

Zeitschrift: Bündnerisches Monatsblatt : Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskunde
Herausgeber: F. Pieth
Band: 5 (1854)
Heft: 1

Artikel: Ueber die nährende Kraft der Kleie
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-720382>

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: 19.02.2026

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

Ueber die nährende Kraft der Kleie.

In einem von Hrn. Duboy's abgegebenen Gutachten spricht derselbe, mit Hrn. Millon übereinstimmend, seine Ueberzeugung aus, daß die Kleie unter Umständen, welche der Verdauung günstig sind, auch für die Menschen eine vorzüglich nahrhafte Substanz sei, daß ihr Nährwerth größer sei, als derjenige des Roggenmehls, daß sie dem Brode einen angenehmen, aromatischen Geschmack und die Eigenschaft ertheilt, länger frisch zu bleiben als das, was aus stark gebeuteltem Mehl bereitet ist. Die Kleie enthält wenigstens 90 Prozent nahrhafte Stoffe, nämlich Kleber, Stärkemehl, Fettsubstanzen und nur 10 Prozent Holzfaser. Guter Weizen, der ganz ohne Abgang von Kleie in feines gleichartiges Mehl verwandelt wird, gibt folglich ein zur Nahrung des Menschen sehr geeignetes Brod. Auch eine landwirthschaftliche Kommission zu Gisors sprach sich dahin aus, daß ein aus 3 Theilen feinen Mehles und einem Theile in Mehl verwandelter Kleie bereitetes Brod nichts zu wünschen übrig lasse. Uebrigens enthält die Kleie allerdings so viel Fettsubstanz, daß sie die Brodbildung erschwert. Was dem schwarzen Brod sein grauliches Aussehen, seine Durchsichtigkeit und die Eigenschaft ertheilt, mehr Wasser zurückzuhalten als das Weißbrod, ist weniger die darin enthaltene Holzfaser, als die reichlich vorhandene Fettsubstanz. Der Brodbildung kann aber durch besondere Mittel nachgeholfen werden und jedenfalls hat die nachgewiesene Nahrhaftigkeit der Kleie einen praktischen Werth. (Nach dem Moniteur industriel.)

L i t t e r a t u r.

Gedenkblätter an Karl Rudolf, aus den Grafen von Buol-Schauenstein, letzten Fürstbischof von Chur, ersten Bischof von St. Gallen, von **J. Fr. Feg**, beantwortet von Dr. Friedr. v. Hurter. Lindau 1853. 8. XII und 162 S.

Dr. Fr. v. Hurter, ehemals protestantischer Antistes zu Schaffhausen, nunmehr k. k. Hofrath und Reichshistoriograph zu Wien,