

centner Mehl jährlich erzeugen, bietet die Beruhigung, daß im Falle eines plötzlichen größeren Bedarfes ein Aufliegen an feinem Weizenmehl nicht eintreten kann.

„Zwieback. Der Zwieback ist einer der wichtigsten Artikel für die Verpflegung im Kriege, da er in den häufigsten Fällen das frische Brot, welches mit großen Schwierigkeiten in gutem Zustande und in ausreichender Menge beigefacht werden kann, zu ersetzen hat.

Die Verpflegung mit Zwieback macht eine geringere Anzahl der Feldöfen und des Arbeitspersonales nöthig, erfordert gegenüber dem Brote um 44 Percent weniger Transportmittel, verringert daher den Train im hohen Maße, dann ist der Zwieback leichter gegen Verderben zu bewahren und belastet den Mann um 22 Loth weniger als eine Brotportion.

Diese großen Vortheile gebieten es, daß der Zwieback, obgleich hart und trocken, daher vom Soldaten nicht gerne genossen, unausweichlich als Verpflegungsartikel beibehalten werden muß; anderseits weisen die Mängel gerade hin, daß eine Verbesserung dieses Artikels zur Beseitigung derselben unverrückt anzutreiben sei.

Das k. k. Kriegsministerium ließ schon im Jahre 1866 den Zwieback aus feinerem, das ist Weizen-Semmelmehl erzeugen, welcher schmackhaft, dauerhaft ist, auch gerade nicht ungerne genossen wurde, derselbe ist jedoch stark gebacken, sehr hart und bricht leicht, welches letzterer in Bezug auf die bessere Haltbarkeit nachtheilige Umstand der Größe und Dünne der Flecke zugeschrieben werden muß.

Die in der Ausstellung befundenen Zwieback-Gattungen waren, mit Ausnahme der vom Herrn G. B. Tiani in Triest, welche viereckig ist, rund, und gleichen darin, sowie, daß sie nur von einer Seite gestupft (durchlöchert) und ohne Salzbeigabe erzeugt sind, unserem Militär-Zwiebacke.

Alle waren aus feinem, zumeist weiserem Mehle, nicht zu stark ausgebacken, sondern mehr gedörrt und in viel kleineren Flecken (Kuchen) geformt als unser Zwieback.

Der niederländische und der Schiffs-Zwieback des Herrn G. B. Tiani, welcher letzterer durch sein besonders gutes Aussehen sehr befiel, dann der spanische, Schiffs-Zwieback scheinen ganz ohne Ferment erzeugt zu sein. Die beiden ersteren ließen sich leichter als der letztbenannte zerbrechen, sind nicht sehr hart zum Kauen, schmecken gut, aber etwas nach rohem Teige.

Im Wasser quillt nur der spanische etwas auf, der niederländische und der Tianische bleiben teigartig.

Der Zwieback des Herrn Andronico Giuseppe da Nizzen di Sicilia nähert sich in der Qualität unserem Erzeugnisse. Derselbe ist jedoch stark und ungleich porös, hat nicht das charakteristisch glasige Aussehen und dürfte nicht lange haltbar sein, schmeckt übrigens gut und quillt auch im Wasser etwas auf.

Vorzügliche Qualitäten sind die des Herrn Koffančich aus Triest und des Herrn Troia Alfio di Siracusa.

Beide Sorten waren vortrefflich, mit Ferment und fleißig gearbeitet, haben eine schöne, wenn auch verschiedene, die erste eine schön poröse, die letztere eine dichtere Textur, eine vollkommen geschlossene Fläche, sie sind schmackhaft beim Kauen, nicht zu hart, quillen in der Flüssigkeit schnell und stark auf, versprechen schließlich lange Haltbarkeit, daher sie in jeder Beziehung einer besonderen Beachtung und Nachahmung werth sind.

Der Zwieback des Herrn Troia Alfio fiel noch durch seine gelbweiße, sehr schöne Farbe und durch süßlichen Geschmack auf, was zur Vermuthung führte, daß dem Weizenmehle Maismehl beigemischt sein könnte.

Diese Wahrnehmung legt die Frage auf, ob nicht zur Erzielung einer besseren Zwieback-Qualität überhaupt ein Theil Maismehl, das in Oesterreich-Ungarn auch billiger als das Weizenmehl sein dürfte, beigemischt werden solle.