

**Spitzwegerichsirup offizinal**  
**Plantaginis sirupus officinalis**  
*Sirupus Plantaginis officinalis*

**Definition**

Wässriges Mazerat aus Spitzwegerichblatt

**Herstellung**

Spitzwegerich (8000) .....	10 g
Gereinigtes Wasser .....	110 g
Saccharose.....	nach Bedarf
Ethanol 96%.....	3,0g
Methyl-4-hydroxybenzoat.....	0,230g
Propyl-4-hydroxybenzoat.....	0,115g

Die Spitzwegerichblätter werden mit siedendem Gereinigtem Wasser übergossen und 4 Stunden lang unter gelegentlichem Umrühren in einem bedeckten Gefäß stehen gelassen. Danach wird die Mischung filtriert und der Rückstand leicht ausgepresst.

Das Filtrat wird mit dem 1,6fachen seiner Masse mit Saccharose versetzt und bei 50°C unter Umrühren gelöst. Der Sirup wird kurz aufgekocht, heiß filtriert und das verdunstete Wasser ersetzt. Zu je 100,0 g des heißen Sirups wird unter Umrühren 1,0 g der ethanolischen Alkyl-4-hydroxybenzoat-Lösung hinzugegeben.

**Eigenschaften**

Aussehen: klare oder schwach trübe, bräunliche, niedrig viskose Flüssigkeit

*Geruch:* charakteristisch

**Lagerung**

In dicht verschlossenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen, bei höchstens 25 °C

**Haltbarkeit: 1 Monat ab Herstellung**