

Die Verwendung von Preßhefe zur Broterzeugung.

Vom Preßhefeverband erhalten wir folgende Zuschrift: Während bisher zur Kleingebäckerzeugung aus Weismehlen stets Preßhefe benützt wurde, wird jetzt häufig zur Herstellung des Kriegsgebäcks der althergebrachte Sauerteig verwendet. Es ist daher kein Wunder, wenn so oft über das Kriegsgebäck geklagt wird, insbesondere darüber, daß dasselbe nicht nur den etwas bitteren Geschmack des Maismehles besitzt, sondern auch noch sauer schmeckt und, zusammengebäcken, schwer wiegt und schlecht verdaulich ist. Gute Preßhefe in entsprechender Menge nützt die Mehle besser aus, treibt den Teig rascher in die Höhe und das auf solche Weise hergestellte Gebäck, welches porös, schmackhaft und bekömmlich ist, wird den Wünschen des Publikums sicherlich entsprechen. Die Verwendung von Preßhefe ist natürlich nicht nur im Bäckereibetrieben, sondern auch im Haushalte von besonderem Vorteile. Der Preßhefeverband teilt mit, daß die österreichische Preßhefeindustrie durch die im Einvernehmen mit der Regierung getroffenen Maßnahmen, insbesondere durch die staatliche Sicherung der nötigen Malzkeime und durch die Beschaffung von Rohzucker zum Ersatz von Getreide, in der Lage ist, die Erzeugung von Preßhefe weiterhin unverändert aufrechtzuerhalten und jeglichen Bedarf voll zu decken. Die in letzter Zeit im Publikum verbreiteten Gerüchte, daß ein Mangel an Preßhefe eintreten könnte, entbehren daher jeder Grundlage.