

Brotwert ohne Hefe.

Nach Berliner Zeitungsmeldungen ist es dem Leiter der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung in Berlin gelungen, bei Erzeugung des Weißgebäcks die verwendete Hefemenge auf ein Zwanzigstel des bisherigen Verbrauches zu erniedrigen und schließlich auch die Hefe in der Weißbäckerei gänzlich entbehrlich zu machen. Diesem neuen Verfahren soll auch der Vorteil innezuwohnen, daß alle Weißgebäcke, die nach dem neuen Gärsystem erzeugt werden, in 20 Minuten nach der Anrichtung gebrauchsfähig sein sollen. Bisher war es üblich, um Weißgebäck herzustellen, auf einen Liter Wasser 25 Gramm Hefe zu nehmen. Schon der Zentralverband der deutschen Bäcker-Innungen hat gegen dieses neue System Bedenken geäußert, da der Durchführung dieses Verfahrens erhebliche praktische Bedenken entgegenstehen; außerdem wird, wie die Versuche ergaben, der Güte des Gebäcks, die mit Rücksicht auf die Beschaffenheit des jetzigen Materials ohnedies zu wünschen übrig läßt, durch das neue Verfahren Abbruch getan.

Selbstverständlich hat sich auch die während des Krieges in Wien geschaffene Versuchsanstalt für Mällerei, Bäckerei usw. für diese Neuerung interessiert und einen Vertreter zum Studium dieser Sache nach Berlin entsendet. Aus dessen autächtlicher Äußerung geht hervor, daß die neue Erfindung des Leiters der deutschen Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung der Hauptsache nach darin besteht, Mehl für die Hefeherzeugung heranzuziehen, wozu nach der hiesigen Praxis minderwertigere Substanzen, wie Malzkeime und Rohzucker, verwendet werden. In diesen Artikeln haben wir aber keine Knappheit. Aus diesem Grunde dürfte für unsere Verhältnisse diese neue Erfindung nicht so sehr in Frage kommen.