

* Fortschritte in der Weißbäckerei. Ein neues Verfahren ist von der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung, Seestraße 11, entdeckt worden, durch das die bei der Erzeugung von Weißgebäck notwendige Hefenmenge auf ein Zwanzigstel verringert wird. 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 Nachtarbeit. Die neuen Gärverfahren sind insofern von großer Wichtigkeit, als die für die Hefeherzeugung notwendigen Rohstoffe frei werden und fortan auch dort Weißbrot gebacken werden kann, wo dies sich bisher nicht ermöglichen ließ wie z. B. in den Feldlazaretten. Das Verfahren kann von jedermann ausgeführt werden, es geschieht auf rein biologischem Wege, ohne Verwendung irgend welcher Chemikalien. Die Behörden haben sich bereits für die Angelegenheit interessiert. Es dürfte in kurzer Zeit eine Umwandlung im Backgewerbe in dieser Hinsicht erfolgen.