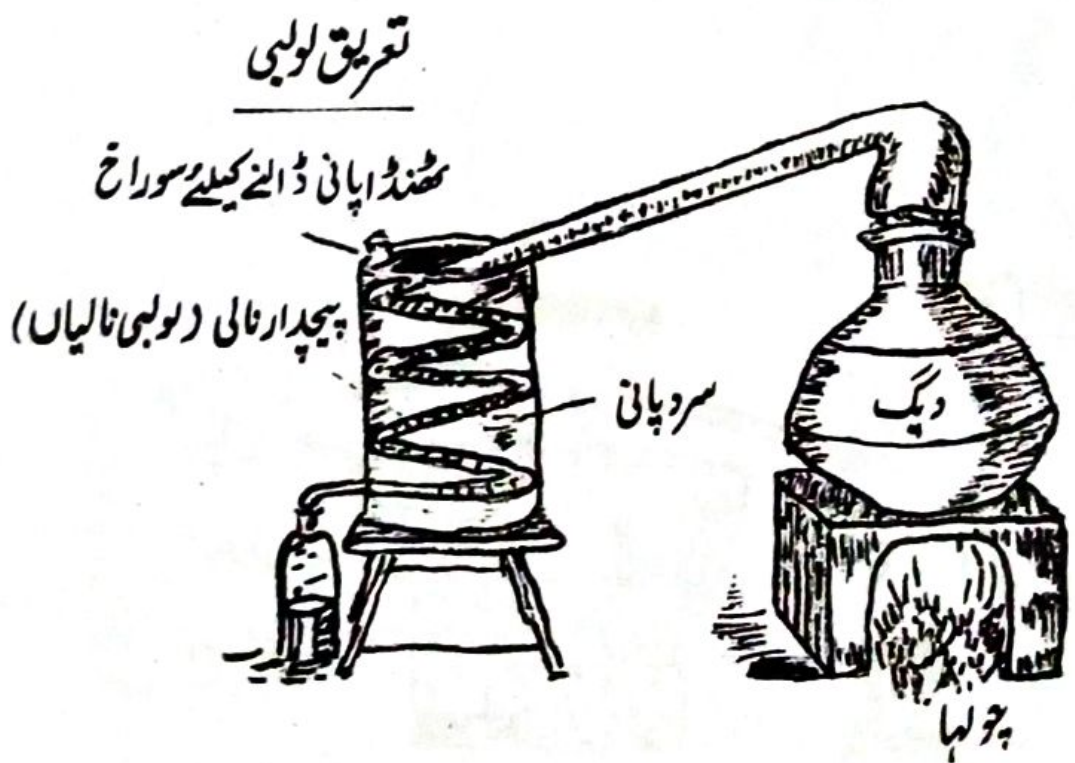
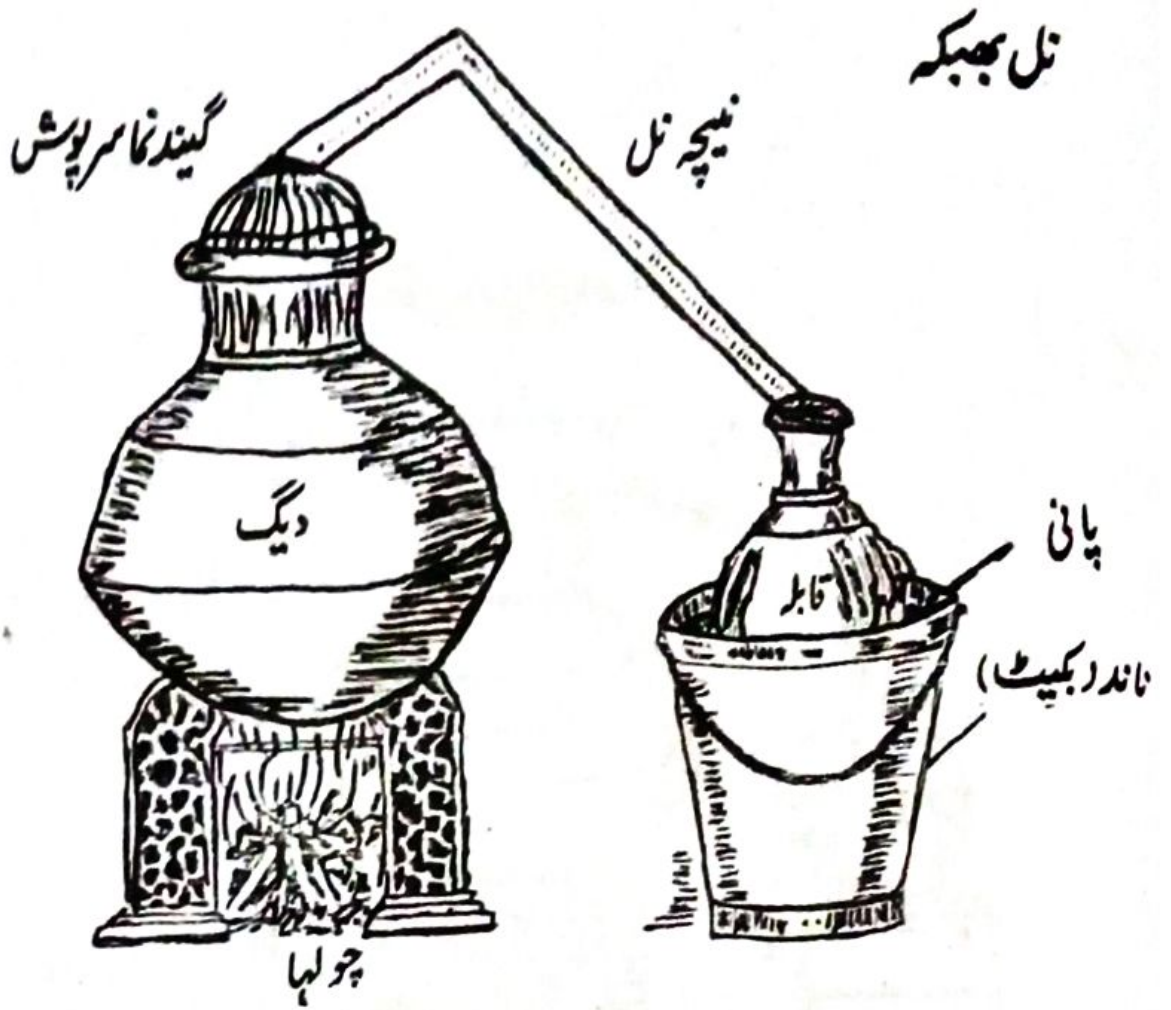
پامال جنتو



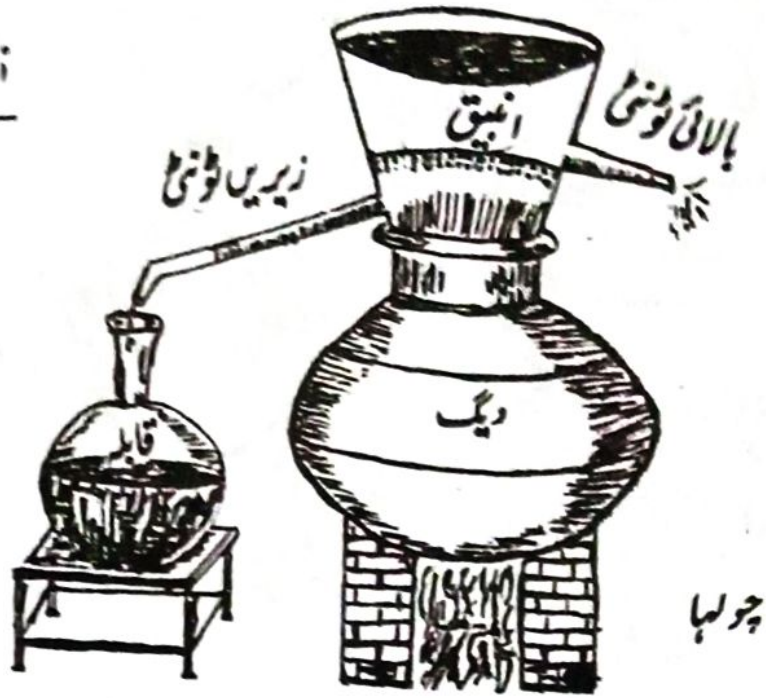
دوسری ترکیب



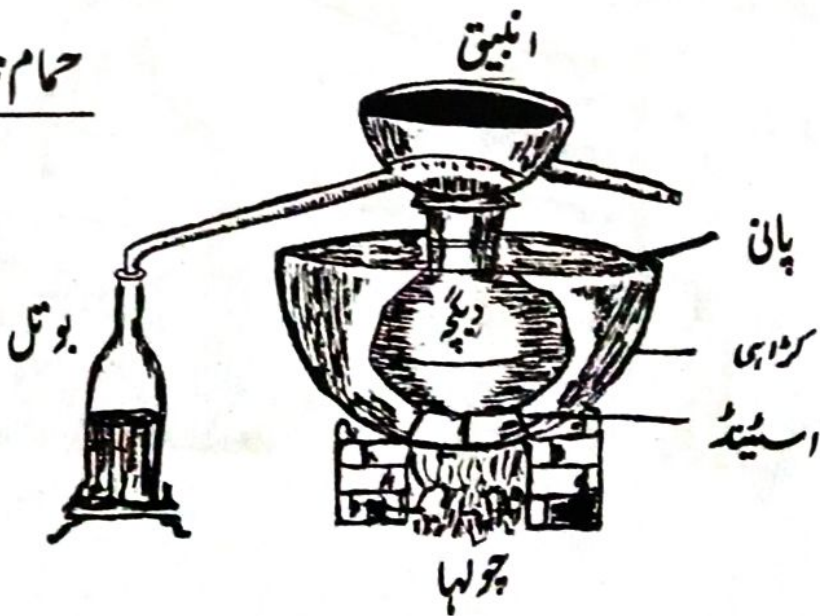
10213



قرع انبیق

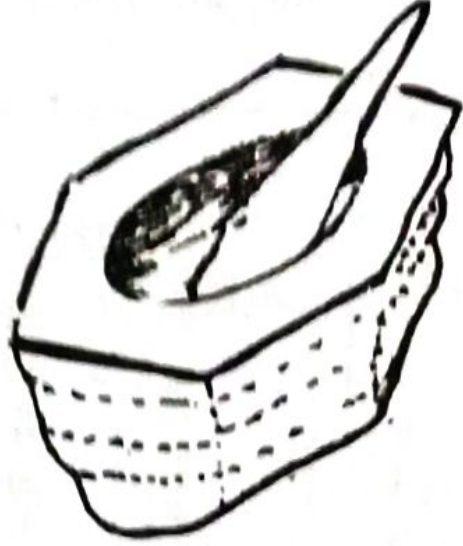


حمام ناریہ



گھریل کی قسمیں

گھریل



گھریل



گھریل



گھریل

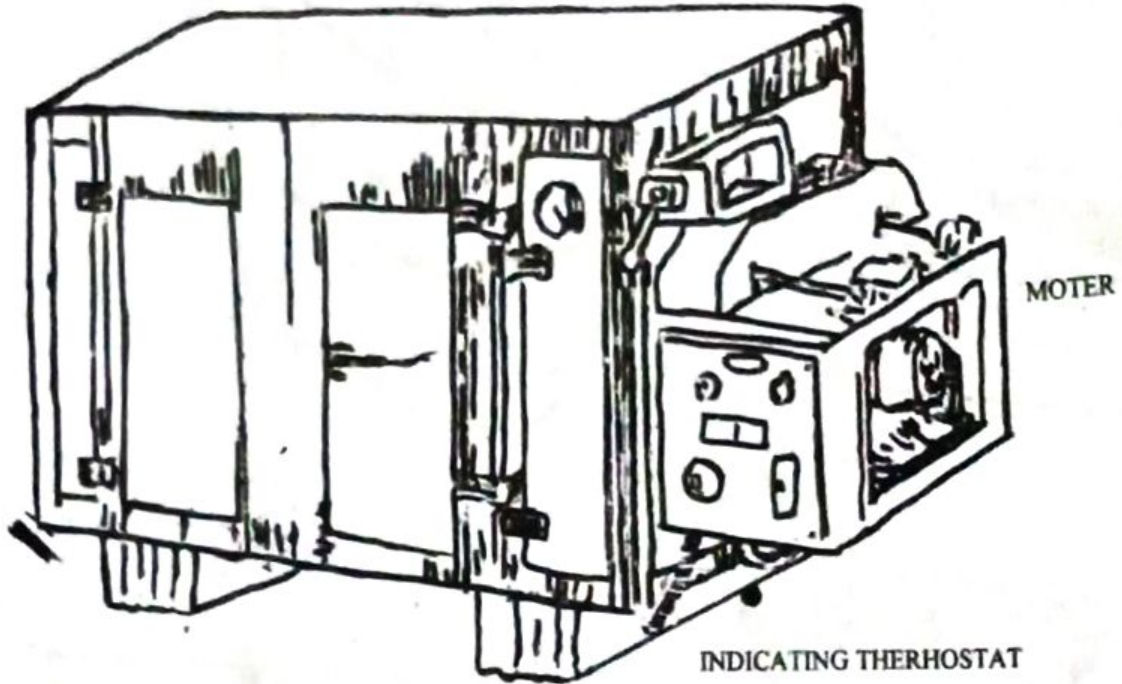


گھریل کا گھریل

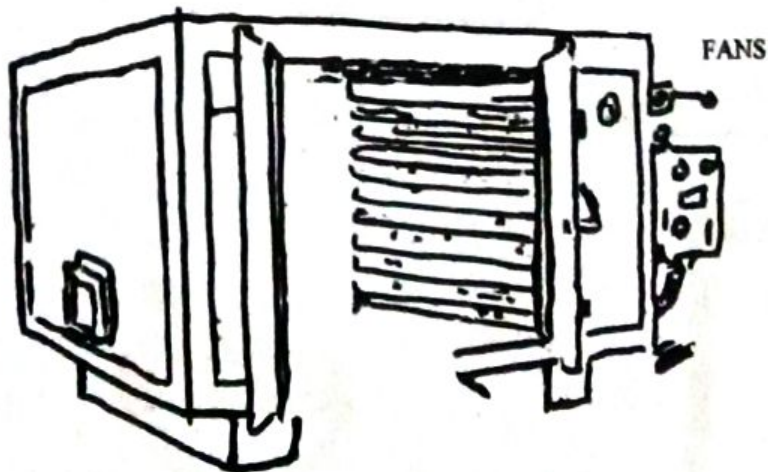
گھریل کا گھریل (آہنی)

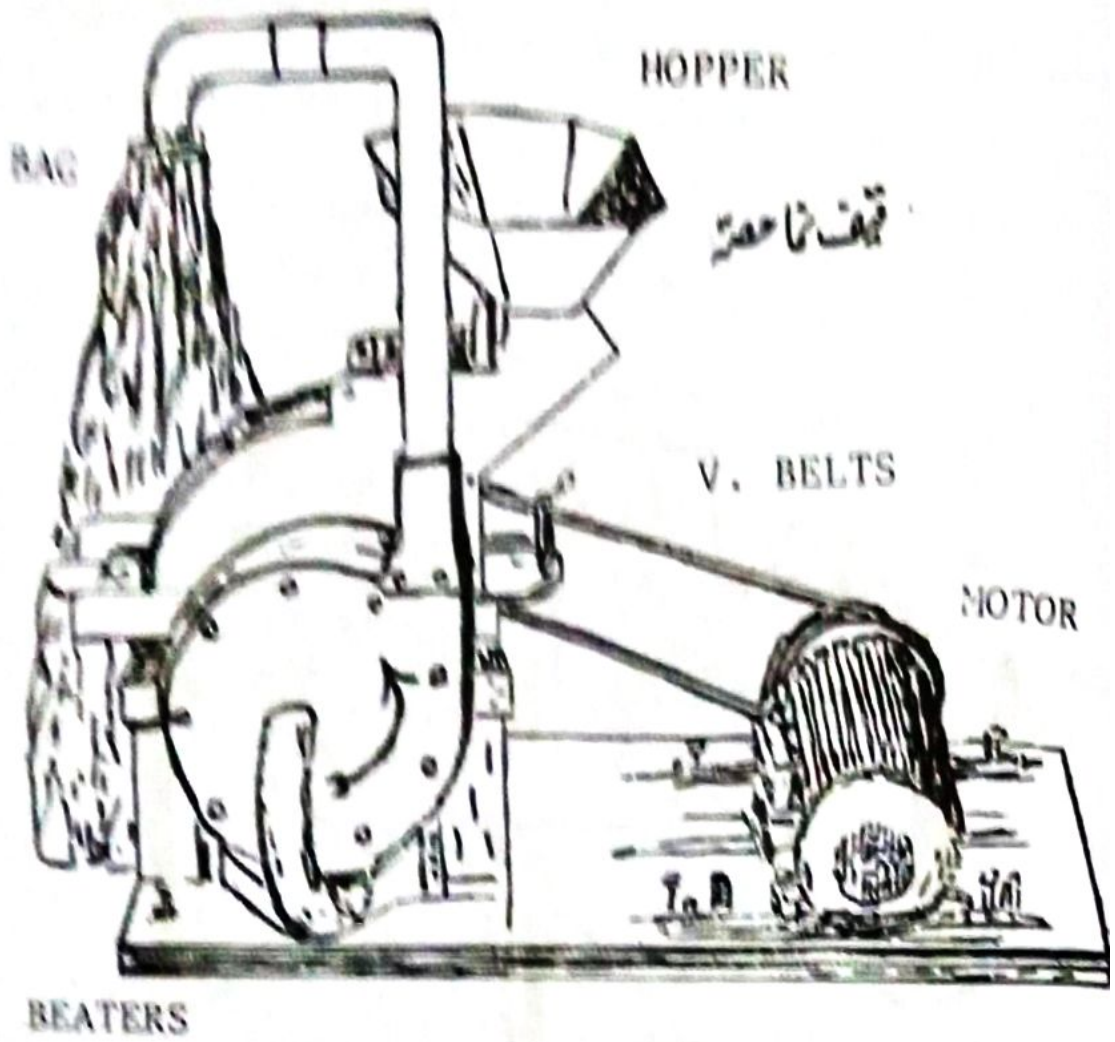
ادویہ کو خشک کرنے کی مشین

OVENS FOR EVERY HEATING APPLICATION
BAKING CURING DRYING



TRAYES



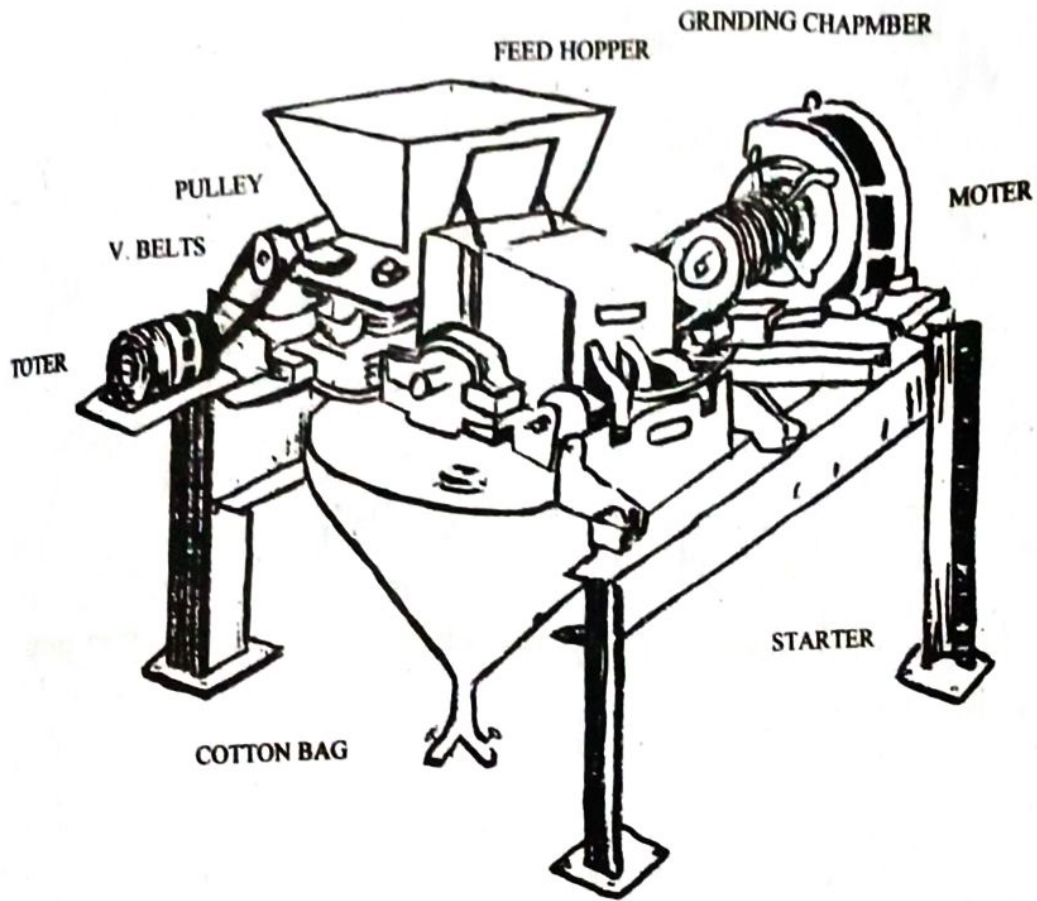


GRINDING MILL

باریک سفوف سازی کی مشین

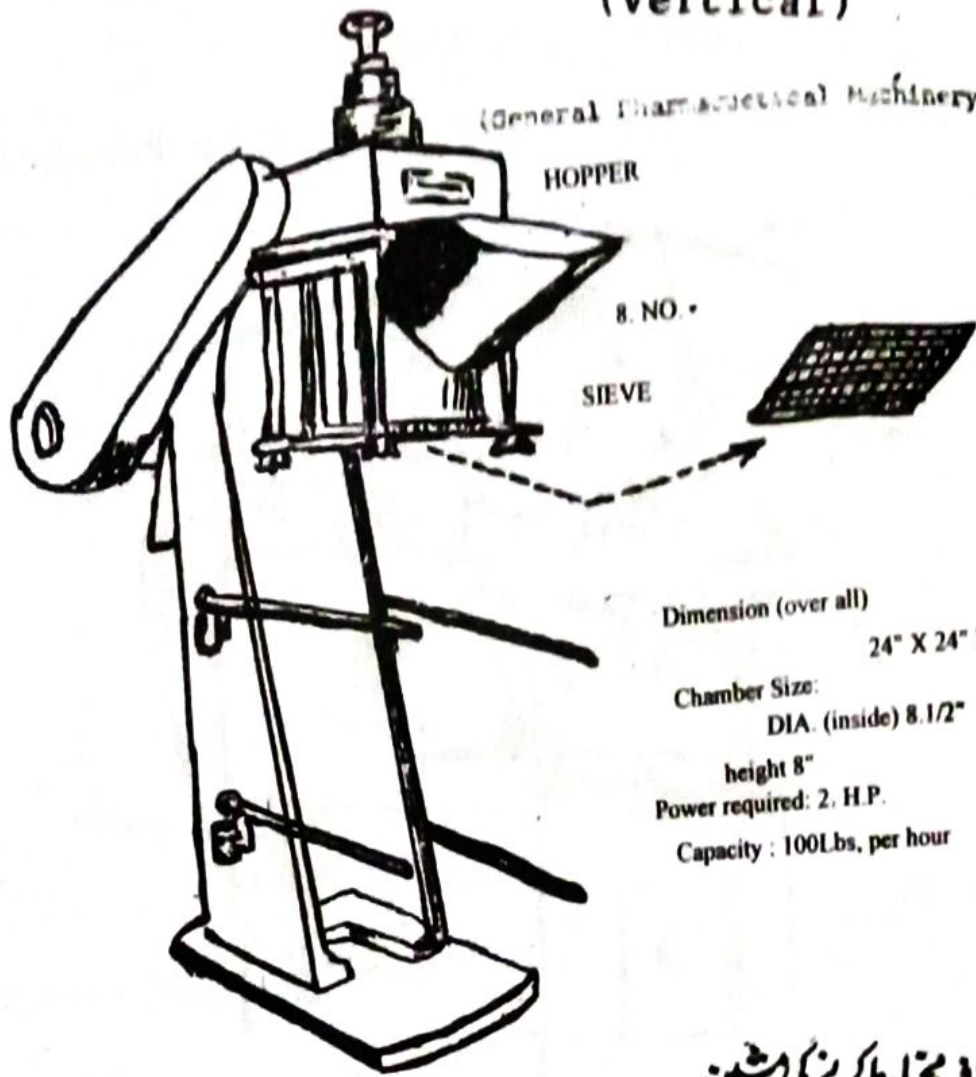
MICRO PULVERISER

AMBIKA'S



GRANULATOR MACHINE (Vertical)

(General Pharmaceutical Machinery Co.)



Dimension (over all)

24" X 24" X 46" H.

Chamber Size:

DIA. (inside) 8.1/2"

height 8"

Power required: 2. H.P.

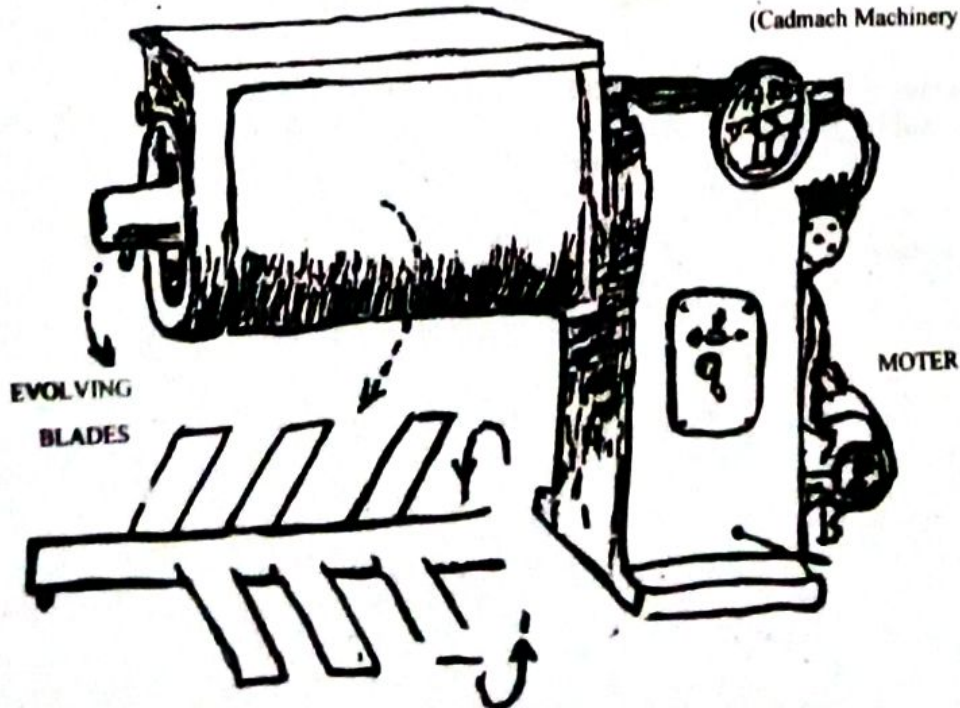
Capacity : 100Lbs, per hour

سفوف مخلوط کرنے کی مشین

MIXER

PLASTIC MUST COVER

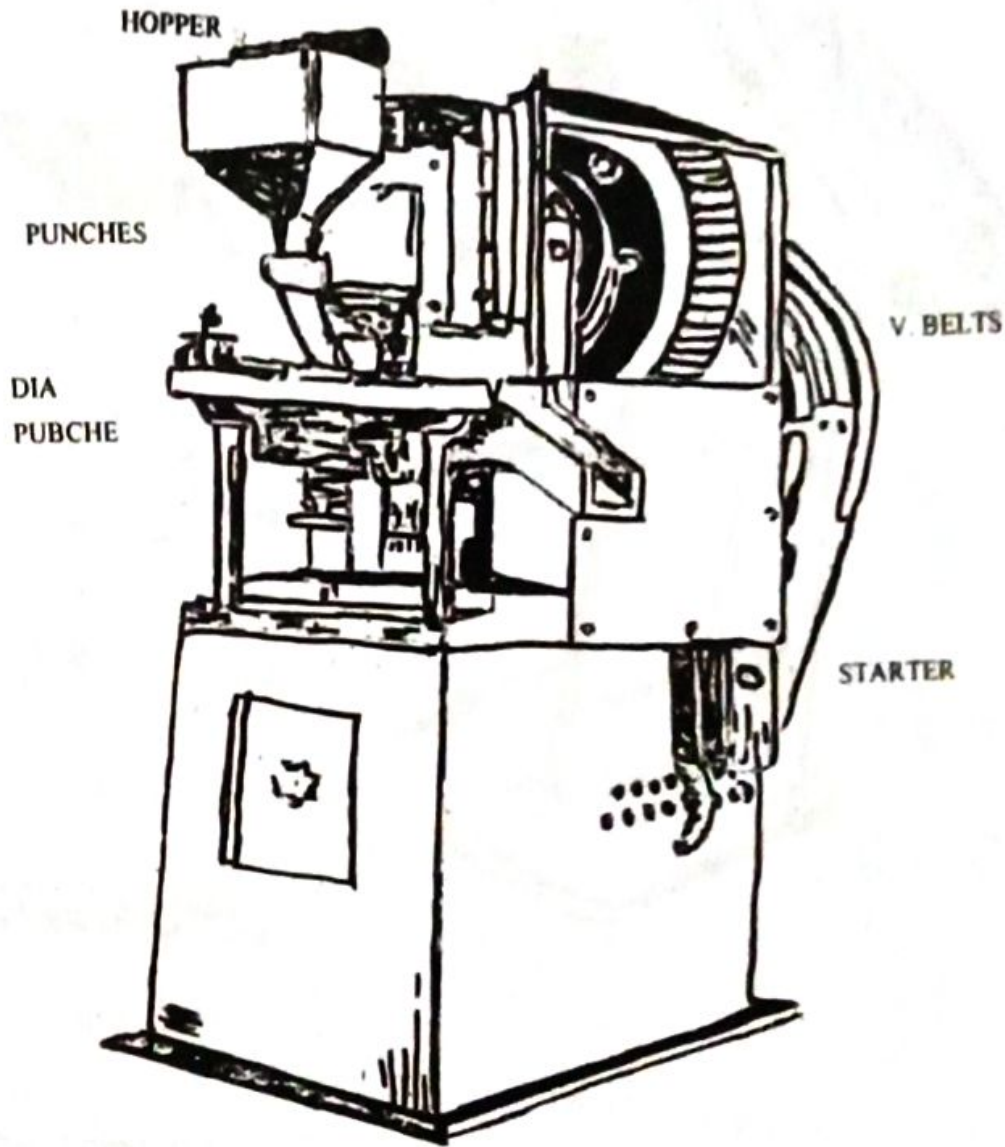
(Cadmach Machinery Company Ltd.) 1.



قرص سازی کی مشین

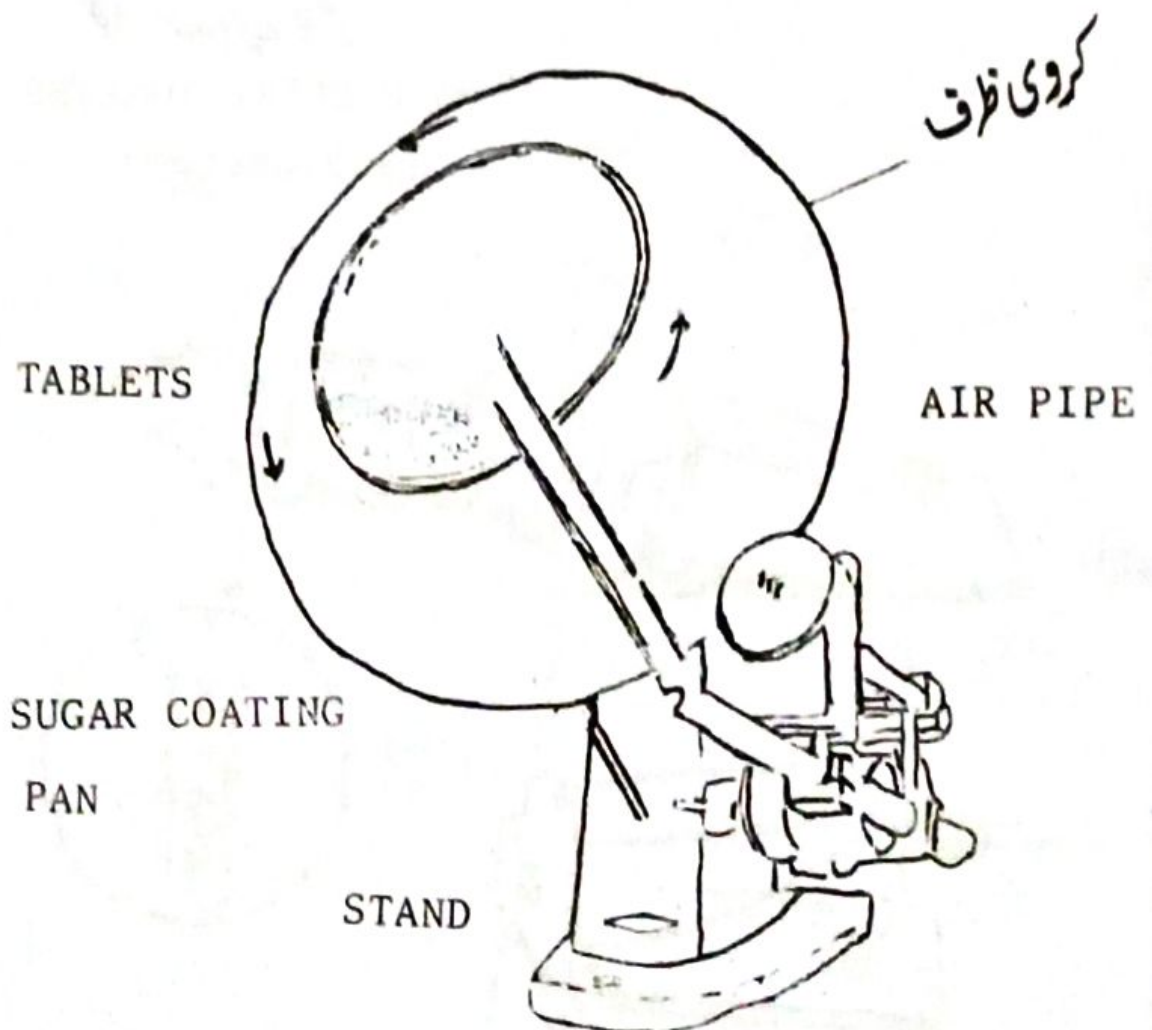
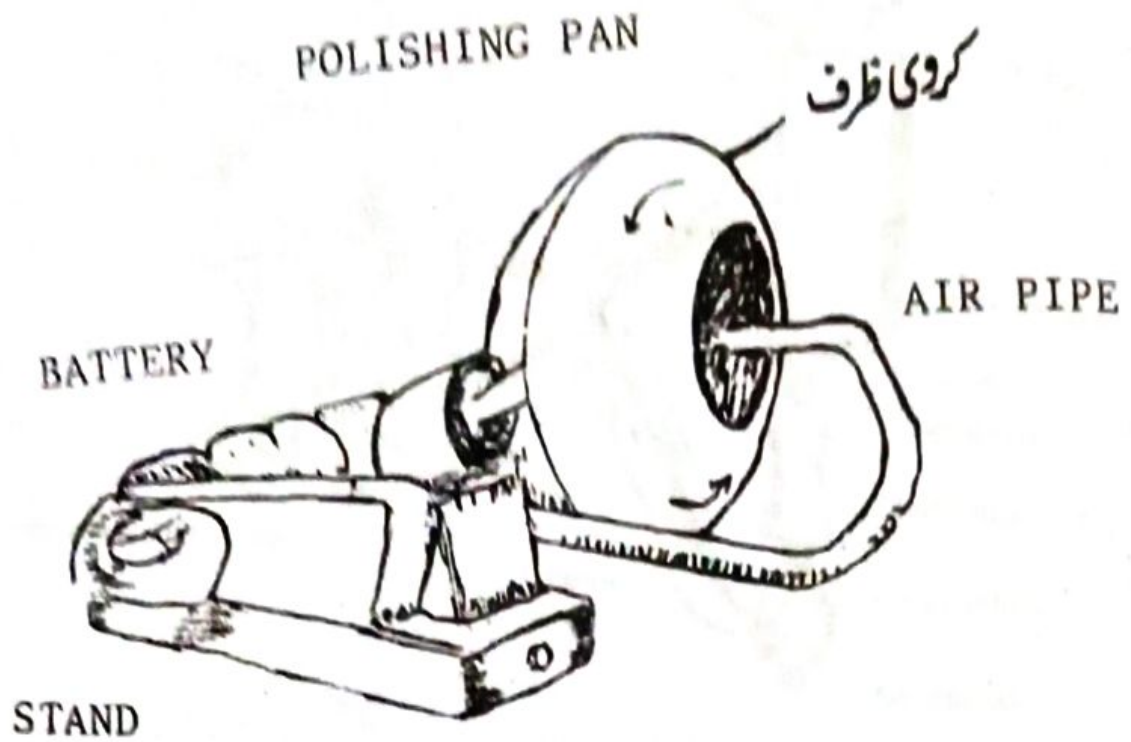
TABLET MACHINE

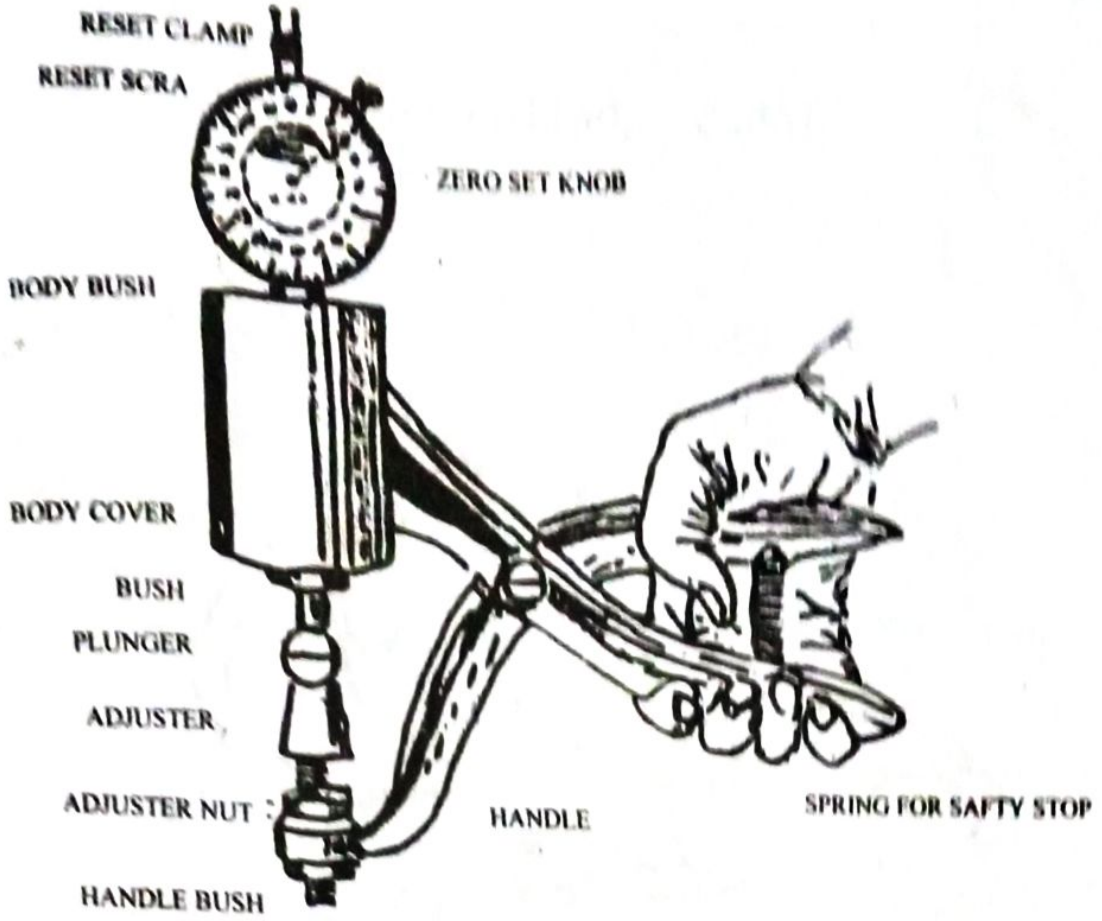
(For Slugging and Multiple Punches)



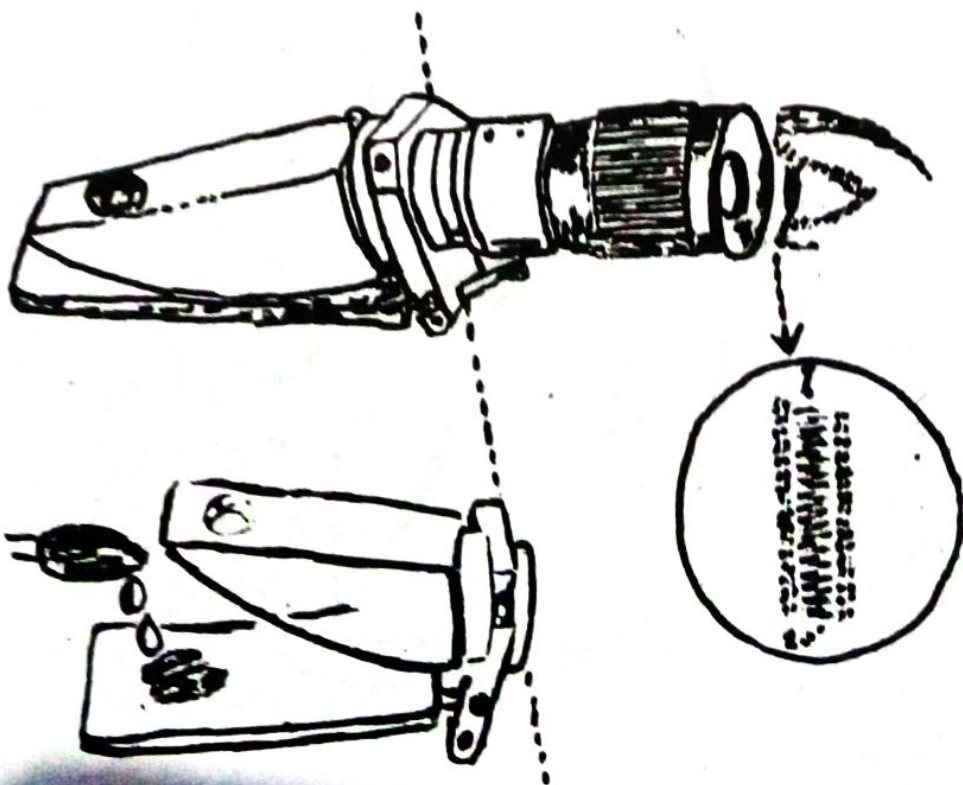
4 Punches Max. $\frac{1}{2}$ " dia	13200
Fill depth Max. $1\frac{1}{2}$ "	
pressure Max.	12 tonnes
Motor Drive :	3. H.P.
dimensione over all	36" X 24" X 60" H
Height	1250 Kgs.

TABLET COATING PAN





قوام معلوم کرنے کا آلہ
HAND REFRACTOMETER
 (Sucrometer)



خمیر سازی کی مشین

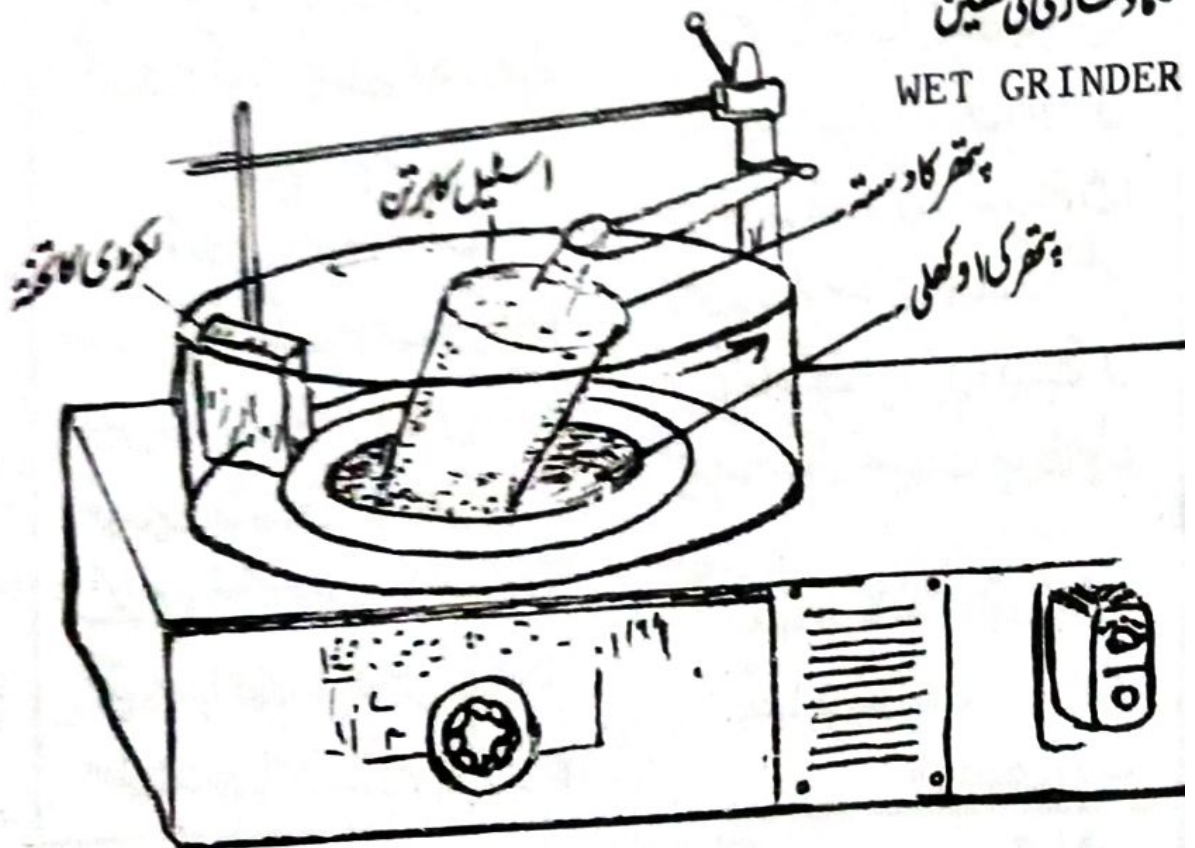
PASTE LIQUID MIXER



اسٹیل کابرتن

ضما د سازی کی مشین

WET GRINDER



پتھر کا دستہ
پتھر کی اوکھلی

نکروی لاکھڑ

اسٹیل کابرتن

مَجْرَبَاتُ بوعِلى سينا

المعروف

تَحْفَةُ الْعَاشِقِينَ

شیخ الرئیس ابن سینا اور

دوسرے مذاق اطباء کی ایک نہایت

فیض و بلیغ فارسی کتاب کا نہایت اعلیٰ

نفیس اور سلیس اردو ترجمہ جو جنسی معلومات

علاج باہ اور عیش و مستی کی عجیب تراکیب

کا عمدہ مجموعہ ہے۔ یقیناً اس موضوع

پر اس سے بہتر کتاب آپ کی نظر سے نہ

گذری ہوگی۔ قیمت ۵/۰۰ روپے

بیاضِ جمبل

سیح الملک جناب حکیم حافظ

اجمل خاں کے خاص الخاص نسخہ جات

جو نہایت جانفشانی کے ساتھ یکجا کئے

گئے ہیں۔ نیز سیح الملک کی سوانح حیات

طبی و سیاسی کارنامے نبض کے متعلق

معلومات اور امراض تشخیص و تجویز کا

ایک الگ باب قارئین کی دلچسپی کیلئے

کتاب میں شامل کیا گیا ہے۔

نہایت عمدہ کتابت و رنگین ٹائٹل

و جلد کے ساتھ۔ قیمت ۵/۰۰ روپے

لقمانی گائیڈ

لقمانی مَجْرَبَات

لقمان دوراں حکیم عبدالرحیم حلیل

کا نادر و نایاب تحفہ جس میں مبالغہ آرائی

کے بجائے پرکھ کی کسوٹی پر پورا اترنے

والے نسخوں کو کتاب کی زینت بنایا گیا

ہے۔ حکیم صاحب موصوف ان اطباء کی

فہرست میں بلند ترین درجہ رکھتے ہیں

جو نسخہ جات کو سینہ میں چھپانے کی عظیم

ترین گناہ سمجھتے ہیں۔ یہی وجہ ہے کہ

حکیم صاحب کی تصنیفات نہایت مقبول

ہیں۔

لقمانی گائیڈ اول، دوم

لقمانی مَجْرَبَات اول، دوم

قیمت ۵/۰۰ روپے

۲۰۶، کوچہ چیلان

یا گنج، نئی دہلی ۱۱۰۰۰۲

ایجاز پبلشرز ہاؤس