

HET GROEN KLEUREN VAN INGELEGDE EN GEDROOGDE SPIJZEN.

Men weet dat van vele ingelegde of gedroogde spijzen bij de bereiding de frisch groene kleur verloren gaat, om voor een meer of min bruingele tint plaats te maken. De fabrikanten zijn gewoon — en de smaak van het publiek dwingt ze daartoe — om hieraan tegemoet te komen door eene kunstmatige kleuring. Men weet ook dat die kleuring meestal, zoo niet altijd, door koperzouten geschiedt. De vraag is, meen ik, nog niet uitgemaakt of die kleuring altijd schadelijk *moet* zijn voor de gezondheid des verbruikers; of het niet mogelijk is om een voldoende effect te verkrijgen van een zoo geringe hoeveelheid koperzout, dat de schadelijkheid daarvan tot een minimum teruggebracht, dat die bijmenging praktisch onschadelijk mag worden geacht. Maar zeker is het, dat wanneer iemand zich de moeite gaf om dit nauwkeurig te onderzoeken en het hem gelukte om zulk een voor de kleur voldoende en voor de gezondheid onschadelijk minimum aan te wijzen, daarmede nog niet veel zou zijn gewonnen. Want ten eerste zou zulk eene bepaling altijd slechts eene zeer betrekkelijke waarde hebben. De eene mensch toch verdraagt zonder eenig nadeelig gevolg zelfs een voortdurend gebruik van voor anderen schadelijke stoffen in eene hoeveelheid, veel grooter dan voor den anderen en voor velen met hem de verderfelijkste gevolgen hebben zou. Ten tweede en vooral: wie of wat zal de fabrikanten dwingen of nopen tot het nemen van al de voorzorgen, tot het maken van al den dikwijls tijd- en dus geldroovenden omslag in hunne bereidingswijzen, welke allicht onmisbaar zouden blijken om de zekerheid te verkrijgen dat zulk een minimum nooit werd overschreden?

In alle opzichten beter ware het dus indien een volkomen onschadelijke kleurstof kon worden aangewezen, die veroorloofde om het koper geheel ter zijde te stellen. Naar luid van een bericht in het fransche

tijdschrift *la Nature* hebben een fabrikant te Parijs, LECOURT, en een leeraar in de chemie aan het lyceum te Reims, GUILLEMARE, gezamenlijk eene poging in die richting gedaan, welke, naar luid van een rapport door WÜRTZ, GAVARRET en BUSSY uitgebracht bij het *Comité consultatif d'hygiène publique de France*, aanvankelijk zeer goed is geslaagd.

De kleurstof die zij gebruiken, is zeker zoo onschadelijk als maar mogelijk is. Het is dezelfde stof, welke in de planten de groene kleur teweegbrengt: *chlorophyl* of bladgroen. Sommige planten en plantendeelen bevatten daarvan een aanmerkelijke hoeveelheid. Zoo bij voorbeeld de gewone spinazie (*Spinacia oleracea*). Uit deze en dergelijke planten wordt die kleurstof uitgetrokken en opgelost verkregen in water, dat door soda alkalisch is gemaakt. De groene plantendeelen, die men "ingemaakt", of "ingelegd", of "geconserveerd" wenscht, worden vooraf gedompeld in water, dat met zoutzuur is vermengd. Nadat ze daarvan doortrokken zijn, wordt de chlorophyl-oplossing er bij gegoten. Door de werking van het zuur op de soda in de laatstgenoemde oplossing, ontstaat keukenzout, terwijl de kleurstof vrij wordt en zich vestigt op de groenten. De kleur van deze wordt daardoor zooveel sterker, en vooral zooveel vaster, dat zij eene verhitting in water tot op 120° C. kunnen verdragen, zonder storende verkleuring.

Bijzonderheden aangaande de wijze waarop die oplossing verkregen wordt en de kleuring geschiedt, worden, gelijk gemakkelijk te begrijpen is, door de uitvinders niet gegeven. Evenmin zeggen zij, of zegt het bovenaangehaald verslag, of de zoo verkregen kleur ook tegen andere invloeden dan die van heet water, b. v. tegen azijn bestand is. Maar dit is gemakkelijk te beproeven.

't Is te hopen dat een kleurstof als die van LECOURT en GUILLEMARE spoedig tegen lagen prijs in den handel zal komen, en dat het gebruik daarvan moge blijken eenvoudig en zeker genoeg te zijn voor de behoeften der industrie. Dan eindelijk zal het gebruik van koperverbindingen als kleurstof van overheidswege kunnen verboden worden.