Zeitschrift: Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Bern

Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Bern

Band: - (1846)

Heft: 61-62

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.