

# Uebersicht der Stickstoff-, Kohlenstoff- und Fett-Quantitäten, welche in den verschiedenen Nahrungssubstanzen enthalten sind

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse = Gazzetta militare svizzera**

Band (Jahr): **8=28 (1862)**

Heft 16

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-93247>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Uebersicht

der Stickstoff-, Kohlenstoff- und Fett-Quantitäten, welche in den verschiedenen Nahrungs-  
substanzen enthalten sind.

Nro.	Bezeichnung der Lebensmittel.	In Prozenten.					Quellen.
		Reiner Stickstoff. <sup>1)</sup>	Stickstoffhaltige Substanz.	Kohlenstoff.	Fett.	Wasser.	
1	Korn (weiches) . . . . .	1,81	11,765	39	1,75	14	Bayen.
2	Hartes Korn (südländisches)	3,00	19,500	40	2,10	12	"
3	Weißes Mehl . . . . .	1,64	10,660	36	1,80	14	"
4	Roggenmehl . . . . .	1,75	11,375	41	2,25	15	"
5	Weißbrod . . . . .	1,08	7,020	29,50	1,20	36	"
6	Brod von hartem Korn . . .	2,20	14,300	31	1,70	37	"
7	Commisbrod . . . . .	1,20	7,800	30	1,50	35	"
8	Zwieback . . . . .	2,86	18,590	42,22	1,83	—	Squillier.
9	Pasteten (Nudeln u.) . . . .	2,46	15,990	40	1,90	—	Bayen.
10	Frisches Fleisch (ohne Knochen) <sup>2)</sup>	3,07	19,740	11	2,00	78	"
11	Büffelfleisch . . . . .	4,04	26,260	14,80	2,60	63	Squillier.
12	Speck . . . . .	1,18	7,670	71,14	71,00	20	Bayen.
13	Besalzene Stockfische . . . .	5,02	32,630	16,00	0,38	47,02	" u. Wood.
14	" Haringe . . . . .	3,11	20,215	23,00	12,72	49	" "
15	Eier (das Weiße und Gelbe)	1,90	12,350	12,50	7,00	80	"
16	Ruhmilch . . . . .	0,66	4,290	8,00	3,70	86,50	"
17	Geismilch . . . . .	0,69	4,485	8,60	4,10	83,60	"
18	Greizerer Käse (fetter) . . .	5,00	32,500	36	24,00	40	"
19	" " (magerer) . . . . .	5,09	33,850	18	10,00	—	Gasparin.
20	Frische Butter . . . . .	0,64	4,160	83	82,00	14	Bayen.
21	Mais . . . . .	1,70	11,050	44	8,80	12	"
22	Gerste . . . . .	1,90	12,350	40	2,20	13	"
23	Buchweizen . . . . .	1,95	12,675	40	2,00	12	"
24	Reis . . . . .	1,08	7,020	43	0,80	13	"
25	Hafergrütze . . . . .	1,95	12,675	41	6,10	13	"
26	Bohnen . . . . .	4,50	29,250	40	2,10	15	"
27	Erbfen (dürre) . . . . .	3,50	22,750	41	2,10	10	"
28	Saubohnen . . . . .	3,88	25,220	41	2,80	12	"
29	Dürre Kastanien . . . . .	1,04	6,760	48	6,00	10	"
30	Kartoffeln (geschält) . . . .	0,19	1,235	6,40	0,07	78	Squillier.
31	Frische Gemüse (geretnigt) .	0,15	0,975	3,50	0,05	95	"
32	Zucker . . . . .	—	—	42,15	—	—	Bayen.
33	Olivenöl . . . . .	—	—	98	96	—	"
34	Trockenes Obst . . . . .	0,92	5,980	28	—	25	Squillier.
35	Starkes Bier <sup>3)</sup> . . . . .	0,08	0,520	4,50	—	90	Bayen.
36	Wein <sup>3)</sup> . . . . .	0,015	0,098	4	—	90	"
37	Kaffee (Aufguß von 100 Gr.)	1,10	7,150	22	1,50	—	"
38	Sichorie . . . . .	0,57	3,705	16	1,20	—	Gasparin.
39	Cacao . . . . .	3,80	24,700	14	44	—	Bayen.
40	Chocolade . . . . .	1,52	9,880	58	26	—	"

<sup>1)</sup> Stickstoffhaltige Substanzen. Ihre Menge wird gefunden, wenn man den reinen Stickstoff mit 6,5 multipliziert.

<sup>2)</sup> Frisches Fleisch. Wenn nicht das Gewicht der Knochen in der Ration eingerechnet ist, so kann man es auf  $\frac{1}{5}$  des Gesamtgewichtes anschlagen.

<sup>3)</sup> Seit diese Instruktion geschrieben, hat die Akademie der Wissenschaften in Paris den Herren Lallemand, Morin und Ducroix für ein Werk über die Wirkung des Alkohols einen Preis von Fr. 2500 zuerkannt. Nach diesem Werke hat der Alkohol als Nahrungsmittel durchaus keinen Werth und wird nur als Reizmittel anerkannt, das ausschließlich auf Leber und Hirn einwirkt. Diese neue Theorie spricht also ebenfalls gegen den regelmäßigen Gebrauch des Branntweins.