



فارما کوپیا

(یعنی قانون مفرد اعضاء کی ادویات)

بمع



غذاوں کا چارٹ
اور
وزن کے پیمانے

حکیم صابر ملتانی رحمہ اللہ

Eislamicbook.com

Scanned by CamScanner

فطری سائنسی طریقہ علاج اپنائیے
حصول صحت کیلئے اسلامی

(غذا سے علاج)

طبی دنیا میں علاج بالغذا ایک عظیم انقلاب

غدی غذا جگر اور غدد کیلئے مقوی ہے

عضلاتی غذا دل اور عضلات کیلئے مقوی ہے اعصابی غذا دماغ اور اعصاب کیلئے مقوی ہے

6 **اعصابی غدی غذائیں (تر گرم)** دودھ گائے، مغز یادام مغزیات کا حریرہ، اچھلکا اسپغول، مربہ گاجر مگوزیات جلیبی، برفی، مکھن (سالن) ٹینڈے، دال ماش بھنڈی توری، اروی، گاجر مولی، حلوہ کدو سری ہائے کا گوشت، فرنی چاول میٹھے، سفید چاول دودھ سوڈا **پھل** تربوز ناشپاتی، کیلا، آلو بخارہ شیریں، امرود سفید کیلے کا ملک شیک، ملک شیک، گنے کا رس، شربت صندل، شربت بزوری، بادام، کا شربت، ٹھنڈے، مشروبات وغیرہ **نوٹ** سونف گل سرخ الائچی خورد ملٹھی، برابر وزن سفوف کریں 1/2 ماشہ کا قہوہ حسب ضرورت میٹھا ڈال کر کھانا کے بعد نیم گرم۔

1 **اعصابی عضلاتی غذائیں (سرد تر)** ساگودانہ کی کھیر، گاجر کا مربہ، انڈے کی سفیدی، آئس کریم کون، سفید میٹھے چاول دودھ ڈال کر بھینس، گائے، بکری کا دودھ بہی دانہ، کچی لسی (سالن)، سری پائے کا گوشت، دودھ کھیر، مغزیات، سبز دھنیا، مولی کا سالن، دال ماش، ٹینڈے، کالی توری، بھنڈی توری، کدو، شغلم، **نوٹ** صندل سفید الائچی چھوٹی برابر وزن باریک کر کے ایک پیالی حسب ضرورت میٹھا ڈال کر صبح دوپہر شام پی لیں۔

2 **عضلاتی اعصابی غذائیں (خشک سرد)** :ترش دہی، پکی لسی، مربہ آملہ، مربہ ہڑڑ، مربہ سیب، دہی بھلے، فروٹ چاٹ، مونگ پھلی، سبز ناریل، (سالن) بھینس کا گوشت، لوبیہ، موٹھ، تیل مین تلی ہوئی مچھلی، آلو گوبھی، بینگن آلو، کھنب، سبز چنے، مکئی، جوار، باجرہ، کی روٹی، سیاہ جنوں کی دال ہر قسم کا اچار روٹی کے پکوڑے بیسنی اشیاء **پھل** کنوں، مالٹا، آڑو، سنگترہ، رس بھری جامن، فالسہ، لوکاٹ، ترش انار، آلو بخارہ، ناریل، سیب، لیچی، دیسی بیر، آلوچہ، لیموں سکنجبین، کانجی اسٹابری وغیرہ، **نوٹ** لونگ 1 تولہ + چائے کی پتی، 2 تولہ + دال چینی 3 تولہ سفوف کریں 1/2 ماشہ کا قہوہ حسب ضرورت میٹھا ڈال کر صبح شام کھانا کھانے کے بعد اگر پیشاب زیادہ آئے 1/2 حصہ لیموں نچوڑ کر گرم گرم نوش کریں۔

3 **عضلاتی غدی غذائیں (خشک گرم)** کشمش مغز اخروٹ، چلغوزہ چھوہارے، انڈا فرائی، منقی انجیر، مربہ ہڑڑ، ساگ تکہ کباب، آم کا آچار، اوجھری بکرا، بیسنی روٹی، بیسن کا حلوہ، گائے کا گوشت، سیاہ چنوں کی دال، بھنے ہوئے سیاہ چنے، پالک، ساگ، کریلے، ٹماٹر، پیاز، لہسن، اچار سہانجنہ، مرغی کا گوشت، سرسوں اتار میرا کا ساگ **پھل** ترش انگور، جاپانی پھل، دیسی بیر خشک، کھجور، کشمش چوہارے مغز اخروٹ **نوٹ** لونگ 1 تولہ + چائے کی پتی 2 تولہ + دال چینی 3 تولہ سفوف کریں 1/2 ماشہ کا قہوہ حسب ضرورت میٹھا ڈال کر صبح شام نیم گرم نوش کریں۔

4 **عدی غذائیں (گرم خشک)** مغز اخروٹ، مربہ آم، مربہ ادرک، کھجور، چلغوزہ، تتر، بٹیر، مرغابی، بطخ کا گوشت بلکہ ہر قسم کے پرندوں کا گوشت سرسوں اتار میرا کا ساگ، دیسی مرغی کا گوشت، بکرے کا گوشت، انڈوں کی سالن، زردی انڈا، زیرہ سیاہ، (ادرک، لہسن، ٹماٹر، پیاز، سرخ مرچ، بطور، چینی) میتھی، کلیجی بکرا، سہانجنہ کا اچار **پھل** کھجور، آم شیریں، میٹھا، خربوزہ انگور شیریں، شہتوت وغیرہ **نوٹ** اجوائن، دیسی + تیزبات، پودینہ دیسی، ادرک، سبز تازہ، برابر وزن سفوف کریں 1/2 ماشہ کا قہوہ حسب ضرورت گڑ، شکر، شہد میٹھا ڈال کر گرم صبح شام نوش کریں کھانا کھانے کے بعد۔

5 **غدی اعصابی غذائیں (گرم تر)** حلوہ بادام، مربہ ادرک گندم کا دلیا، دیسی گھی میں تر بتر کر کے کھائیں۔ بادام، انجیر کھجڑی، دودھ اونٹنی، دودھ بکری، دودھ گائے، انڈا بطخ، انڈا مرغی، بکرے کا گوشت، سیا مرچ، دیسی گھی شکر ڈال کر کھائیں روغن زیتون، ادرک حلوہ، ساگ، کالی توری، دال مونگ، روغن بادام، آم کا ملک شیک **پھل** خربوزہ، میٹھا، گڑ شیریں، امرود سرخ، گرما، سردا، پستہ شہد کا شربت، خوبانی، آم شیریں، **نوٹ** سونف، پودینہ دیسی، زیرہ سفید، الائچی خورد برابر وزن سفوف کریں 1/2 کا ماشہ قہوہ حسب ضرورت میٹھا ڈال کر کھانے کے بعد نیم گرم صبح شام۔

نوٹ ہمارے ہاں نرینہ اولاد کیلئے کورس موجود ہے کسی وقت بھی لے سکتے ہیں

Scanned by CamScanner

فارماکوپیا

1 محرک..... تخم کاسنی 50 گرام + قلمی شورہ 30 گرام

1 شدید..... تخم کاسنی 50 گرام + قلمی شورہ 30 گرام + جوکھار 40 گرام

1 ملین..... تخم کاسنی 50 گرام + قلمی شورہ 30 گرام + جوکھار 40 گرام + گلسرخ ایرانی 120 گرام

1 مسہل..... تخم کاسنی 50 گرام + قلمی شورہ 30 گرام + جوکھار 40 گرام + گلسرخ ایرانی 120 گرام + کالا دانہ 240 گرام

1 اکسیر..... کشتہ قلعی، طباشیر، الائچی کلاں ہر ایک 10 گرام، ورق نقرہ 3 گرام پہلی تینوں ادویہ کو کھرل میں ڈال کر ایک ایک ورق کھرل کرتے جائیں، جب ختم ہو جائیں تو دواء تیار ہے۔

مقدار خوراک ..... 500mg تا 1000mg

کشتہ قلعی کی ترکیب: قلعی پانچ تولہ کو کسی لوہے کی کڑاہی میں ڈال کر پگھلائیں اور اس پر ایک چٹکی قلمی شورہ ڈال دیں اور پھر اس کے اوپر دوسری چٹکی برگ بھنگ کی دیتے جائیں، فوراً شعلہ نکلے گا۔ ایک لوہے کی سلاخ پھیرتے رہیں۔ اسی طرح ایک پاؤ قلمی شورہ اور ایک پاؤ برگ بھنگ ختم کریں۔ پھر اس خاکستر کو کڑاہی کے اندر ہی اکٹھا کر کے ایک گھنٹہ آگ دیں۔ پھر کڑاہی چولہے سے اُتار کر رکھیں، سرد ہونے پر ایک کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے پانچ کلو اوپلوں میں آگ دیں بالکل سفید کشتہ نکلے گا۔ اب اسے کسی برتن میں ڈال کر پانی سے دھو لیں اور اسی حالت میں چھوڑ دیں جب پانی نتھر آئے تو اسے گرا دیں۔ اسی طرح سات بار کریں، سارا شورہ ختم ہو جائے گا خالص کشتہ رہ جائے گا اسے دھوپ میں خشک کر کے سنبھال رکھیں۔

1 تریاق..... افیون 10 گرام، لوبان کوڑیا 10 گرام، چینی 10 گرام۔

مقدار خوراک..... 50mg تا 100mg

1 مقوی..... گاؤزبان، ابریشم، کشنیز ہر ایک 100 گرام، برادہ صندل سفید 50 گرام، الائچی خرد 10 گرام، عرق گلاب 2 کلو، آب انار شیریں آدھا کلو، چینی 2 کلو

Scanned by CamScanner

ترکیب: ادویات کو رات عرق میں بھگو رکھیں صبح آگ پر رکھ کر پکائیں۔ جب ایک چوتھائی پانی باقی رہ جائے تو اسے چھان لیں اور اس میں آب انار اور چینی ڈال کر آگ پر رکھیں۔ خمیرے کا قوام بنالیں اور پھر اس قدر گھوٹیں کہ سفید ہو جائے۔

روغن نمبر 1 ..... روغن بادام 90ml + کافور 10 گرام کافور کھرل کر کے روغن میں حل کر لیں۔

سرمہ نمبر 1..... سرمہ سیاہ + قلمی شورہ ہموزن ایک گھنٹہ کھرل کریں' تیار ہے۔

2 محرک..... مغز کرنجوہ 50 گرام + آملہ (منقیٰ) 50 گرام

2 شدید..... مغز کرنجوہ 50 گرام + آملہ 50 گرام + پھٹکری بریاں 100 گرام

2 ملین..... مغز کرنجوہ 50 گرام + آملہ 50 گرام + پھٹکری بریاں 100 گرام + ہلیلہ سیاہ بریاں 200 گرام

2 مسہل..... مغز کرنجوہ 50 گرام + آملہ 50 گرام + پھٹکری بریاں 100 گرام + ہلیلہ سیاہ بریاں 200 گرام + ہڑ جلاپہ 200 گرام

2 اکسیر..... سم الفار 1 گرام + کشتہ چاندی 20 گرام دونوں کو ملا کر 2 گھنٹے کھرل کریں۔

مقدار خوراک..... 10 تا 30 ملی گرام

2 مقوی..... پوست ہلیلہ زرد' پوست ہلیلہ کابلی' ہلیلہ سیاہ بریاں' آملہ' بسفائج' اسطوخودوس' کشمش' مویز منقیٰ ہر ایک 20 گرام' کشتہ فولاد 10 گرام

تمام ادویہ کا سفوف بنالیں پھر روغن بادام 100ml میں چرب کریں' پھر ایک کلو چینی کا قوام بنا کر شامل کر دیں۔

مقدار خوراک..... 5 تا 10 گرام صبح و شام

2 تریاق..... سرمہ سیاہ 10 گرام + پوست ریٹھا 90 گرام

سرمہ سیاہ اچھی طرح باریک کھرل کر کے پوست ریٹھا پیس کر شامل کر لیں۔

مقدار خوراک..... 100mg تا 500mg

روغن نمبر 2 ..... روغن کنجد 70ml' روغن صندل 10ml دونوں ملا لیں۔

سرمہ نمبر 2..... سرمہ سیاہ + پھٹکری بریاں ہموزن اچھی طرح باریک کھرل کر لیں۔

3 محرک..... لونگ 10 گرام + دارچینی 30 گرام

3 شدید..... لونگ 10 گرام + دارچینی 30 گرام + جاوتری 20 گرام

Scanned by CamScanner

3 ملین..... لونگ 10 گرام + دارچینی 30 گرام + جاوتری 20 گرام + مصبر 60 گرام

3 مسہل..... لونگ 10 گرام + دارچینی 30 گرام + جاوتری 20 گرام + مصبر 60 گرام + حنظل 40 گرام

3 اکسیر..... مرکی 30 گرام + شنگرف (مدبر در لہسن) 10 گرام

شنگرف 50 گرام لہسن آدھا کلو کوٹ کر توے پر فرش و لحاظ بنائیں۔ درمیان میں شنگرف رکھیں اور اوپر بڑا پیالہ/ کونڈا/ ہنڈیا اُلٹا کر رکھیں اور تقریباً گیس کے چولہے پر اڑھائی گھنٹے آگ دیں' تیار ہے۔

مقدار خوراک..... 100mg تا 250mg

3 تریاق..... اجوائن دیسی 250g + تیزاب گندھک 50g

ڈال کر چینی کے برتن میں تر کریں اور محفوظ مقام پر پندرہ بیس دن رکھ دیں' بعد میں کھرل کر کے رکھ لیں۔

مقدار خوراک..... 100mg تا 250mg

3 مقوی..... کچلا' جائفل' جاوتری' قرنفل' دارچینی' خولنجاں' بالچھڑ' افسنتین ہر ایک 10 گرام

سفوف تیار کر کے تین پاؤ شہد کا قوام تیار کر کے اس میں سفوف ملا کر معجون بنا لیں۔

مقدار خوراک..... 1 گرام تا 3 گرام

روغن نمبر 3 ..... روغن تلخ روغن دارچینی 140ml اور 10ml ملا لیں۔

سرمہ نمبر 3 ..... سادہ دھواں جو کڑوے تیل سے تیار کیا گیا ہو نو حصے 90ml + نیلا تھوتھا ایک حصہ 10ml باہم آمیز کر لیں۔

4 محرک..... اجوائن دیسی 40 + تیزپات 40 گرام

4 شدید..... اجوائن دیسی 40 گرام + تیزپات 40 گرام + رائی 40 گرام

4 ملین..... اجوائن دیسی 40 گرام + تیزپات 40 گرام + رائی 40 گرام + گندھک آملہ سار 120 گرام

4 مسہل..... اجوائن دیسی 40 گرام + تیزپات 40 گرام + رائی 40 گرام + گندھک 120 گرام + مغز جمال گوٹہ 10 گرام

4 اکسیر..... پارہ 10 گرام + گندھک 70 گرام دونوں کو کھرل کریں۔

Scanned by CamScanner

مقدار خوراک ..... 100mg تا 250mg

4 تریاق..... مرچ سرخ 50 گرام + رائی 100 گرام سفوف بنا کر نخودی گولیاں بنا لیں یا

مقدار خوراک..... 100mg تا 250mg

4 مقوی..... مربہ آملہ خشک 100 گرام + زنجبیل، پودینہ، اجوائن دیسی، فلفل سیاہ، مصطگی رومی، فلفل دراز، عقرقرحا، بادیان، زیرہ سیاہ ہر ایک 25 گرام + زعفران 9 گرام چینی 670 گرام، شہد 335 ملی لیٹر

مربہ آملہ کوٹ کر حلوہ بنا لیں باقی ادویہ کا سفوف تیار کر کے اس میں ملا لیں چینی اور شہد کا قوام تیار کر کے ادویات ملا لیں۔

مقدار خوراک..... 6 گرام تا 10 گرام

4 روغن..... روغن تارپین 140ml + روغن قرنفل 10ml ملا لیں۔

4 سرمہ ..... مامیراں چینی 10 گرام + مغز نیم 10 گرام دو گھنٹے کھرل کر کے سفوف تیار کریں۔

5 محرک..... زنجبیل 50 گرام + نوشادر 20 گرام

5 شدید..... زنجبیل 50 گرام + نوشادر 20 گرام + مرچ سیاہ 10 گرام

5 ملین..... زنجبیل 50 گرام + نوشادر 20 گرام + مرچ سیاہ 10 گرام + سنا مکی 80 گرام

5 مسہل..... زنجبیل 50 گرام + نوشادر 20 گرام + مرچ سیاہ 10 گرام + سنا مکی 80 گرام + ریوند عصارہ 40 گرام

5 اکسیر..... ہڑتال ورقیہ 10 گرام + زنجبیل 40 گرام + مرچ سیاہ 30 گرام

ہڑتال ورقیہ کو اچھی طرح کھرل کریں اور ملا لیں۔

5 تریاق..... نیلا تھوتھا 10 گرام + جمال گوٹہ 10 گرام + شیر مدار 10 ملی لیٹر + رائی 150 گرام + سہاگہ 70 گرام

اوّل نیلا تھوتھا اور جمالگوٹہ کو پیس لیں پھر شیر مدار ڈال کر ایک گھنٹہ کھرل کریں۔ اس کے بعد سہاگہ ملائیں، آخر میں رائی ملا لیں۔

مقدار خوراک ..... 100mg تا 250mg

5 مقوی..... مغز چلغوزہ، پستہ، اخروٹ، فندق، تل سفید، مغز خربوزہ، خیارین، پنبہ دانہ، مغز بادام، تخم گاجر، تخم پیاز، ثعلب مصری ہر ایک 20 گرام سفوف تیار کر کے شہد تین گنا ڈال

Scanned by CamScanner

کر ملا لیں۔

مقدار خوراک..... 6 گرام تا 10 گرام

5 روغن..... روغن بیدانجیر 240ml + ست اجوائن 10ml ملا لیں۔

5 سرمہ..... مرچ سیاہ 10 گرام + نوشادر 20 گرام + ہلدی 70 + عرق بادیان 250 گرام۔ عرق بادیان میں کھرل کریں۔

6 محرک..... سہاگہ بریاں 70 گرام + ملٹھی 70 گرام

6 شدید..... سہاگہ بریاں 70 گرام + ملٹھی 70 گرام + شیرمدار 5 ملی لیٹر

6 ملین..... سہاگہ بریاں 70 گرام + ملٹھی 70 گرام + شیرمدار 5 ملی لیٹر + ریوند چینی 40 گرام

6 مسہل..... سہاگہ 70 گرام + ملٹھی 70 گرام + شیرمدار 5 ملی لیٹر + ریوند چینی 40 گرام + سقمونیا 50 گرام

6 اکسیر..... حجرالیہود 10 گرام + کہربا 10 گرام + نوشادر 10 گرام + الائچی خرد 10 گرام + چینی 40 گرام

تمام ادویات کا سفوف تیار کریں۔

مقدار خوراک..... 500mg تا 1 گرام

6 تریاق..... ہلدی 100 گرام + شیرمدار 10 ملی لیٹر

6 مقوی..... میدہ گندم + تخم مغز کدو 500 گرام + مغز تربوز 500 گرام + گوند کیکر 100 گرام + دیسی گھی 200 گرام + دودھ گائے 2 کلو

اوّل میدہ کو گھی میں سرخ کریں بعد میں مغز کدو، تربوز باریک کر کے تھوڑا تھوڑا ڈال کر یکجان کر لیں۔ مرکب کو دودھ میں ڈال کر آگ پر رکھیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے اور لیس پیدا ہو جائے۔ اگر گھی کم محسوس ہو تو 50 تا 100 گرام اور ڈال دیں۔

مقدار خوراک..... 50 گرام

6 روغن..... روغن کدو 90ml + ست پودینہ 10ml

6 سرمہ..... سمندر جھاگ 10 گرام + سہاگہ 10 گرام

دونوں کو ایک گھنٹہ کھرل کریں، سرمہ تیار ہے۔

Scanned by CamScanner

ٹھنڈک..... طباشیر، کشنیز، صندل سفید، الائچی خرد، زہرمہرہ خطائی، کہربا شمعی ہر ایک 50 گرام، نارجیل دریائی 30 گرام، کشتہ عقیق 20 گرام، کشتہ مرجان 10 گرام، ورق نقرہ 3 گرام..... مقدار خوراک: 1 تا 3 گرام

5 ہاضم..... زنجبیل، مرچ سیاہ، فلفل دراز، نوشادر ٹھیکری ہر ایک 10 گرام + پودینہ 20 گرام + گندھک آملہ سار 40 گرام + سونف 40 گرام + میٹھا سوڈا 40 گرام

5 فولادی..... ہیراکسیس 10 گرام + مرچ سیاہ 30 گرام + ریوند خطائی 40 گرام

سوسی..... ہلدی + ملٹھی + سونف ہموزن

محرک دماغ و قابض..... کشنیز 40 گرام + زیرہ سفید 20 گرام + خشخاش 20 گرام + مغز کدو 40 گرام

محرک دماغ و ملین..... ست ملٹھی 20 گرام + کالی مرچ 5 گرام + سونف 15 گرام + بادام 40 گرام

جوشاندہ اکسیر ورم..... گل گاؤزبان 3 گرام + زرشک 3 گرام + تخم کاسنی 3 گرام + عناب 7 عدد + منقیٰ 7 عدد

اکسیر صداع..... مرچ سیاہ 30 گرام + کشنیز 60 گرام + اسطوخودوس 120 گرام

اکسیر یرقان..... زاج بریاں 80 گرام + ریوند عصارہ 10 گرام

معجون تریاق اعظم..... کلونجی 10 گرام + سنا مکی 30 گرام + شہد 120 گرام

تریاق تشنج..... جائفل 10 گرام + جاوتری 10 گرام + فلفل دراز 20 گرام + عقرقرحا 10 گرام + سنبل الطیب 20 گرام + ہیراہینگ 30 گرام + آب لہسن 100 گرام چنے برابر گولیاں بنائیں۔

تریاق کینسر..... اسارون + برگ چرائتہ نیپالی + بہوگنی + گل سدابہار سفید + ہلدی ہموزن

تریاق معدہ..... اجوائن دیسی 40 گرام + گندھک 20 گرام + پودینہ 20 گرام

تریاق گردہ..... نوشادر، سہاگہ، بھی ہر ایک 10 گرام + تخم بکائن 20 گرام + تخم نیم 20 گرام + سنگ یہود 30 گرام + الائچی کلاں 30 گرام + قلمی شورہ 30 گرام

لڈو پیشاب روک..... چنے بھنے ہوئے ایک کلو + دیسی گھی آدھا کلو + تل سیاہ 250 گرام + مغز اخروٹ، مغز پستہ، چھوہارے، ناریل، کشمش ہر ایک 125 گرام + چینی آدھا کلو

اکسیر جگر..... تر پھلا 375 گرام + زنجبیل 125 گرام + تیز پات 125 گرام + اجوائن دیسی 125 گرام + پودینہ 125 گرام + پتری فولاد 150 گرام + عرق اذراقی 100 گرام + دروخ عقربی 125 گرام + چینی 10 کلو

پتری فولاد اور عرق اذراقی کے علاوہ باقی ادویات کو کوٹ کر 15 کلو پانی میں بھگو دیں، صبح 12 بوتل عرق کشید کریں چینی ملا کر شربت تیار کریں۔

حب مقوی خاص..... رائی 120 گرام + مرچ سرخ 120 گرام + کشتہ اذراقی 30 گرام + کشتہ فولاد 40 گرام + سم الفار 3 گرام

سم الفار کو الگ پیس کر باقی ادویات کے سفوف میں ملا لیں، حبوب نخودی بنائیں۔

مقدار خوراک..... 1 تا 2 گولی

جوارش املی..... املی 250 گرام + آلو بخارا 250 گرام + پودینہ دیسی 50 گرام + زنجبیل 50 گرام + انار دانہ 100 گرام + زرشک 100 گرام + منقیٰ 100 گرام + آملہ 50 گرام + ست لیموں 50 گرام + چینی 3 کلو

آلو بخارا، املی کو پانی میں بھگو دیں باقی ادویات کا سفوف تیار کریں۔ آلو بخارا املی کے زلال میں چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں پھر زرشک اور منقیٰ کو کوٹ کر شامل کریں اور سفوف ملائیں جوارش تیار ہے۔

مقدار خوراک..... 6 گرام تا 10 گرام

کشتہ چاندی..... برادہ چاندی 10 گرام + نوشادر ٹھیکری 25 گرام

لوہے کی کڑاہی میں برادہ چاندی ڈال کر نیچے آگ جلائیں جب خوب گرم ہو جائے تو نوشادر باریک شدہ چٹکی ڈالتے جائیں آہستہ آہستہ نوشادر ختم ہو جائے اور دھواں نکلنا بند ہو جائے اور نیچے اُتار لیں خاکستری رنگ کا کشتہ چاندی تیار ہے۔

کشتہ نیلا تھوتھا..... صاف لٹھے کا ٹکڑا لے کر دیسی گھی کا لیپ کریں اس پر نیلا تھوتھا کی ڈلی رکھ کر باندھ دیں۔ تارامیرا کا نغدہ بنا کر پانچ کلو اوپلوں کی آگ دیں۔

کچلا مدبر..... کچلا 250 گرام + ریت ایک کلو

ریت کڑاہی میں ڈال کر خوب گرم کریں اور لوہے کی سلاخ سے ہلاتے رہیں۔ تھوڑا کچلا ڈال دیں کچلا گرم ہو کر پھول جائے گا۔ جب دھواں نکلنا شروع ہو تو

Scanned by CamScanner

اُتار لیں اور ہاون دستہ میں کوٹ کر محفوظ کر لیں۔

تریاق برص..... بلادر 10 گرام + بابچی 20 گرام + ترپھلا 50 گرام حب نخودیاں تیار کریں۔

کوکونٹ مقوی دماغ و اعصاب..... نارجیل 250 گرام + پستہ 250 گرام + چینی 250 گرام + ورق نقرہ حسب ضرورت + پانی 250 گرام

حب صابر..... رائی + گندھک + تمہ ہموزن

تریاق سنا..... سنا مکی + گندھک آملہ سار ہموزن

برفی دافع سوزش..... کھویا 250 گرام + مغز بادام 250 گرام + تخم کدو 200 گرام + خشخاش 200 گرام + الائچی خرد 6 گرام + ورق نقرہ حسب ضرورت

مقوی معدہ..... جاوتری 10 گرام + دارچینی 40 گرام + تیزپات 50 گرام سفوف تیار کریں۔

تریاق تبخیر..... شنگرف 10 گرام + جائفل 10 گرام + قرنفل 20 گرام + دارچینی 10 گرام + عقرقرحا 10 گرام + فلفل دراز 20 گرام + زنجبیل 20 گرام

غدی سوزش..... سہاگہ 20 گرام + ست ملٹھی 30 گرام + گندھک 30 گرام

تریاق تشنج..... جائفل 10 گرام + جاوتری 10 گرام + فلفل دراز 20 گرام + عقرقرحا 10 گرام + سنبل الطیب 20 گرام + ہیراہینگ 30 گرام + آب لہسن 100 گرام

مقدار خوراک..... 500 ملی گرام تا 1 گرام

آب شفاء..... ست اجوائن 10 گرام + ست پودینہ 10 گرام + کافور 20 گرام

اعصابی ہاضم..... بجی کھار 20 گرام + سہاگہ 20 گرام + الائچی کلاں 40 گرام سفوف تیار کریں۔ مقدار خوراک: 1 گرام تا 3 گرام

سدا جوانی..... نارجیل، چھوہارہ، کشمش، مغز اخروٹ، چینی ہموزن

مقدار خوراک..... 10 گرام تا 20 گرام ہمراہ دودھ گائے

5 ملین خاص..... ہلدی، ملٹھی، سونف، گندھک، سنا مکی ہموزن

3 شدید خاص..... کلونجی 30 گرام + دارچینی 10 گرام

تریاق وجع القلب..... سقمونیا، ریوند عصارہ، کالی مرچ، سنڈھ، نوشادر، سورنجاں شیریں ہموزن

Scanned by CamScanner

حب جدید..... سقمونیا، ریوند عصارہ، گوگل بھنسیا، غاریقون، مصبر، نمک طعام، ست ملٹھی ہر ایک 10 گرام + تربد سفید 40 گرام عرق بادیان سے حبوب نخودی

جوارش جالینوس..... زعفران، اسارون، بالچھڑ، مگھاں، تج، چرائتہ شیریں، حب آلاس، خولنجاں، سنڈھ، دارچینی، سعدکوفی، عودبلسان، کالی مرچ، لونگ، قسط شیریں، الائچی خرد ہر ایک 10 گرام + مصطگی رومی 25 گرام + شہد 3 گنا

حب شفاء..... تخم دھتورہ 30 گرام + ریوند چینی 10 گرام + سنڈھ 10 گرام + گوند کیکر 20 گرام حبوب نخودی صغیر

معجون جوگراج گوگل..... اتیس شیریں، اندرجو شیریں، باؤبڑنگ، بچھ، بہارنگی، اجمود، پاٹھا، پیپل کلاں، پیلا مول، تخم سنبھالو، چب، زنجبیل، زیرہ سفید، زیرہ سیاہ، سرسوں، ہینگ، چیتہ لکڑی، کٹکی، گج پیپل ہر ایک 10 گرام + تر پھلا 400 گرام + گوگل 600 گرام + شکر 2½ کلو

معجون نجاح..... اسطوخودوس 5 گرام + افتیمون 50 گرام + آملہ 100 گرام + بسفائج 50 گرام + پوست بہیڑہ 100 گرام + نسوت 50 گرام + پوست ہلیلہ زرد 200 گرام + ہلیلہ سیاہ 100 گرام + دیسی گھی / روغن بادام 100ml + شکر 2 کلو 100 گرام

تمام ادویات کوٹ کر سفوف بنالیں پھر گھی یا روغن میں چرب کریں پھر شکر کا قوام بنا کر ڈال دیں۔

شربت احمد شاہ..... اسطوخودوس 75 گرام + افتیمون 75 گرام + بادرنجبویہ 75 گرام + برگ گاؤزبان 200 گرام + بسفائج نیم کوفتہ 75 گرام + تخم فرنج مشک 75 گرام + برگ فرنج مشک 75 گرام + سنامکی 75 گرام + گل بنفشہ 50 گرام + گل سرخ 40 گرام + گل نیلوفر 75 گرام + ہلیلہ سیاہ 75 گرام + روح گلاب 400 ملی لیٹر + شکر سفید چار کلو

شربت بزوری بارد..... بیخ کاسنی 200 گرام + تخم خربوزہ 150 گرام + تخم خیارین 300 گرام + مغز تخم تربوز 75 گرام + شکر سفید 8 کلو

شربت صندل..... برادہ صندل سفید 50 گرام + شکر سفید تین پاؤ

شربت بنفشہ..... گل بنفشہ 500 گرام + شکر سفید 8 کلو

Scanned by CamScanner

شربت انجبار..... بیخ انجبار 50 گرام + شکر سفید تین پاؤ

معجون اذراقی..... اگر 25 گرام + الائچی 25 گرام + آملہ خشک 25 گرام + صندل سفید 25 گرام + پیپل کلاں 25 گرام + کچلا مدبر 50 گرام + بادیان 25 گرام + بالچھڑ 25 گرام + جاوتری 25 گرام + جائفل 25 گرام + دارچینی 25 گرام + زنجبیل 25 گرام + سعد کوفی 25 گرام + عودبلسان 25 گرام + فلفل سیاہ 25 گرام + فلفل سفید 25 گرام + لونگ 25 گرام + کلونجی 25 گرام + مصطگی رومی 25 گرام + شکر سفید 1½ کلو + زعفران 5 گرام + عرق گاؤزبان 25 ملی لیٹر + شہد 1½ کلو

معجون فلاسفہ..... آملہ خشک، بہیڑہ، پیپل کلاں، ثعلب مصری، دارچینی، زنجبیل، کالی مرچ، گل بابونہ، مغز چلغوزہ، مغز نارجیل، چینہ لکڑی، زراند مدحرج ہر ایک 50 گرام + مویز منقیٰ 150 گرام + شکر 1 کلو 875 گرام

معجون حمل عنبری..... اگر، صندل سفید، بنسلوچن، بیخ انجبار، تخم خرفہ سیاہ، درونج عقربی، عود صلیب، گل ارمنی، مازوئے سبز ہر ایک 10 گرام + مغز تربوز 20 گرام + مروارید 5 گرام + ابریشم مقرض 10 گرام + بسد احمر محرق محلول 10 گرام + شہد 250 گرام + شکر 250 گرام + شربت غورہ 300 ملی لیٹر + عنبر 2 گرام + نطرون بخاری 10 گرام + ورق طلاء 100 ملی گرام + ورق نقرہ 4 گرام

نوشدار لولوی..... اذخر مکی، بالچھڑ، بنسلوچن، تخم خرفہ سیاہ، تیزپات، سعد کوفی، گل ارمنی، گل سرخ، بسد احمر محلول ہر ایک 20 گرام + عود ہندی 35 گرام + مروارید 10 گرام + یشب سبز 20 گرام + ابریشم مقرض 20 گرام + آملہ خشک 100 گرام + شہد 700 گرام + قوام شکر 700 گرام + عنبر 2 گرام + زعفران 10 گرام + عرق گاؤزبان 40 ملی لیٹر + مصطگی رومی 20 گرام + گھی 5 گرام + ورق نقرہ 8 گرام

جواہر مہرہ..... بسد احمر 25 گرام + بنسلوچن 25 گرام + جدوار 25 گرام + زمرد سبز 25 گرام + زہرمہرہ 25 گرام + شاخ مرجان 25 گرام + کہربائے شمعی 25 گرام + مروارید 50 گرام + مومیائی 25 گرام + نیلم 25 گرام + یاقوت سرخ 125 گرام + ورق نقرہ 35 گرام + عنبر 30 گرام + مشک 2 گرام + یشب سبز 25 گرام + مصطگی 25 گرام + عرق گلاب 750 ملی لیٹر + ورق طلاء 8 گرام +

Scanned by CamScanner

فیروزہ 25 گرام + لاجورد 25 گرام + گھی 20 گرام

عرق عنبر..... ابریشم مقرض، اذخر مکی، اُشنہ، الائچی خرد، الائچی کلاں، انیسوں، صندل سفید، برگ تلسی، بالچھڑ، بنسلو چن، بادیان، بہمن سرخ، پوست ترنج، پوست بیرون پستہ، تج قلمی، دارچینی، درونج عقربی، تیزپات، سعدکوفی، شقاقل مصری، لونگ، دھنیا، گل سرخ، گل گاؤزبان ہر ایک 50 گرام + انار شیریں 600 گرام + سیب 300 گرام + عنبر اشہب 2 گرام + کچور 50 گرام + اگر 50 گرام + زعفران 3 گرام + روح کیوڑہ 150 ملی لیٹر + عرق گاؤزبان 225 ملی لیٹر + عرق بادرنجبویہ 225 ملی لیٹر + پانی 12 لیٹر

جوارش انارین..... الائچی خرد 10 گرام + بالچھڑ 35 گرام + پوست بیرون پستہ 10 گرام + پوست ترنج 10 گرام + الائچی کلاں 10 گرام + مصطگی 18 گرام + گھی 5 گرام + رب انار شیریں 1½ کلو + رب انار ترش 1½ کلو + آب پودینہ 500 ملی لیٹر + شکر سفید 5 کلو



Scanned by CamScanner

غذا کے اصول

-1 کھاؤ، پیو لیکن زیادتی نہ کرو۔ (القرآن)

-2 کھانے سے پہلے بسم اللہ اور آخر میں یہ دعا پڑھنی چاہئے:

اَلْحَمْدُ لِلّٰهِ الَّذِی اَطْعَمَ وَ سَقٰی وَ سَوَّغَهٗ وَجَعَلَ لَهٗ مَخْرَجًا

''اللہ کا شکر ہے جس نے کھلایا، پلایا، اس کو طبیعت کے موافق کیا اور اس کے نکلنے کا انتظام کیا۔''

-3 غذا ہمیشہ آہستہ اور چبا کر کھانی چاہئے۔

-4 متوازن غذا اور اشیاء بدل بدل کر استعمال کرنی چاہئے۔

-5 بڑھاپے میں غذا مقوی، نرم اور کم مقدار میں استعمال کرنی چاہئے۔

-6 کھانا بھوک لگنے پر کھانا چاہئے۔ ثقیل اور ردّی غذائیں استعمال نہ کی جائیں۔

-7 کھانے سے ایک یا دو گھنٹے پہلے کوئی چیز نہ کھائی جائے۔

-8 ہفتہ میں ایک مرتبہ گوشت ضرور کھانا چاہئے۔

-9 پھلوں کا جوس پینے کی بجائے اصل پھل کھانے میں زیادہ قوت ہوتی ہے۔

-10 دودھ پیتے رہنا چاہئے تاکہ کیلشیم کی کمی نہ ہو۔

-11 غذا میں آٹا اور شوگر براؤن (گڑ، شکر) استعمال کریں۔

-12 دن میں آٹھ تا دس گلاس پانی ضرور پینا چاہئے۔

-13 غذا معتدل ہو، بہت ٹھنڈی یا بہت گرم غذا معدہ و جگر کے لئے نقصان دہ ہیں۔

-14 ہر وقت کھانا پینا صحت کے لئے مضر ہے۔

-15 کھانے کا درمیانی وقفہ کم از کم چھ گھنٹے ہونا چاہئے۔

-16 اکثر خالی پیٹ رہنا بھی نقصان دہ ہے۔

-17 کھانا تھوڑی سی بھوک رکھ کر کھائیں۔

Scanned by CamScanner

مریض کیلئے غذائی اصول

1- شدید بھوک کے بغیر غذا نہ دیں۔

2- جب مریض غذا کے لئے اصرار کرے تو اسے لطیف غذا (غدی اعصابی) دیں مثلاً یخنی، شوربا، پھلوں کا رس، دودھ اور گھی وغیرہ۔

3- جسم میں حرارت کی کمی ہو یا تعفن (بخار) زیادہ ہو تو ٹھوس غذا (روٹی، چاول وغیرہ) بند کر دیں۔

4- بدن میں ضعف کے ساتھ رطوبات کی زیادتی ہو تو غذا کم دی جائے، اگر غذا ہضم کرنے کی طاقت زیادہ ہو تو مقدار بڑھا دی جائے۔

5- اگر معدہ میں خرابی ہو تو ایسی غذائیں دیں جو آنتوں میں جا کر ہضم ہوں جیسے روغنی اشیاء وغیرہ تاکہ معدہ کو زیادہ کام نہ کرنا پڑے۔

6- اگر آنتوں میں خرابی ہو تو ایسی غذا دیں جو معدہ میں ہی ہضم ہو جائیں جیسے نشاستہ دار اور لحمی اشیاء وغیرہ۔

7- جسم میں سدے ہوں تو ہر غذا میں روغنی اشیاء کا اضافہ کر دیں جیسے دودھ، گھی، بادام روغن اور روغن زیتون وغیرہ۔

8- جب تک جسم میں متعفن مواد موجود ہو تو مقوی غذا نہ دیں۔ جب جسم تعفن سے پاک ہو جائے اور اعضاء میں غذا کی طلب پیدا ہو جائے تو طاقتور غذا دینی شروع کر دیں۔

9- گردوں کے امراض میں لیکوئیڈ غذا دیں جیسے دودھ، چائے، پھلوں کا رس وغیرہ۔

10- آنتوں کے سوزشی امراض جیسے پیچش، ٹائی فائیڈ، یرقان میں ٹھوس غذا بند کر دیں۔ دلیہ، جو، انڈے کی سفیدی اور دودھ استعمال کرائیں۔

معالج کو چاہئے کہ وہ مریض کی غذا کا شیڈول اس کے مزاج کے مطابق ترتیب دے۔

Scanned by CamScanner

برصغیر کی تقریباً تمام اغذیہ کے نام ان کے مزاج کے مطابق ترتیب دیئے گئے ہیں تاکہ علاج طبعی طریقے سے کیا جا سکے۔ جو اغذیہ مریض کے مزاج کے خلاف آئیں ان پر کراس کا نشان (×) لگا دیں اور مریض کو ان چیزوں سے مکمل پرہیز کرائیں۔ اس کے ساتھ ساتھ مریض کو تسلی بخش علاج کا یقین دلائیں کیونکہ مکمل علاج میں پچاس فیصد غذا' پچیس فیصد دواء اور پچیس فیصد نفسیاتی تسلی شامل ہے۔



Scanned by CamScanner

غذائی چارٹ

چارٹ 1:

صبح: ساگودانہ کی کھیر، کسٹرڈ، اسپغول، انڈے کی سفیدی، کچی لسی، دودھ سوڈا، تازہ دلیہ جو، اُبلے ہوئے چاول + دودھ۔

دوپھر: خرگوش کا گوشت، شلجم، چقندر، چاول، جو، گھیا توری، ٹینڈے، کدو، دال ماش، بھنڈی، اروی، کھمبی، بھیجا۔

رات: دوپہر والی غذا۔

پھل: تربوز، تازہ ناریل، شکرقندی سفید، سردا، پھٹ، میٹھا انار، امرود سرخ، آلو بخارہ، میٹھے۔

سلاد: کھیرا، ککڑی، چقندر۔

مشروبات: کچی لسی، فریج کی برف، ناریل کا پانی، شربت صندل، شربت بزوری بارد۔

مصالحہ جات: کشنیز خشک و دھنیا سبز، الائچی کلاں۔

چارٹ 2:

صبح: مربہ آملہ، چنے سفید، مربہ ہرڑ، مربہ کروندہ، ڈبل روٹی، سری پائے بڑے، دہی، ترش لسی۔

دوپھر: مچھلی، مرغ فارمی، بڑا گوشت، لوبیا، آلو مٹر، موٹھ، سرخ لوبیا، گوبھی، بینگن، مونگرے، دہی بھلے، آلو چھولے، فروٹ چاٹ، مکئی کی روٹی، جوار کی روٹی، باجرہ کی روٹی، اچار وغیرہ ہر ترش چیز۔

رات: دوپہر والی غذا۔

پھل: جامن، فالسہ، ترش سیب، کنو، سنگترہ، بیر، لیچی، رس بھری، مالٹا ترش، آڑو، ترش لوکاٹ، انناس، آلوچہ، ترش انار، سنگھاڑا، سرخ شکرقندی، ملوک، انار پھلی، ناریل، چکوترا، مونگ پھلی۔

سلاد: لیموں سکنجبین، شربت فالسہ، املی + آلو بخارہ کا زلال، سرکہ، کوک، چائے کا قہوہ،

Scanned by CamScanner

برف کارخانے کی، ترش لسی، بیکری، ٹیٹرا پیک جوس۔

مصالحہ جات: انار دانہ، املی، کچری، آملہ، لیموں، پوست ترنج۔

اچارٹ 3:

صبح: فارمی انڈا فرائی، آملیٹ، اُبلے انڈے، بھنے ہوئے چنے، نمکو، لسی، مربہ تمہ، بیسن کا حلوہ، لونگ + دارچینی + جاوتری کا قہوہ۔

دوپھر: گوشت اونٹ، سری پائے، گوشت گائے، بھینس، اوجڑی، مسور کی دال، مسور سیاہ، دال چنے کی، چنے، بیسنی روٹی، پالک قیمہ، روٹی، کچنار، میتھی کا ساگ، کڑھی، تکے کباب، شامی کباب، چوہنگاں، شملہ مرچ، کریلے، آم کا اچار۔

رات: دوپہر والی غذا۔

پھل: انگور ترش، پکے لوکاٹ، چھوہارے، جاپانی پھل، ترش آم، کھجور خشک، پستہ، مویز منقیٰ، خشک انجیر، تل سیاہ، کاجو۔

سلاد: ٹماٹر، پیاز، سبز مرچ، شملہ مرچ۔

مصالحہ جات: بادیان خطائی، دارچینی، لونگ، جاوتری۔

چارٹ 4:

صبح: مغز اخروٹ، میٹھے انڈے دیسی، خوبانی خشک، انڈے آملیٹ، مربہ آم، کھجور تر، قہوہ اجوائن + پودینہ + کچور + تیز پات، میٹھی سوگی + بادام، زردی انڈا + شہد۔

دوپھر: گوشت بکرا، ساگ تارا میرا، باتھو، میتھرے، دیسی مرغ، کلیجی، سہانجنے کا اچار، لہسن، سرخ مرچ۔

رات: دوپہر والی غذا۔

پھل: پپیتا، کھجور تر، خوبانی خشک۔

سلاد: سبز پودینہ۔

چٹنی: (سبز پودینہ + لہسن + نمک) دیسی گھی میں بھون کر۔

مصالحہ جات: سبز مرچ، لہسن، زیرہ سیاہ، میتھرے۔

Scanned by CamScanner

چارٹ 5:

صبح: انڈا بطخ، حلوہ بادام، حلوہ ادرک، دلیا گندم، مغز بادام، حلوہ سوجی دیسی گھی میں پکا کر، مربہ ادرک، مولی والی روٹی سرخ مرچ ڈال کر، دودھ شہد ملا کر، قہوہ سونٹھ، دودھ بکری، دودھ اونٹنی۔

دوپھر: گوشت بکرا، چھترا، تیتر، بٹیر، کبوتر، چڑے، مرغابی، بطخ دیسی، ٹینڈے، ساگ مکو (پیلک)، پیٹھا، کالی توری، دال مونگ چھلکے والی، کدو، گاجر گوشت بکرا ڈال کر۔

رات: دوپہر والی غذا۔

پھل: تازہ میٹھے انگور، میٹھا خربوزہ، میٹھا آم۔

مشروبات: قہوہ سونف + ادرک + شہد، شربت شہتوت، دودھ گائے، دودھ بکری، دودھ اونٹنی، آم کا ملک شیک، روغن زیتون، بادام روغن، دودھ گھی، شربت بزوری حار۔

مصالحہ جات: کالی مرچ، نمک، ہلدی، ادرک۔

چارٹ 6:

صبح: کدو کا حلوہ، حلوہ پیٹھا، حلوہ گاجر، مربہ گاجر، مربہ بہی، مغزیات کا حریرہ، دودھ والی سویاں، فرنی، برفی، مکھن، میٹھے چاول، ملائی، سونف + الائچی چھوٹی + زیرہ سفید کا قہوہ، چہار مغز۔

دوپھر: کدو، مولی، پیلے شلجم، ٹینڈیاں، کالی توری، گاجر، چقندر، کھچڑی، مونگی دال، چاول میٹھے۔

رات: دوپہر والی غذا۔

پھل: کیلا، ناشپاتی، گرما، پھیکا خربوزہ، گنا، گنڈیری، مسمی۔

سلاد: مولی، گاجر۔

مشروبات: رس گنا، شربت بزوری معتدل، شہد پانی میں ڈال کر، کیلے کا ملک شیک، دودھ بھیڑ۔

مصالحہ جات: زیرہ سفید و سونف، الائچی خرد۔

Scanned by CamScanner

ٹھوس ادویات کیلئے وزن اور مائع ادویات کیلئے حجم کے پیمانے

وزن کے پیمانے

(الف) میٹرک نظام

1000 مائیکروگرام	ایک ملی گرام	1000 ملی گرام	ایک گرام
10 گرام	ایک ڈیکا گرام	100 گرام	ایک ہیکٹو گرام
1000 گرام	ایک کلوگرام	10 کلوگرام	ایک میٹرک گرام
1000 کلوگرام	ایک ٹونی	100 کلوگرام	ایک کوینٹل

(ب) برطانوی نظام

60 گرین	ایک ڈرام	8 ڈرام	ایک اونس
16 اونس	ایک پونڈ	112 پونڈ	ایک ہنڈرڈ ویٹ
20 ہنڈرڈ ویٹ	ایک ٹن		

(ج) برطانوی اوزان بمقابلہ میٹرک اوزان

برطانوی	میٹرک	برطانوی	میٹرک
ایک گرین	0.0648 گرام	ایک ڈرام	1.772 گرام
ایک اونس	28.35 گرام	ایک پونڈ	454 گرام
ایک ہنڈرڈ ویٹ	50.8 کلوگرام	ایک ٹن	1016 کلوگرام

(د) میٹرک نظام بمقابلہ برطانوی نظام (اندازاً) چھوٹے پیمانے

میٹرک	برطانوی	میٹرک	برطانوی
30 گرام	ایک اونس	15 گرام	چار ڈرام
10 گرام	ڈھائی ڈرام	5 گرام	75 گرین

Scanned by CamScanner

4 گرام	60 گرین	3 گرام	45 گرین
2 گرام	30 گرین	500 ملی گرام	ساڑھے سات گرین
100 ملی گرام	ڈیڑھ گرین	60 ملی گرام	1 گرین
50 ملی گرام	3/4 گرین	30 ملی گرام	1/2 گرین
20 ملی گرام	1/3 گرین	10 ملی گرام	1/6 گرین
ایک ملی گرام	1/60 گرین		

(ھ) میٹرک نظام بمقابلہ برطانوی نظام (بڑے وزن)

میٹرک	برطانوی	میٹرک	برطانوی
ایک گرام	15.432 گرین	10 گرام	ڈھائی ڈرام
30 گرام	1 اونس	100 گرام	3.527 اونس
1000 گرام (کلورائیڈ)	2.404 پونڈ	ایک میٹر یا گرام	22.406 پونڈ
ایک سنٹر	110.231 پونڈ	ایک کوینٹل	220.463 پونڈ
ایک ٹونی	0.9842 ٹن		

Scanned by CamScanner

مائع ادویات کیلئے حجم کے پیمانے

(الف) میٹرک نظام

1000 مائیکرولیٹر	ایک ملی لیٹر	10 ملی لیٹر	1 سنٹی لیٹر
10 سینٹی لیٹر	1 ڈیسی لیٹر	10 لیٹر	1 ڈیکی لیٹر
10 ڈیکی لیٹر	ایک ہیکٹولیٹر	10 ہیکٹولیٹر	1 کلولیٹر

(ب) برطانوی نظام

60 منم	ایک ڈرام	8 ڈرام	1 اونس
16 اونس	1 پونڈ	20 اونس	ایک پائنٹ
2 پائنٹ	ایک کوارٹ	4 کوارٹ	1 گیلن
ساڑھے 31 گیلن	1 بیرل		

(ج) برطانوی نظام بمقابلہ میٹرک نظام اندازاً

1 ڈرام	4 ملی لیٹر	4 ڈرام	15 ملی لیٹر
1 اونس	30 ملی لیٹر	2 اونس	60 ملی لیٹر
3 اونس	90 ملی لیٹر	4 اونس	120 ملی لیٹر
6 اونس	180 ملی لیٹر	8 اونس	250 ملی لیٹر
1 پائنٹ	500 ملی لیٹر	1 کوارٹ	1000 ملی لیٹر
1 گیلن	4.546 ملی لیٹر		

(د) میٹرک نظام بمقابلہ برطانوی نظام اندازاً

1 ملی لیٹر	15 منم	4 ملی لیٹر	1 ڈرام
15 ملی لیٹر	4 ڈرام	30 ملی لیٹر	1 اونس
60 ملی لیٹر	2 اونس	90 ملی لیٹر	3 اونس
180 ملی لیٹر	6 اونس	250 ملی لیٹر	8 اونس
500 ملی لیٹر	1 پائنٹ	1000 ملی گرام	1 کوارٹ

Scanned by CamScanner

حجم کے گھریلو پیمانے اور ان کے میٹرک اور برطانوی انداز اً نعم البدل

گھریلو	میٹرک	برطانوی
1 بوند	.06 تا .1 ملی لیٹر	1 تا ڈیڑھ منم
چائے کا چمچہ برابر	5 ملی لیٹر	ایک ڈرام
ڈیزٹ چمچہ برابر	8 ملی لیٹر	دو ڈرام
کھانے کا چمچہ برابر	15 ملی لیٹر	1/2 اونس
ایک گلاس	250 ملی لیٹر	8 اونس

Scanned by CamScanner

انگریزی و دیسی اوزان و پیمانے

اوزان برائے مائع ادویات

60 قطرے کا ایک ڈرام	8 ڈرام کا ایک اونس
20 اونس کا ایک پائنٹ	2 پائنٹ کا ایک کوارٹ
4 کوارٹ کا ایک گیلن	8 پائنٹ کا ایک گیلن

اوزان برائے خشک ادویات

20 گرین کا ایک اسکروپل	3 اسکروپل کا ایک ڈرام
60 گرین کا ایک ڈرام	8 ڈرام کا ایک اونس
16 اونس کا ایک پونڈ	28 پونڈ کا ایک کوارٹر
4 کوارٹر کا ایک ہنڈرڈ ویٹ	20 ہنڈرڈ ویٹ کا ایک ٹن

طبّی اور ڈاکٹری اوزان کا مقابلہ

قمچہ	ایک گرین	درہم	ایک ڈرام
ماشہ	ایک گرام	اوقیہ	ایک اونس
10 رتی	ایک اسکروپل	رطل	ایک پونڈ

انگریزی اوزان کی دیسی اوزان سے مطابقت

ایک گرین	ایک دانہ گندم یا ½ رتی	ایک اسکروپل	سوا ماشہ یا 10 رتی
ایک ڈرام	ایک درم یا ساڑھے ماشہ	ایک اونس	ایک اوقیہ یا تولہ 8 ماشہ
ایک پونڈ	ایک رطل یا تقریباً ½ سیر	2 گرین	تقریباً ایک رتی
15 گرین	تقریباً ایک ماشہ	3 ڈرام	تقریباً 1 تولہ یا روپیہ بھر
82 پونڈ	ایک من تقریباً	1 سی سی	تقریباً 17 بوند

نوٹ: لاطینی الفاظ ڈیسی مل دسواں، سینٹی یعنی سوواں، ملی یعنی ہزارواں اور ایک کلوگرام ہزار گرام کے برابر ہے۔

Scanned by CamScanner

قدیم طبّی اوزان

دانگ	سوا تین رتی	پل	64 ماشہ
مثقال	ساڑھے 4 ماشہ	حبہ	ایک رتی
گرام	ایک ماشہ	شعیرہ	چار چاول
ٹنک	چار ماشہ	اوقیہ	ڈھائی تولہ تقریباً
دام پختہ	21 ماشہ	رطل	آدھا سیر تقریباً
درم	ساڑھے تین ماشے	دام خام	14 ماشہ
8 رتی	ایک ماشہ	ایک چاول (برنج)	4 دانہ رائی
12 ماشے	ایک تولہ	قمحہ	آدھا رتی
5 تولے	ایک چھٹانک	قیراط	2 رتی
16 چھٹانک	ایک سیر	8 خشخاش	ایک چاول
40 سیر	ایک من	8 چاول	ایک رتی

دیسی اوزان

8 چاول	1 رتی	8 رتی	1 ماشہ
12 ماشہ	1 تولہ	5 تولہ	1 چھٹانک
2 چھٹانک	1/2 پاؤ	4 چھٹانک	1 پاؤ
8 چھٹانک	1/2 سیر	16 چھٹانک	1 سیر

دیسی اوزان کا اعشاری اوزان سے مقابلہ

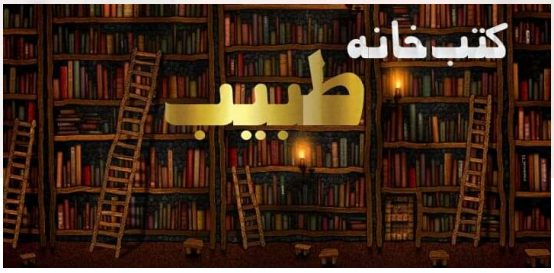
ایک چاول	15.6 ملی گرام	ایک رتی	125 ملی گرام
ایک ماشہ	1 گرام تقریباً	1 تولہ	11.8 گرام
5 تولہ	59 گرام	1 سیر	560 گرام
رطل	نصف سیر	۔ ثار	20 تولہ
برنج	1 چاول	- ثار	نصف سیر

Scanned by CamScanner

ڈرام	4 ماشہ	ٹار، مار، اثار	ایک سیر
دام	4 ماشہ	درم، درہم	ساڑھے تین ماشہ
مثقال	ساڑھے چار ماشہ	1000 گرام	1 کلوگرام
1 کلوگرام	1 سیر 1 چھٹانک	1 لیٹر	1 سیر 1 چھٹانک

دیسی اوزان کا اعشاری اوزان سے موازنہ

ایک سیر	960 گرام	ایک پاؤ	240 گرام
ایک تولہ	11.8 گرام	1 رتی	125 ملی گرام تقریباً
1 چاول	15.6 ملی گرام		

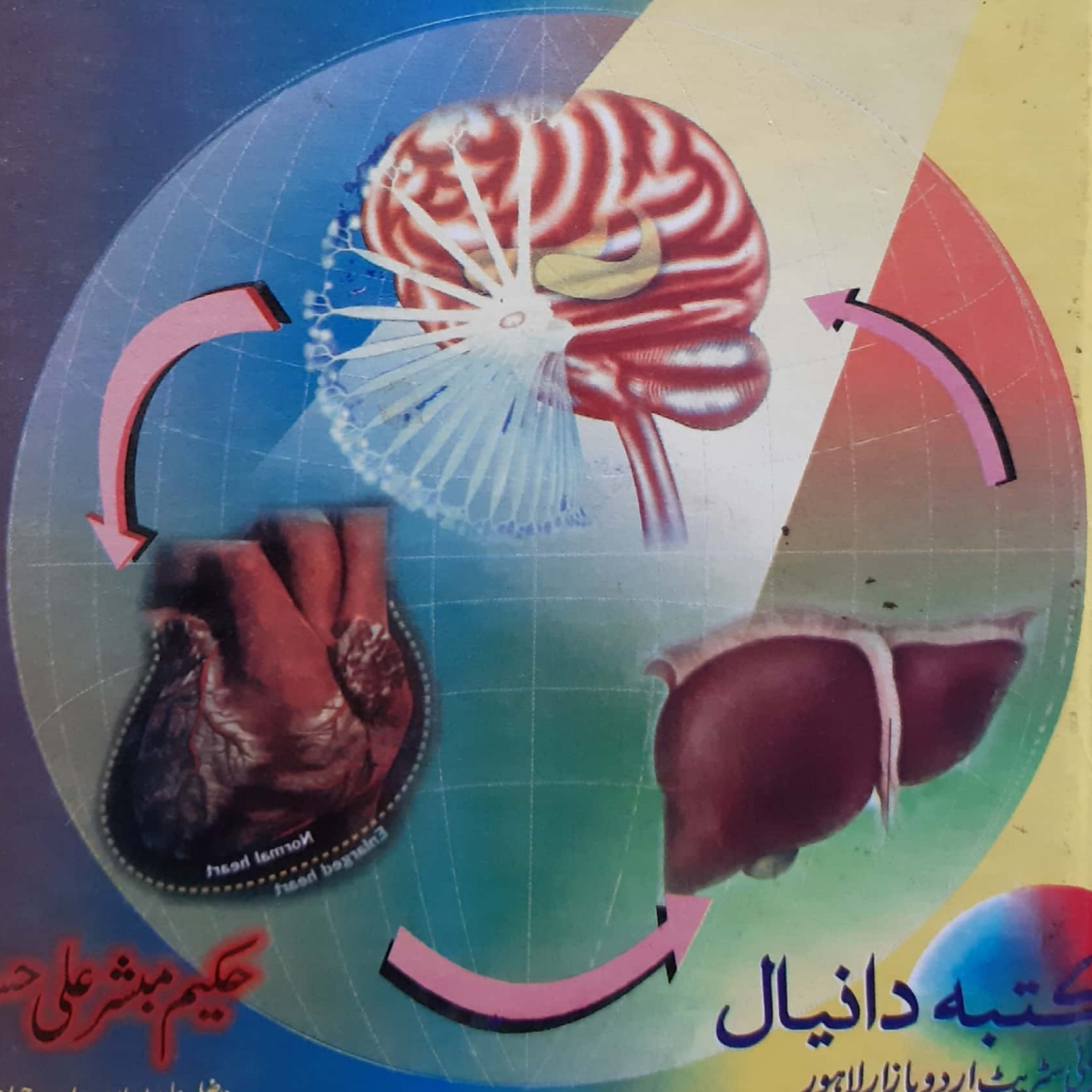


Scanned by CamScanner

سائنٹفک ریسرچ پر مبنی معالجاتی کاوش

طبِّ صابر

۲۴۰ سے زائد امراض کا تعارف، اسباب اور علاج



حکیم مبشر علی حسن
فاضل علوم اسلامیہ وطب وجراحت

مکتبہ دانیال
غزنی سٹریٹ اردو بازار لاہور
0333,4276640

Scanned by CamScanner