

Die Färbemittel.

Der Nahrungsmittelfabrikant ist vielfach genötigt, seinen Erzeugnissen durch Zusatz von Farbstoffen im Aussehen nachzuhelfen oder wie man sagt, sie zu „schönen“. Es ist ja bekannt, daß eine Speise nicht allein durch ihren Geschmack den Appetit reizt, sondern daß auch ihr Aussehen wesentlich zum Genuß beiträgt. In früheren Zeiten konnte das Färben nur mit unschädlichen Pflanzenfarbstoffen erfolgen, die aber meistens nur wenig brauchbar waren und in beschränktem Maße verwendet wurden. Als ungiftige Farbstoffe kamen hauptsächlich zur Anwendung: Der Safran für Gelb, die Cochinellektur für Rot, Spinatsaft für Grün und Karamel für Braun. Gegenwärtig finden diese Farbstoffe, ausgenommen den Karamel (Zuckercoleur), höchstens noch in der Privatküche Verwendung, und der Nahrungsmittelfabrikant bedient sich der weit wohlfeileren und farbkräftigeren Teerfarben, die speziell für Genußmittelfärbung in jeder Farbe erzeugt werden. Auf die Herstellung dieser Farben kann aus naheliegenden Gründen hier nicht eingegangen werden und es soll nur einiges über die Bereitung von Zuckercoleur gesagt sein, welches hauptsächlich zum Färben von Saucen gebraucht wird.

Zucker-Coleur.

Zuckercoleur ist eine braune, dickliche Flüssigkeit, die heutigen Tages in der Nahrungsmittelindustrie eine ausgedehnte Verwendung findet und daher auch fabrikmäßig hergestellt wird. Man kann sich Zuckercoleur aber auch ohne große Mühe selbst herstellen, indem man Karamel aus Zucker brennt und dann in heißem Wasser zu einem dünnflüssigen Sirup auflöst. Man schüttet etwa 70 bis 80 g gestoßenen Zucker in eine kleine eiserne Pfanne, setzt dieselbe in einen nicht zu heißen Ofen und rührt den Zucker ununterbrochen um, bis er dunkelbraun geworden ist, doch muß man darauf achten, daß er nicht verbrennt. Dann gießt man etwa $\frac{1}{4}$ Liter heißes Wasser darauf, läßt den