

31. VII. 1916

Weißgebäck ohne Hefe.

N Berlin, 29. Juli. Der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung ist es gelungen, bei Erzeugung des Weißgebäckes die verwendete Hefemenge auf ein zwanzigstel des bisherigen Verbrauches zu vermindern. Den praktischen Versuchen ist es sogar gelungen, die Hefe für die Weißbäckerei überhaupt entbehrlich zu machen. Das neue Gärsystem ermöglicht es, das Weißgebäck schon 20 Minuten nach Eröffnung des Bäckereibetriebes verkaufsbereit zu halten unter gänzlicher Ausschaltung der ohnehin verbotenen Nacharbeit. Die neuen Gärverfahren sind insofern von großer Wichtigkeit, als die für die Hefe-erzeugung notwendigen Rohstoffe frei werden und fortan auch dort Weißbrot gebacken werden kann, wo dies sich bisher nicht ermöglichen ließ, wie z. B. in den Feldlagarettten. Das Verfahren kann von jedermann ausgeführt werden. Es geschieht auf rein biologischem Wege ohne Verwendung irgend welcher Chemikalien.