

5./VIII. 1916

\* Die Bäcker gegen die Backware ohne Hefe. Die Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung schreibt uns: „Unter der obigen Ueberschrift wurde in einigen Tagesblättern eine Stellungnahme des geschäftsführenden Vorstandes des „Germania-Zentral-Verbandes der deutschen Bäckerinnungen“ gegen die Herstellung von Weißbrot ohne Hefe veröffentlicht. Die Stellungnahme des Germania-Verbandes kann nicht unwidersprochen bleiben. Es handelt sich um dasselbe Verfahren, welches von der Versuchsanstalt einigen Vorstandsmitgliedern der Germania auf behördliche Veranlassung vor längerer Zeit vorgeführt wurde. Das Verfahren ist inzwischen aber weiter ausgebaut, besonders dahin, daß die Herstellung der Weißgebäcke auch ohne Hefe gelingt, und zwar auf rein biologischem Wege ohne Anwendung von Backpulver. Der Zentralverband bestreitet u. a. die Ersparung an Rohstoffen, die aber tatsächlich vorhanden ist. Die Preßhefefabriken brauchen nämlich zur Herstellung von Hefe als Rohstoffe in erster Linie Getreide. Wird also in der Weißbrotbäckerei weniger Hefe oder keine Hefe benutzt, so liegt hierin eine bedeutende Ersparnis an Getreide. In der üblichen Weißbrotbäckerei wird bei der Teigbereitung auf 1 Kg. Mehl etwa 12,5 Gr. Hefe verbraucht. Diese ungezählten Millionen von Hefezellen verzehren in der 3—4 Stunden dauernden Gärzeit bis zum Backprozeß einen Teil des Mehles als Nährstoff. Man bewertet den hierin liegenden Verlust auf 2 v. H. Nach dem neuen Verfahren ist es nur der 20. Teil an Hefezellen oder weniger, welche in dem Teig in nicht längerer Zeit wie in dem alten Verfahren als Mehlverzehrer ihre Arbeit verrichten und während der übrigen Gärdauer ihre Tätigkeit wegen mangelnder Nüftung fast ganz einstellen. Der eintretende Backverlust ist sicherlich nicht größer als in dem alten Verfahren. Mit dem neuen Verfahren sind aber weitere wichtige Vorteile verbunden. Der Bäcker erspart bei der Erzeugung von Weißgebäck bei 100 Kg. Mehl 2 M. oder mehr an Hefe. Die Nacharbeit in der Bäckerei wird entbehrlich. Es kann bei dem bestehenden Nachtbackverbot verbleiben und doch kann der Bevölkerung morgens früh nach Eröffnung des Bäckereibetriebes wieder das beliebte frische Morgengebäck geliefert werden. Im übrigen haben wir das Verfahren seit mehreren Monaten in der Bäckerei der Versuchsanstalt durchgeführt; es werden täglich etwa 2000 Gebäcke hergestellt. Die Verzehrer haben bisher einen Unterschied in den Gebäcken nach dem alten Verfahren und dem neuen Verfahren nicht bemerkt. Außerdem haben wir das Verfahren mehreren Bäckereien zur probeweisen Einführung übergeben.“