Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Bern**

Band (Jahr): **- (1846)**

Heft 61-62

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

MITTHEILUNGEN

DER

NATURFORSCHENDEN GESELLSCHAFT

IN BERN.

Nr. 61 und 62.

Ausgegeben den 20. Februar 1846.

Herr Pagenstecher, eine Beobachtung, betreffend die grüne Farbe des Bilsenöls.

Das Bilsenöl (Ol. Hyosc. coct.) ist ein seit langer Zeit in der Medicin in äusserlicher Anwendung häufig gebrauchtes Mittel, das erhalten wird, indem man gleiche Gewichtstheile frisches, klein zerschnittenes Bilsenkraut und Olivenöl in einem kupfernen Kessel über gelindem Kohlenfeuer so lange kocht, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist, hierauf kolirt und zwischen erwärmten Platten auspresst. In Ermanglung des frischen Krautes kann man sich auch des trockenen bedienen, nur werden in diesem Falle auf 1 Theil Kraut 4 Theile Oel genommen und ist ersteres vor der Kochung 8 bis 12 Stunden lang mit Wasser (welches man kochend darüber giesst) einzuweichen. In beiden Fällen erhält man ein sattgrünes Oel *), das von einer etwas dickflüssigern

*) Diese Farbe kommt hauptsächlich beim auffallenden Lichte zum Vorscheine, beim durchfallenden erscheint das Oel tief braunroth.