

angenommen endlich, das untersuchte Material sei in verschiedener Weise mit nicht zu entfernendem Staub imprägnirt gewesen: so bleiben doch solche Differenzen, wie die beiden Untersuchungen zeigen, völlig unerklärt, und es bietet sich, wie bei so vielen andern Dingen, so auch hier, ein offenes Feld für weitere Untersuchungen dar.



## Beiträge zur Charakteristik des *Ol. rutae aeth.*;

von

Dr. Franz Gustav Geiss,

Apotheker in Aken a/E.

Im Frühjahr v. J. versandte ich eine Quantität des *Ol. rutae aeth.* an ein höchst achtbares Haus.

Nach kurzer Zeit erhielt ich dasselbe zurück mit dem Bemerkten, dass es nicht krystallisire und deshalb nicht für rein gelten könne. Nebenbei wurde mir von obigem Hause eine Probe gleichen Oeles übermittelt, welches — schön von Geruch — bereits bei — 20° R. zu krystallisiren begann.

Ueberzeugt von der Echtheit und Güte des von mir selbst aus der blühenden Pflanze destillirten Oeles, vermochte ich gleichwohl dem im Probefläschchen mir übersandten Rautenöle den vermeintlichen Vorzug des Gefrierens bei dem niedrigen Kältegrade von nur — 20° R. nicht abzuspochen.

In Folge dessen setzte ich meine Aufgabe darin, ein Oel von gleichen Eigenschaften herzustellen und schätze mich glücklich, meine Versuche von dem vollständigsten Erfolge gekrönt zu sehen.

Zu diesem Behufe wurden im vergangenen Jahre s. Z. von mir destillirt:

- 1) 200 Pfd. halbtrockneten Krautes ohne Blüten,
- 2) 200 „ „ „ Krautes in voller Blüthe,
- 3) 200 „ „ „ Krautes mit den fast reifen Samenkapseln.

Alle drei Oele wurden gleichzeitig der strengen Kälte des diesjährigen Winters ausgesetzt, und ich machte die interessante Erfahrung:

- 1) das Oel No. I. gerinnt noch nicht bei einer Temperatur von  $-18^{\circ}$  R.;
- 2) das Oel No. II. gerinnt bei einer solchen von  $-16^{\circ}$  R. allerdings, wird aber bei einem geringern Thermometerstande sofort wieder flüssig;
- 3) das Oel No. III. gerinnt schon bei einem Kältegrade von  $-20^{\circ}$  R. und bleibt in diesem Zustande auch bei einer Temperatur bis zu  $+5-6^{\circ}$  R. krystallisirt.

Es steht somit fest, dass die gesandte Probe Rautenöl aus Samen destillirt war.

Nebenbei sei mir noch anzuführen gestattet, dass zwar in einigen Waaren-Lexikons, wie Jöcher, König u. s. w., von der Krystallisirbarkeit des Rautenöles, bei starker Kälte die Rede ist, hingegen in den wissenschaftlichen Lehrbüchern eines Berzelius, Schlossberger, Gmelin, Zeller etc., dieser Eigenschaft des Oeles keine Erwähnung geschieht.

Vater Hagen sagt in seinem Lehrbuche der Apothekerkunst von 1792: dass er die von andern bemerkte Gefrierung des Rautenöls, in der Kälte nicht wahrgenommen hätte. Er berichtet das Gesagte in der 7ten Auflage 1821 dahin, dass, wenn das Oel noch ganz frisch sei, es bei starker Kälte — gleich dem Anisöle — gerinnt.

Es folgert sich demnach nach meinen bestimmten Erfahrungen, dass wir drei verschiedene Oele in der Rautenpflanze haben.

Welchem von diesen dreien nun der Vorzug zu geben ist, muss den Consumenten überlassen bleiben, nach meiner Ueberzeugung ist jedenfalls dem Oele aus der blühenden Pflanze, den beiden andern gegenüber, der Vorzug zu geben.

