

## Ueber den Mandelsyrup (Sirop d'orgeat).

Von

**B. G e r m a i n,**

*Apotheker zu Eccamp, Mitglied mehrer gelehrten Gesellschaften.*

*Präsident des Handelstribunals.*

---

(Auszug aus dem Journ. de Pharm. XIX. 329.)

---

Oulés empfahl (Journ. de pharmac. VII. 381.) die Mandeln, ohne Wasserzusatz, mit dem vierten Theil des anzuwendenden Zuckers zu stoßen, bis sie von ihrem Oel überdeckt erscheinen, dann mit dem Wasser eine Emulsion zu bilden, den Rückstand auszupressen und in der Flüssigkeit den übrigen Theil des Zuckers bei einer Temperatur von 40° aufzulösen, abzuschäumen und zu aromatisiren. Dieser Mandelsyrup soll stets homogen bleiben, wie Oulés versichert.

Nach Gruel's Verfahren werden die Mandeln geschält, getrocknet, mit zwei Pfund Zucker gestossen, dann mit  $\frac{2}{3}$  des nöthigen Wassers eine Emulsion gemacht; diese wird durch ein Tuch gegossen, der Rest von Wasser und Zucker zugefügt, und bei mäßigem Feuer letzter aufgelöst. Auch dieser Saft soll sich nicht scheiden. (Journ. de pharm. IX. 157.)

Pellerin läßt die geschälten Mandeln bei 20° trocknen, sie in Portionen zu 4 Unzen abtheilen, dann mit einer gleichen Quantität Zucker stoßen, eine Emulsion bereiten, die man durch ein etwas grobes Sieb laufen läßt, und dann durch ein engeres, um eine gewisse Quantität Faser zurückzuhalten, die durch ersteres mit hindurchgegangen ist. Der Zucker wird bei gelinder Wärme in der Emulsion aufgelöst.

Die Verhältnisse der Ingredienzien für diesen Syrup werden sehr verschieden angegeben, wie Folgendes zeigt \*):

Vorschrift nach	Bittere Mandeln	Süße Man- deln.	Wasser.	Zucker.	Orangeblü- thenwasser	Sonstige Gewürze.
<i>Baumé</i>	9 Unzen	9 Unz.	3 Pfund	5 Pfund	2 Unzen	6 Drachmen Spir. Citri.
<i>Machy</i>	8 —	12 —	—	6 —	6 —	
<i>Pharm. gall.</i>	6 —	12 —	—	5—1 Uz.	2¼ —	oder 3 Drch. Spir. Citri.
<i>Oulés</i>	8 —	16 Pfd.	—	5 —	2 —	
<i>Gruel</i>	4½ —	14 Unz.	—	5—2 Uz.	1½ —	3 Tropfen Ol. Citri.
<i>Pellerin</i>	4½ —	13½ —	—	5—9 —	1 Drach.	9 Drachmen Rosenwasser

Herr Germain hat über diese Bereitungsarten viele Versuche angestellt, und sich bemüht einen Syrup darzustellen, der sich homogen verhält. Wir wollen unsere Leser nicht mit der Herzzählung des Details dieser Versuche beschweren, sondern nur Folgendes daraus bemerken.

Es ist richtig, was Baumé bemerkt, daß, wie man auch den Mandelsyrup bereitet, man dessen Scheidung nicht verhindern kann, daß dieselbe aber mehr oder weniger schneller und mehr oder weniger bedeutend eintreten kann.

Man verfährt nach Germain wesentlich auf folgende Weise. Die geschälten Mandeln werden in einem Marmor-  
mörser fein zerrieben, indem man nach und nach die ganze  
Quantität des Zuckers zusetzt und so eine Paste bildet. Diese  
wird mit der nöthigen Quantität Wasser mäfsig erwärmt,  
um das Mandelpulver aufs feinste zu zertheilen und den  
Zucker aufzulösen; man schäumt mit einem silbernen Schaum

---

\*) Auch die Verhältnisse der Ingredienzien zu diesem Syrup, so wie dessen Bereitung nach der Preuss., Hannöv., Baier., Sachs. und Hess. Pharmakopoe zeigen mehrere Abweichungen. D. R.

löffel ab, gießt den Saft durch ein Tuch und setzt dann das Orangeblüthenwasser zu.

Das sicherste Mittel, die Mandeln in ein feinstes Pulver zu verwandeln, um sie total in den Syrup eingehen zu lassen, ist, sie in einem Marmormörser mit der ganzen Quantität des Zuckers zu stoßen; das Oel wird absorbirt in dem Maafse, wie es aus den Bläschen ausgedrückt wird. Obgleich alles Oel der Mandeln mit dem Zucker verbunden zu seyn scheint, wenn das Pulvern beendet ist, so ist doch noch eine große Quantität unverbunden, welches man alsbald bemerkt, wenn man das Pulver auf Papier bringt. Dieses Pulver erhält sich indessen in einem wohlverschlossenen Glase unverändert, ohne daß es schimmlicht wird oder Oel sich abscheidet. Wenn man dieses Pulver vorrätig hält, kann man mithin jeden Augenblick den Syrup machen. Für die Anwendung aber muß man dasselbe in Syrup verwandeln, weil es mit Wasser, selbst mit warmem, direkt keine Emulsion bildet.

Wird der Syrup bei einer Temperatur von nur 40° C. gemacht, so scheidet er sich nicht so leicht, weil alsdann, wie Soubeiran bemerkt, die eiweißartige Materie der Mandeln gelöst und nicht, mehr oder weniger, coagulirt darin schweben bleibt; im ersteren Fall ist der Syrup weniger dick und angenehmer.

Rücksichtlich der Aufbewahrung rätth Germain, die Flaschen nur bis an den Hals anzufüllen und auf den Kork zu stellen, weil alsdann der Syrup, wenn er sich geschieden hat, bald wieder durch Schütteln sich vereinigen läßt, die dickeren Theile auf der Oberfläche nicht im Halse sich ansetzen können, sondern auf einer weiteren Fläche sich verbreiten, und der Saft auch nicht leicht verdirbt.

---