

Bereiding LM potenties

Dit is het potentieersysteem dat Hahnemann in zijn Parijse tijd verder ontwikkeld heeft en dat pas veel later (1921) in de 6^e editie van het Organon is opgenomen.

Volgens sommige voorschrijvers is het LM systeem het beste systeem. De ervaringen zijn dat het minder heftig werkt en de patiënt kan het ook vaker achter elkaar gebruiken zonder dat de bekende beginverergering optreedt is de overtuiging. Vergeten wordt dat LM potenties laag gepotentieerd zijn, en dus vergeleken moeten worden met de lage D en C potenties in werking.

Meestal worden de LM6, LM12, LM18, LM24 en LM 30 gebruikt. Maar ook wordt meer en meer de hele reeks van LM1, LM2 t/m LM 30 gebruikt.

LM staat voor een totale verdunningsverhouding (in drie stappen) van 1 op 50.000.

Het is beschreven in voorschrift 17 van het HAB en voert direct terug op paragraaf 270 van de 6^e editie van het Organon.

Als beginsterkte wordt altijd de C3 in trituratie gebruikt.

Deze C3 wordt opgelost in 15% (v/v) ethanol (verhouding 60mg C3 in 20ml ethanol 15%)

Hiervan wordt een 1 op 100 potentie gemaakt in 90% (v/v) ethanol (verhouding 1 dr. plus 100 dr. of 1 druppel en 2,5 ml.)

Dit moet tenslotte 100x krachtig geschud worden.

Vervolgens moet de nu gemaakte potentie op korrels gedrenkt worden om de LM1 te krijgen. In feite heeft de LM1 dus 4x een potentiëerstep ondergaan. En een LM6 dus 9x.

De volgende stap wordt verkregen door 1 korrel op te lossen in 1 druppel water. Dit kan het beste in een 10ml flesje omdat direct daarna met het honderdvoudige aan 90% ethanol verder wordt gepotentieerd.

Daarna weer in de verhouding 1 op 100 impregneren op suiker korreltjes¹

Vloeibare LM potenties worden bereid uit de kant en klare LM korrels. Dus 1 korrel LM1 oplossen in 10ml 15% geeft de LM1 vloeistof.

De grootte van de te gebruiken korrels kan variëren. In Duitsland en Oostenrijk zijn vooral de miniglobuli voor de LM potenties in gebruik. In Nederland, België en Frankrijk overheersen de grotere granules.

¹ Voor alle duidelijkheid moet vermeld worden dat bijna alle leveranciers tegenwoordig van 100% saccharose (=suiker) korrels uit gaan. Dat was o.a. bij VSM tot 2011 een combinatie van 20% lactose (=melksuiker) en 80% saccharose (=suiker). Dat is bij VSM voor de nieuwe kleinere korreltjes verlaten vanwege de vraag naar lactose vrije producten ivm de steeds vaker voorkomende lactose intolerantie. De Hahnemann Apotheek bv heeft vanaf het begin alleen met 100% suiker korreltjes gewerkt.