

(Gebäck ohne Hefe.) Der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung in Deutschland ist es, wie die „Voss. Ztg.“ berichtet, gelungen, bei Erzeugung des Weißgebäckes die verwendete Hefemenge auf ein Zwanzigstel des bisherigen Verbrauches herabzusetzen. Weiter ist es ihr gelungen, die Hefe in der Weißbäckerei gänzlich entbehrlich zu machen. Ueber das Verfahren selbst wird vorläufig nichts Näheres verlautbart und nur bekanntgegeben, daß selbstverständlich nicht Backpulver verwendet, noch künstliche Kohlensäure in die Gebäcke hineingepreßt wird. Auch Chemikalien spielen bei diesem neuartigen Verfahren keine Rolle. Man trachtet, eine durchgreifende Lockerung des Gebäckes, — eine Aufgabe, die bisher der reichlich Kohlensäure entwickelnden Hefe oder den Backpulvern zufiel — bei dem neuen Verfahren gewissermaßen durch die Zeit zu erzielen. Der Gärungsprozeß, der nach dem neuen Verfahren von der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung ausgearbeitet ist und nicht viel mehr als zwanzig Minuten beanspruchen würde, wird verlangsamt. Diese Verlangsamung ermöglicht die Herstellung des Gebäckes in der gleichen Zeit, wie mit dem Heferverfahren. Die verschiedenen Prozesse der Gebäckerzeugung werden in anderer als der bisher geübten Weise und in anderer Reihenfolge vorgenommen. Das Gebäck soll allen Erwartungen entsprechen. Die Bedeutung des neuen Gärsystems liegt darin, daß die für die Heferzeugung verwendeten Rohstoffe frei werden. In Berlin kommt noch hinzu, daß die Bäckereien, in denen die Nachtarbeit verboten ist, doch in der Lage sind, möglichst schnell das lockere Weißgebäck für das neue Verfahren in Betracht kommt, zu liefern.