

तृतीय प्रश्न-पत्र  
द्रव्यगुण एवं द्रव्यपरिचय  
कुल अंक-100

1. द्रव्य की परिभाषायें एवं उसके प्रकार, द्रव्यान्तर्गत रस, गुण, वीर्य, विपाक एवं प्रभाव का ज्ञान, रस-दोष संबंध।
2. द्रव्यगुण परिभाषा-अनुलोमन, पाचन दीपन, भेदन, ग्राही, पदकारी वापक, विरेचक वाजीकरण, विषध्न, विष्टंभी, रसायन, स्तम्भन, स्नेहन, रक्षण आदि की परिभाषा।
3. निम्न वर्गों एवं गुणों के द्रव्यों का परिचयात्मक ज्ञान-विविध पंचमूल, पंचवत्कल, क्षीरवृक्ष पंचपल्लव, त्रिफला, त्रिकुटु, त्रिमद, चतुरषण, षडूषण, चतुर्बीज जीवनीय गण, अष्टवर्ग, त्रिजात, पंचतिक्त, अम्लपंचक, महविष, उपविष आदि।
4. निम्न द्रव्यों का विशेष ज्ञान-
  - क) औषधियां- हरीतकी, विभीतक, आमलकी, शुठी, मरिच, पिप्पली, चव्य, चित्रक, अजवाइन, अजमोदा, सफेद जीरा, स्याह जीरा, सौंफ, मेथी, वायविडंग, वंशलोचन, मुलेठी, अमलतास, कुटकी, चिरायता, मैनफल, मकोय, पूट, काकाश्रृंगी, कायफल, केवाच, असगंध, शतावरी, मुण्डी, अपामार्ग, गुडूची, निम्ब, धृत, कुमारी, पुनर्नवा, भृंगराज, अडूसा, अर्क, काकजंधा, शंखपुष्पी वाहपी, आकाश बल्ली, बबूल, रोहिष, द्रोणपुष्पी, छिकनी, गोजिहवा, दूधिया, सेमर, सहजन, विधारा, अर्जुन खैर, रोहितक, रीठा, जियामोता।
  - ख) क्षार वर्ग- सेंधा नमक, सोचर नमक, विंड नमक, समुद्री नमक, सांभर नमक, पापड़, खार, सज्जीखार, जवाखार, अपामर्णशार, तिलक्षार, अडूसा क्षार, कंटकारी क्षार, शरपुंखा क्षार, नक्सादर, कलमी शोरा, सुहागा, फिटकरी, रेह, आदि का परिचय, निम्नण व शोधन विधि, गुण-दोष प्रयोग व मात्रा का ज्ञान।
  - ग) सुगन्ध वर्ग- कपूर, कस्तूरी, केशर, खस, नागकेशर, लताकस्तूरी, पतंग, पद्मख, लालबन्दन, अगर, तगर, हल्दी, दारू, हल्दी, देवदार, सिलाजीत, छरोला, रालधूप, लौंग, छोटी इलायंची, बड़ी इलायंची, तेजपात, दालचीनी, गोरीचन, हींग, सुगन्धकला, कपूर, तालीसपत्र, कपूरकचरी, पोदोना पान, तुलसीबन तुलसी, पुदीना तथा मरुबक।
  - घ) क्षीरी वर्ग- गूलर, पीपल, बरगद, पाकर, पलाश, सेण्डुल, नागफनी, अंजीर, में हुआ तथा सीहौर।
  - ङ) विषोपविष वर्ग- कलिहारी, कनेर, सीगिया, कुचला, अहिफेन, धतूरा, गूजा (सफेद और लाल), भांग, गांजा, संखिया।

च) पुष्प वर्ग— पलाश, नीम, बकायान, कचनार, अपराजिता, गुलाब, चमेली, मौलसिरी, कनल, कुमुदनी, कदम्ब, मुचकुन्द, अगस्त्य, गुडहल, सूर्यमुखी, मधूक, धातकी, लवंग, गुलखैर आदि।

छ) फल वर्ग— आम—जामुन, अमरुद, कटहल, लसोड़ा, केला, अनार, नारियल, कुष्मांड, ककड़ी, खीरा, खरबूजा, ताड़, खजूर, बेल, कपित्थ, नीबू, जम्बोरो, नीबू, संतरा, मुसम्मी, अंगूर, सेव, नासपाति, फालसा, शहतूत, टमाटर, छुआरा, खिरनी, चिरौजी, सिंघाड़ा, इमली, करौंदा, कमरख तथा बड़हर।

ज) धान्यवर्ग— चावल, फसही चावल कोदो, सावां, काकून, गेहूं, जौ, उड़द, मटर, कुलथी, मूंग चना, सोयाबीन आदि।

झ) तेलवर्ग— तिल, सरसों, राई, एरन्ड, अलसी, बादाम, शीतल, चीनी, कुसुम, मूंगफली, महुआ, वेला, गुलरोगन, पोस्ता, काहू, लौंग, दालचीनी, तारपीन, जैतून, इलायची आदि का तेल

ञ) शाक वर्ग— चौलाई, बथुआ, सरसों, मूली, गवार, सेम, परवल, आलू, फूलगोभी, बन्द गोभी, कन्दंगी कुलफा, ब्राहमी, चर्चीडा, तरोई, लौकी, चने, करेला, कुन्दरू, शकरकन्द, अरुई, रतालू, गाजर, बन्डा, केवाच, मेथी, सोया और करमुआ।

त) जलवर्ग— गंगाजल, वृष्टिजल, सागरजल, नदीजल, तड़ाग जल, चौड्यजल, दूषितजल, उष्णजल, हंसोदक, क्वथित जल, बासी जल तथा जलशोधन विधि।

थ) दूध के सामान्य गुण— गाय, भेंस, बकरी, भेड़, ऊँटनी, गदहा, हथनी और स्त्री दुग्ध के गुण। इनके दही व घी का गुण धारोष्ठा दुग्ध, कच्चा दूध तथा पके दूध के गुण और क्षारपाक।

द) मधुर वर्ग— मधु, गन्ने का रस, गुड़, खांड, चीनी, राव, शीरा, मिश्री, खजूर और ताड़ मिश्री।

घ) संघान वर्ग— सिरकार, कांजी, आसव अरिष्ट, मद्य, सुरा, मुरब्बा, रायता, आदि के गुण।

न) प्राणिज वर्ग— कस्तुरी, गोरोचन, शंख, शुक्ति, मुक्ता, कपर्द, प्रवाल, समुद्रफेन, अस्थि, मकड़ी का जाला, शेर की चरबी, शूकर की चर्बी, कबूतर की बीट, केंचुआ, गधे की लोद, गोमूत्र अजामूत्र, औविक मूत्र, खरमूत्र, नरमूत्र, हस्तिनी मूत्र, गोबर, वीरबहूटी, मोरपंख, मोम, सांप की केंचुली, हरिणशृंग, हस्ति दन्त आदि।

5. पाश्चात्य चिकित्सा में प्रयुक्त होने वाली निम्नलिखित औषधियों का परिज्ञान—

1. बोरिक एसिड
2. जिंग आक्साइड
3. सोडा वाइकार्ब

हिंसाक र्शीरुहा  
पृष्ठ 311

4. मरक्योरीकोम
5. ऐवरीफलेविन
6. वेसलीन (पीत)
7. पोटेशियम परमैगनट
8. इसन्शियल आयल
9. आयल औलिव
10. केस्टर आयल
11. ऐस्प्रीन
12. स्प्रिट मेथलेटेड
13. टिपर वेन्जाइन
14. टिंचर आयोडीन
15. क्विनीन सल्फ
16. एन्टी फ्लोजिस्टीन
17. ऐन्टीसेप्टिकस
18. क्लोरोफार्मा एवं अन्य संज्ञाहार द्रव्य
19. सल्फा ड्रग्स एवं एन्टीवायोटिक्स

6- द्रव्य परिचय (फार्माकोग्नोसी) का अर्थ, विषय, विस्तार एवं महत्व, द्रव्य परिचय की सामान्य विधियों का ज्ञान।

क्रियान्तमक - 1) उपरोक्त द्रव्यों के रस, गुण, वीर्य, विपाक, प्रभाव एवं परिचयात्मक विशेषताओं का परिज्ञान कराना जिससे इन द्रव्यों को पहचाना जा सके।

2) कम से कम पाँच प्रचलित द्रव्यों की स्थूल एवं सूक्ष्म संरचना का प्रत्यक्ष ज्ञान।

3) कम से कम 25 प्रचलित द्रव्यों का संग्रह।