

Ueber den Farbstoff des Rubus Chamaemorus;

von

C. O. Cech.

Mit der oenochemischen Untersuchung des Fruchtsaftes der Beeren des Rubus Chamaemorus beschäftigt gewesen, habe ich bemerkt, dass die zur Darstellung des Mostes verwendeten baumwollenen und wollenen Pressbeutel mit dem Fruchtsaft imprägnirt, sich schon bei gewöhnlicher Temperatur intensiv orange gelb färben. Die Imprägnirung der Faser durch das Pigment ist eine so vollständige, und die Färbung eine so dauerhafte, dass die gefärbten Stoffe selbst von mit verdünnter Salzsäure versetzten Bädern nicht angegriffen werden.

Spätere Versuche haben ergeben, dass Baumwolle, Wolle und Seide in dem Fruchtsafte der Beeren des Rubus Chamaemorus aufgekocht, schon binnen wenigen Minuten sich intensiv und dauerhaft orange gelb färben. — Mit Seide sind die Versuche weniger befriedigend ausgefallen, doch lässt sich erwarten, dass auch die Seide bei entsprechender Behandlung dasselbe Feuer der Färbung annimmt, wie Wolle und Baumwolle.

Die Beeren des Rubus Chamaemorus liefern demnach einen schönen und billigen Farbstoff, der namentlich auf Wolle und Baumwolle für chamois, isabellenfarbige, bernsteingelbe und orange gelbe Nüancirungen verwendet werden kann.

Rubus Chamaemorus ist eine niedrig wachsende, für die im Norden vorkommenden, mit Moos bewachsenen Sümpfe charakteristische Pflanze, welche auch unter dem Namen Sumpfbrombeere bekannt ist. — Sie hat einfache, nierenförmige Blätter, grosse weisse Blüten und orange gelbe Beeren. Die Beeren werden theils roh, eingelegt, eingekocht und zur Beerenweinfabrikation verwendet, während die Blätter

400 Cech: Ueber den Farbstoff d. Rubus Chamaemorus.

des Rubus Chamaemorus als Heilmittel gegen Wassersucht Anwendung finden.

Die Beeren sind im ersten Reife-Stadium granatroth gefärbt, werden aber später vollständig bernstein- und orangegeb.

Der orangegeb. Farbstoff hat nicht, wie bei vielen andern Beeren, seinen Sitz in der Fruchtschale, sondern er durchdringt die ganze Beere gleichmässig.

Die Beeren enthalten viel Schleimzucker, Citronensäure und nur 3–6% Zucker. — Der Geschmack des Mostes ist wenig süß, fade und in Folge von vieler Citronensäure etwas zusammenziehend, darum sind auch die Beeren des Rubus Chamaemorus bei nordischen Schiffen als Mittel gegen den Scorbut beliebt.

Ich bin zur Zeit mit der Isolirung und Bestimmung des orangegeb. Farbstoffs beschäftigt, dessen Gewinnung und Reindarstellung in grösserem Maassstabe bei der grossen Billigkeit und dem häufigen Vorkommen des Rubus Chamaemorus im Norden nicht mit Schwierigkeiten verbunden sein dürfte.

Da die aus den Beeren des Rubus Chamaemorus dargestellten Weine eine schöne, dunkelbernsteingelbe Farbe haben, die der Färbung des Sherry und Tokayer-Weines gleicht, so dürfte der Farbstoff dieser Waldbeere ein billiges und unschädliches Färbemittel für helle Traubenweine abgeben.

St. Petersburg, im Juli 1880.
