

Man sollte dieses Brod den Truppen in feuchten Jahreszeiten austheilen, in denen das Brod leicht naß und schimmlicht wird. Dieser halbe Zwieback ist auch sehr nützlich in Fällen, wo die Armee nicht Gelegenheit hat sich der Backöfen zu bedienen. Es verdient den Vorzug vor dem Zwieback, von dem ich jetzt reden werde, weil es nicht so trocken ist, und mehr Aehnlichkeit mit dem Kommissbrod hat, das die gewöhnliche Nahrung der Soldaten ausmacht.

### Zwieback.

Dieses Brod ist weit älter als das Kommissbrod, und besteht aus blossem Mehl. Das wirkliche Gewicht des Zwiebacks verhält sich zum Kommissbrod wie drey zu vier, nemlich drey Rationen von diesem wägen vier Rationen von jenem.

Schon die Römer gebrauchten den Zwieback. Der Kayser Julian ließ davon unter seine Truppen austheilen, aber wahrscheinlicher Weise war weder die Gattung noch die Fabrikation die nemliche. Sie machten starken Gebrauch von Hirsz, sowohl für die Armeen als für das Volk. Vielleicht bereiteten sie daraus einen Teig, den sie bis zum Hartwerden backen ließen, und das war ihr Zwieback.

Man nimt hundert und sechzig Pfund reines Weizenmehl ohne Kleyen, und gießt dazu vierzig Pfund Wasser. Dieser Teig giebt hundert und dreyßig Rationen, und etwas darüber, jede Ration zu vier und zwanzig Unzen gerechnet.

Nach dem Backen wiegt die Ration nur achtzehn Unzen, weil die vierzig Pfund Wasser wegünsten, so wie auch die Feuchtigkeit die im Mehl steckt, und die man auf neun bis zehn Pfund schätzt. Folglich bleiben nicht mehr als ungefehr hundert und funfzig Pfund Zwieback zurück.