

5. / 1. 1917

10b

* Weizengebäck ohne Hefe. Uns wird geschrieben: Die Lockerung des Brotteiges geschieht in Deutschland durch den Hefepilz, den man dem Weizengebäck als Preßhese zuseht, während er beim Roggenbrot in dem „Sauerteig“ gezüchtet wird. Da die Preßhese besonders gekauft werden muß, also eine Ausgabe verursacht, so lag es nahe, auch das Weizengebäck mit Sauerteig zu treiben. Solches Gebäck ist guter Beschaffenheit, aber die mit Sauerteig gebakenen Schrippen, die mir vorgelegt wurden, erreichen nicht entfernt die Güte der Hefeschrippe. Das ist der Grund, weshalb das Bäckergewerbe das hefeulose Verfahren ablehnt, obgleich es dabei Geld ersparen würde. Die Allgemeinheit hat an der Sache nur deshalb Interesse, weil von berufener Stelle die Annahme vertreten wird, daß das Getreide, aus dem die Preßhese hergestellt werde, unsern Brotkornvorrat verringere. Dem ist nicht so; schon seit längerer Zeit zählt der Roggen nicht mehr zu den Rohstoffen, mit denen die Preßhefefabrikation arbeitet.

Sind auch die Verhältnisse noch nicht ganz geklärt, so muß man doch annehmen, daß zum Treiben einer Einheitsmenge Teig die gleiche Menge Kohlenäure erforderlich ist bzw. die gleiche Menge Hefepilze. Beim Hefeverfahren bringt man reichlich Preßhese, die besonders für diesen Zweck gezüchtet wird, in den Teig, der dadurch in 20 bis 25 Minuten ofenreif wird, bei dem hefeulosen Verfahren bildet sich die nötige gleiche Menge Hefe in etwa 13 Stunden — dies hängt mit dem Verbot der Nachtarbeit in den Bäckereien zusammen. Man darf wohl annehmen, daß die Hefe des Sauerteigs, um sich zu vermehren, der Nahrung bedarf, die sie nur in dem kostbaren Weizenmehl des Teigs finden kann. Bei der langen Gärdauer bildet sich ungewollt und unkontrolliert Säure, zu der ebenfalls Nahrung verbraucht wird; während bei dem Hefeteige das Triebmittel jedesmal neu, fertig zugegeben wird, und Säure nicht entsteht. Von 100 Pfund Mehl geht im hefeulosen Verfahren das ab, was zum Bau der Pilze und Säure nötig ist: es bleiben 100 minus Pfund. Beim Hefeverfahren hat man 100 Pfund Mehl und 2 Pfund Preßhese; rechnet man letztere als Verlust, so bleiben mindestens 100 Pfund. Der Grund, weshalb man nicht auch Roggenbrot mit Hefe verbäckt, liegt in einer anderen Beschaffenheit des Roggenklebers, der Milchsäure zur Auflösung bedarf. R. R. I.