

Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =
Gazetta militare svizzera

Band: 8=28 (1862)

Heft: 16

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

Autor: [s.n.]

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Uebersicht

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

Nro.	Bezeichnung der Lebensmittel.	In Prozenten.					Quellen.
		Reiner Stickstoff. ¹⁾	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	Paften (Nudeln u.)	2,46	15,990	40	1,90	—	Bayen.
10	Frisches Fleisch (ohne Knoch.) ²⁾	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	" Häringe	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	Greierzer 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 ³⁾	0,08	0,520	4,50	—	90	Bayen.
36	Wein ³⁾	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	—	"

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

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

³⁾ 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.