

Fünfter Abschnitt. Von den Breyumschlägen.

§. 78.

Ingredienzien und Verschiedenheit der Breyumschläge.

Der Name Breyumschlag (cataplasma) zeigt schon an, daß das äußerliche Mittel, welches diesen Namen führet, eine zusammenhängende, weiche, brehähnliche Consistenz habe. Es wird entweder durch Kochen oder ohne demselben bereitet. Jenes heißt ein gekochter Breyumschlag, cataplasma coctum, dieses ein roher Breyumschlag, cataplasma crudum. Ein Breyumschlag, der durch Kochen bereitet wird, erfordert 1) eins oder mehrere Ingredienzien, die gekocht werden sollen, 2) eine Feuchtigkeit, worinne diese Ingredienzien zu kochen, 3) daß alles wohl und gleichförmig unter einander gemischt sey und eine gleich weiche breyförmige Consistenz habe.

§. 79.

Beschaffenheit der Ingredienzien eines Breyumschlags.

Die ersten §. 78. Ingredienzien No. I. müssen entweder schon ihrer Natur nach weich oder doch so beschaf-

beschaffen seyn, daß sie durch Kochen weich werden. Da nun frische und trockne Wurzeln, Zwiebeln, Rinden, Kräuter, Blätter, Blumen, Früchte, Saamen und verdickte Säfte von dieser Art sind, so werden auch alle diese zu den gekochten Brenumschlägen genommen, nur müssen sie erst nach ihrer verschiedenen Beschaffenheit entweder geschnitten und gestoßen oder gequetschet oder in ein Pulver oder Mehl verwandelt werden, wie z. B. die Saamen, ehe man daraus einen Brenumschlag macht. So nimmt man Kernen Gersten- Weizen- Bohnen- Leinsaamen- und Bockshornsaamen- Mehl, und alle nicht gar zu grobe und nicht gar zu subtile Pulver, die mit einer dazu schicklichen Feuchtigkeit oder weichen Materie in eine weiche, brennförmige Masse übergehen, zu den Brenumschlägen. Auch die Leinfuchen, aus welchen mit Milch ein vorreflicher erweichender, relaxirender, kramps- und schmerzstillender Brenumschlag gemacht werden kann, müssen erst vorher zu Pulver gestoßen werden, ehe aus ihnen mit Milch ein Brenumschlag gemacht wird. Diejenigen Dinge demnach, die nicht die erwähnte Beschaffenheit haben, als alle harte trockne Hölzer, Stengel, Rinden, Wurzeln u. d. m., die nicht durch Kochen zu erweichen sind, schicken sich nicht zu den Brenumschlägen, und aus eben dem Grunde zieht man die frischen Theile der Vegetabilien den trocknen vor, und läßt man die Ingredienzien, wenn man sie gekocht hat, durch ein Haarsieb schlagen, damit das harte, grobe, nicht erweich-

te,

te, zurückbleibe, und das durchgeschlagene entweder bis zur breiartigen Consistenz abdampfen oder durch Zusatz eines Mehls oder Pulvers zu dieser Consistenz bringen. Die Feuchtigkeit, die zu dem gekochten Brennschlag kommt, ist nach der Absicht, zu welcher man sie verordnet, verschieden, Wasser, süße Milch oder Buttermilch, Molken, Wein, Eßig, Urin, Laugen, ausgepresste Säften, Fette, ausgepresste Oele, Butter oder Galben, und diese werden entweder einzeln alleine, als Hefe Milch, oder mit einander vermischt, als Milch mit Wasser, Eßig mit Wasser genommen. Wein und Weingeist und alle Spiritus, destillirte Wässer und destillirte, essentielle Oele schicken sich nicht zu diesen Umschlägen und sollten dazu gar nicht genommen werden, denn sie verlieren durchs Kochen alle ihre Kräfte. Wollte man sie aber dennoch dazu nehmen, so müßten sie nicht eher, als bis der Umschlag schon fertig ist, dazu gemischt werden, aber auch alsdenn verflüchtige viel und das beste von ihnen. Die Menge der Feuchtigkeit, womit der Umschlag soll gekocht werden, wird nicht bestimmt, sondern es wird davon so viel genommen, als hinreichend und nöthig ist, welches man ausdrückt, durch q. s. quantum satis. Die ausgepressten Oele, Fettigkeiten und Butter sollten nicht gekocht werden, damit sie nicht ranzig werden, sondern nur zuletzt nach dem Kochen, wenn der Brennschlag bald fertig, dazugemischt und darunter gerührt werden.