

Weizenmehlgebäcke ohne Hefe.

Der Versuchsbäckerei der Reichsgetreidestelle ist es gelungen, durch ein besonderes Backverfahren Weizenmehl-Gebäcke ohne Hefe herzustellen. Die Gebäcke unterscheiden sich kaum weder in Form, Farbe noch Geschmack von den sonst üblichen und haben noch den Vorteil längeren Frischbleibens, als die mit Hefe hergestellten. Das Backverfahren ist deshalb von größter Wichtigkeit, weil bei allgemeiner Einführung dieser Erfindung erhebliche Rohstoffe erspart und der menschlichen Ernährung auf einfache Art zugänglich gemacht werden könnten. Die Reichsgetreidestelle stellt dieses sehr einfache Verfahren, das auf einer Neuzüchtung von Roggenfäuer auf Weizen beruht, im Interesse der Allgemeinheit kostenlos durch Veröffentlichung in den Bäckerfachzeitungen zur Verfügung.

Wie wir erfahren, werden in der Versuchsbäckerei der Reichsgetreidestelle nicht nur von sämtlichen Mehlen der ihr angeschlossenen Mühlen Backproben hergestellt, sondern es werden auch zweckmäßige Mehlmischungen und Backverfahren ausprobiert.