

Brot ohne Gese. Backese ist im Laufe des Krieges knapp geworden, und zwar wegen starken Rückganges der Bierproduktion. Aber dieser Mangel an Gese hat doch ein Gutes gezeitigt: einen Fortschritt im Backverfahren, den Fornet, Mitarbeiter an der Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung zu Berlin, gefunden hat. Das Wesen dieses neuen Backverfahrens ist Ersparnis an Gese, also an Rohstoff, und Ersparnis an Arbeitskraft sowie die Möglichkeit, frisch gebackenes Morgenbrot auch ohne Nachtarbeit herstellen zu können. Dieses Ergebnis erreicht Fornet nicht etwa durch den Gebrauch von Natron oder durch künstliches Hineinpressen von Kohlenäure in den Backteig. Das neue Verfahren gelangt zu den gleichen Ergebnissen wie die bisherigen Backmethoden, also zu einem luftigen, schmackhaften Gebäck, aber ohne Anwendung von Gese. Welcher Art die Gärungskeime sind, das Geheimnis des Erfinders. Nur so viel kann gesagt werden, daß das Verfahren außerordentlich einfach ist, keine besonderen maschinellen Einrichtungen, keine Apparate bedarf und daß selbst der kleinste Bäcker es ohneweiters anwenden kann. Die Zeit ist es, die einen Teil der Arbeit übernimmt: der Teig mit seinem Zusatz von Gärungskeimen wird abends angefeuchtet und er entwickelt sich selbständig während der Nacht so weit, daß er am Morgen, beim Beginn der Arbeit, backfertig ist und nur noch in den Ofen gehoben zu werden braucht. Dabei ist zu bemerken, daß der Teig auf dreierlei Arten hergestellt werden kann: mit einem Zusatz von anderthalb Gramm Gese auf einen Liter Teig, mit Zusatz von einem Gramm und ganz ohne jede Gese. Das Produkt, das herauskommt, ist aber in Güte und Schmackhaftigkeit durchaus gleichwertig. Indessen hat der Zentralverband der Deutschen Bäckereien eine Erklärung erlassen, die sich ziemlich unverblümt gegen die Erfindung wendet. Es wird ihr vorgeworfen, daß das neue Verfahren noch nicht genügend ausprobiert sei, um seine Verwendbarkeit mit Sicherheit feststellen zu können, sowie daß eine Ersparnis an Rohstoffen nicht eintrete. Was die letztere Frage betrifft, so ist zu bemerken, daß zur Fabrication der Backese vorzugsweise Getreide benötigt wird. Kann nun die Verwendung der Gese wie beim Fornetschen Verfahren auf ein Mindestmaß beschränkt werden, dann tritt selbstverständlich eine Ersparnis an Rohstoff ein. Diese Ersparnis ist nicht gering zu veranschlagen. Für gewöhnlich werden bei der bisherigen Art der Teigbereitung rund 12,5 Gramm Gese auf ein Kilogramm Mehl gebraucht. Die während des Gärungsprozesses einen Teil des Mehles als Nährstoff. Der Verlust, der dadurch entsteht, wird auf 2 Prozent berechnet. Bei dem Fornetschen Verfahren dagegen sind es nur der zwanzigste Teil an Gesezellen oder weniger, die dem Mehl zugesetzt werden. Infolgedessen wird auch der Mehlverlust nur der zwanzigste Teil des sonstigen, also nicht mehr als 0,4 Prozent betragen. Zu dieser Mehlerparnis kommt die Ersparnis an Gese, die auf 2 Mark für 100 Kilogramm Mehl berechnet wird.