Ueber die Bereitung des Syrupus Rubi Idaei;

von

Fr. Jahn.

In der preussischen Pharmakopöe von 1829 ist ausdrücklich hervorgehoben, dass die Versiedung der Fruchtsäfte mit Zucker zur Darstellung des *Syrup. Rubi Idaei*, *Syrup. Ribium*, *Syrup. Cerasorum* etc. in zinnernen Geräthen vorgenommen werden soll; auch andere pharmaceutische Lehrbücher erwähnen, dass diese Syrupe so behandelt werden sollen, indem ein Kupfergehalt sonst nicht zu vermeiden sei. An eine Verunreinigung derselben durch Zinn auf solchem Wege hat Niemand erinnert, doch hat nach Bachmann's Handwörterbuch Bd. II. schon Bindheim (in Crell's chem. Journal) darauf aufmerksam gemacht, dass die vermehrte und stärkere blaue Farbe des Veilchensyrups, wenn er in zinnernen Kesseln bereitet werde, wohl nur von etwas durch die Säure des Saftes gelöstem Zinn herrühren könne, welches den Farbstoff des Veilchensaftes in solcher Weise zu verändern im Stande sei.

Wenn nun aber der nur wenig sauer reagirende Veilchensaft eine Einwirkung auf das Zinn zu äussern im Stande ist, um wie viel leichter wird nicht die Säure der Himbeeren etc. dies zu thun vermögen. Jedenfalls bildet der Farbstoff mit dem gebildeten Zinnsalz eine unauflösliche Verbindung, die sich in der Länge der Zeit auf dem Boden der Gefässe nach und nach absetzt, so dass man in dem Saft selbst eine metallische Verunreinigung nicht leicht mehr nachweisen kann. Diese mag nun auch immer sehr unbedeutend sein, das Versieden des Himbeersaftes in zinnernen Kesseln ist aber die Ursache, dass dieser Syrup, wenn durch irgend einen Zufall das Auflösen verzögert oder zu weit getrieben wird, oft sogleich schon während der Bereitung seine schöne rothe Farbe einbüsst oder doch nach einiger Zeit dieselbe in eine mehr blaurothe umsetzt, und ich habe überhaupt das schöne Roth, wie ich es in früherer Zeit am Himbeersafte zu sehen

gewohnt war, bei Anwendung von zinnernen Geräthschaften niemals wieder erlangen können.

In Conditoreien herrscht nun aber, wie mir mitgetheilt worden ist, der Grundsatz, Fruchtsäfte niemals in Zinn, sondern in blanken kupfernen Gefässen zu versieden, weil man die Erfahrung gemacht hat, dass dieselben im ersten Falle ihre Farbe verändern. Darauf hin und weil mir nicht bekannt geworden ist, dass Zuckersäfte aus Conditoreien schädliche Eigenschaften gezeigt haben, habe ich es gewagt, den Himbeersaft in einem kupfernen Kessel abzukochen. Dieses Wagestück ist indess mit ganz gutem Erfolg gekrönt worden, das Product ist vortrefflich roth von Farbe, wie ich dasselbe seit Jahren nicht gesehen habe, und Schwefelwasserstoffwasser giebt keine Spur von Kupfer darin zu erkennen. — Es liefert diese Beobachtung aufs Neue den Beweis, dass man seit einigen Jahrzehnten mit Unrecht das Kupfer und Messing in den Officinen auf alle mögliche Weise zu verdächtigen gesucht hat, worauf schon Buchner und Andere wiederholt aufmerksam gemacht haben.

Nach dem Jahrbuch für praktische Pharmacie Bd. VIII. Heft 3. empfehlen Mauch und Leube ebenfalls die Anwendung blanker kupferner Kessel zur Bereitung des *Syrup. Rubi Idaei*. (Der Grund davon ist nicht erwähnt, jedenfalls aber auch wegen der schönen rothen Farbe des Saftes.)