

Uebersichtstabelle

über Zusammensetzung, Ausnutzungsfähigkeit, Wärmewerth und Preiswerth der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel.

Vorbemerkungen zu der Uebersichtstabelle.

In die nachstehende Tabelle habe ich zwei neue Spalten eingefügt, nämlich den Gehalt der Nahrungsmittel an ausnutzbaren Nährstoffen und an Kalorien, welche einiger Erläuterungen bedürfen.

1. Der Gehalt an ausnutzbaren Nährstoffen ist nach den S. 212—251 mitgetheilten Versuchsergebnissen berechnet. Da aber bis jetzt nur wenige Nahrungsmittel für sich gesondert auf ausnutzbaren Antheil — bezw. Menge des durch sie gebildeten Kothes (vergl. S. 252) — untersucht sind, so mussten für die bei weitem meisten Nahrungsmittel Wahrscheinlichkeitswerthe zu Grunde gelegt werden. Diese sind je nach der ähnlichen Beschaffenheit mit den auf Ausnutzung untersuchten Nahrungsmitteln oder nach Beschaffenheit der Nährstoffe in dem betreffenden Nahrungsmittel mehr oder weniger sicher geschätzt worden und mögen diese Werthe, damit sie jedermann nachprüfen kann, hier mitgetheilt werden. Darnach sind die Rohnährstoffe zur Berechnung des procentigen Gehaltes an ausnutzbaren Nährstoffen für die nicht in der Uebersichtstabelle S. 251 aufgeführten Nahrungsmittel mit folgenden Faktoren multiplicirt (siehe nächste Seite oben).

Die so erhaltenen Zahlen für den Gehalt der Nahrungsmittel an ausnutzbaren Nährstoffen sind allerdings nur annähernd richtig, aber sie gestatten doch einen besseren und richtigeren Vergleich zwischen dem Nährwerth der einzelnen Nahrungsmittel, als der Gehalt an Rohnährstoffen.

2. Die Kalorien (Verbrennungs- oder Wärme- oder Energiewerthe) sind nach den S. 372 u. 373 entwickelten Grundsätzen berechnet. Darnach kann man für 1 g Proteinstoffe statt 5,711 Kalorien unter Abzug des Kalorienwerthes des aus den Proteinstoffen entstehenden Harnstoffs nur 4,834 Kalorien in Anrechnung bringen oder, wenn man in den Proteinstoffen durchschnittlich 16% Stickstoff annimmt, für 1 g Stickstoff 30,212 Kalorien. Wenn man mit diesen Werthen die verdauliche Menge eines Nahrungsmittels an Protein (bezw. Stickstoff), desgl. die verdauliche Menge Fett mit 9,3, die verdauliche Menge Kohlenhydrate mit 4,0 multiplicirt, so erhält man den physiologischen Nutzwert eines Nahrungsmittels. M. Rubner¹⁾ hält den Faktor von 4,834 für ausnutzbare Proteinstoffe statt 5,711 noch für zu hoch, weil ausser Harnstoff auch sonstige Stickstoff-Verbindungen in geringer Menge abgeschieden werden und seine Versuche mit Fleischproteinstoffen thatsächlich einen geringeren Werth ergeben haben; darnach beträgt der Kalorienwerth von 1 g Protein-Stickstoff rund 26,0 oder unter der Annahme von 16% Stickstoff in den Proteinstoffen für 1 g der letzteren 4,16 Kal.,

¹⁾ M. Rubner, Die Gesetze des Energieverbrauchs bei der Ernährung. Leipzig und Wien. 1902, S. 14.

No.	No. der Uebersichtstabelle	Faktoren für			No.	No. der Uebersichtstabelle	Faktoren für					
		Stickstoff-Substanz	Fett	Kohlenhydrate			Stickstoff-Substanz	Fett	Kohlenhydrate			
										lösliche	unlösliche	
Thierische Nahrungsmittel:					20	No. 371-386 . .	0,85	0,90	0,98	0,90		
1	No. 1-29 . .	0,975 ¹⁾	0,950 ²⁾	—	21	" 388-396 . .	0,85	0,90	0,98	0,90		
2	" 30-44 (ausser No. 37 u. 43)	0,89	0,93	0,99	22	" 397-401 . .	0,85	0,90	0,98	0,90		
3	" 45-55 . .	0,975	0,95	0,99	Pflanzliche Nahrungsmittel:							
4	" 56-65 . .	0,89	0,95	0,99	23	No. 1-16 . .	0,70	0,30 ³⁾	0,845			
5	" 66-116 . .	0,97	0,91	0,99	24	" 31-48 (ausschl. No. 47) . .	0,845	0,40	0,95			
6	" 117-135 . .	0,95	0,91	0,99	25	" 49-54 . .	0,81	0,60	0,96			
7	" 135-166 . .	0,975	0,95	0,99	26	" 55-80 . .	0,845	0,40 u. 0,90 ⁴⁾	0,95			
8	" 167-174 . .	0,89	0,91	0,95	27	" 90-95 . .	0,70	0,40	0,97			
9	" 175-195 . .	0,87	0,95	0,95	28	" 132-166 . .	0,80	0,70 u. 0,90 ⁵⁾	0,98 u. 0,95 ⁶⁾			
10	" 196-202 . .	0,845	0,91	0,95	29	" 167-182 . .	0,78	0,60	0,96			
11	" 206-214 . .	0,96	0,95	0,99	30	" 183-257 . .	0,72	0,60	0,84			
12	" 215-218 . .	0,93	0,60	0,95	31	" 258-269 . .	0,72	0,60	0,93			
13	" 219-231 . .	0,97	0,60	0,98	32	" 270-290 . .	0,70	0,60	0,80			
14	" 232-299	(können sämmtlich als voll nutzbar angenommen werden)			Obst und Beerenfrüchte:							
15	" 300-310 . .	0,97	0,95	0,98	Zucker + sonstige Kohlenhydrate + freie Säure							
16	" 311-326 . .	0,94	0,95	0,98	33	No. 291-359 . .	0,75	0,40	0,98			
17	" 327-341 . .	0,93	0,95	0,98	Süsstoffe:							
18	" 342-345 . .	0,93	0,97	0,98	Glukose + Saccharose + Nichtzucker							
19	" 346-357 . .	0,95	0,90	0,98	34	No. 360-371 . .	0,75	0,40	0,98			

während sich unter der obigen und der ferneren Annahme, dass von Fleischprotein (bezw. -Stickstoff) 97,5% ausgenutzt werden, $\frac{97,5 \times 4,834}{100} = 4,713$ Kal. berechnet würden. Das ist allerdings ein wesentlich höherer Werth, als M. Rubner aus seinen wirklichen Versuchen ableitet. J. Frentzel und M. Schreuer¹⁾ finden den physiologischen Nutzwert des Fleisch-Stickstoffs noch etwas niedriger, nämlich zu 25,62 Kal. für 1 g, während E. Pflüger²⁾ aus den Rubner'schen Versuchen unter Zuhilfenahme der Stohmann'schen Werthe 26,76 Kal. für 1 g Fleisch-Stickstoff berechnet. Früher hat M. Rubner³⁾ bei einer gemischten Kost den physiologischen Nutzwert für 1 g Protein zu 4,1 Kal., für 1 g Fett zu 9,3 Kal., für 1 g Kohlenhydrate zu 4,1 Kal. angenommen. In einer gemischten Kost kann man nach S. 251 die Ausnutzung des Proteins zu 85% annehmen; also berechnet

¹⁾ Diese Faktoren bedeuten, dass von 1 Gewthl. Nährstoff der angegebene Bruchtheil ausgenutzt wird; oder wenn man für 100 Thle. rechnen will, so bedeuten die Faktoren bei No. 1, dass in Procenten der Nährstoffe ausgenutzt werden: 97,5% Stickstoff-Substanz und 95,0% Fett u. s. w.

²⁾ Für das Fett der Oelsamen ist die Ausnutzung zu 90%, also der Faktor zu 0,90 angenommen.

³⁾ 0,40 bzw. 0,70 für die fettarmen und 0,90 für die fettreichen Nahrungsmittel und Konditorwaaren.

⁴⁾ 0,98 für den Zucker, 0,95 für die Stärke etc.

⁵⁾ Archiv f. Anatomie u. Physiologie. Physiol. Abtheil. 1901, 284.

⁶⁾ Pflüger's Archiv f. d. ges. Physiologie 1892, 52, 34.

⁷⁾ M. Rubner in E. v. Leyden's, Ernährungstherapie u. Diätetik 1897, I. Abth., I. Bd., 31.

sich nach dem höheren Nutzungswerth für 1 g Proteinstoffe $\frac{4,834 \times 85}{100} = 4,109$ Kal., welche Zahl völlig mit der früher von M. Rubner angenommenen Zahl übereinstimmt. Bei den pflanzlichen Nahrungsmitteln ergeben sich dagegen entsprechend der geringeren Ausnutzung noch geringere Werthe (vergl. S. 373).

Da die obigen niedrigeren Kalorienwerthe bis jetzt nur bei Fleischproteinstoffen ermittelt sind, so glaube ich unter Zugrundelegung von folgenden Durchschnittswerthen für je 1 g Nährstoffe, nämlich:

Protein = 4,834 Kal., Fett = 9,300 Kal. und Kohlenhydrate = 4,000 Kal.

doch einen annähernd richtigen Ausdruck für den Gehalt der Nahrungsmittel an Energie- (Kalorien-) Roh- bzw. Reinwerthen zu erhalten. Wenn der Faktor nach S. 282—284 für einen Nährstoff vielleicht etwas zu hoch ist, so ist er für den anderen vielleicht etwas zu niedrig, so dass die Gesamtmenge doch annähernd der Wirklichkeit entspricht.

3. Die Berechnung des Preiswerthes der Nahrungsmittel ist nach den früheren Grundsätzen vorgenommen, nur beziehen sich die Werthe nicht auf rohe, sondern auf ausnutzbare Nährstoffe; sie werden auf diese Weise direkt oder doch wenigstens besser miteinander vergleichbar, als wenn die Zahlen sich auf Rohnährstoffe beziehen (vergl. unter 1 S. 1459). Es kommt bei Berechnung der Nährwertheinheiten in einem Nahrungsmittel einzig darauf an, welches Werthverhältniss man zwischen den drei werthbestimmenden Nährstoffen Protein, Fett und Kohlenhydraten zu Grunde legt; ich habe dieses Werthverhältniss nach früheren Berechnungen zu 5 : 3 : 1 angenommen. Diese Annahme bzw. dieses Verhältniss ist von einigen Seiten angezweifelt bzw. zu berichtigen gesucht.

So hat Demuth ⁴⁾ bei der Berechnung des Nährgeldwerthes der Nahrungsmittel zunächst durch Erhebungen ermittelt, wieviel Nährstoffe man für 1 M. erhält, und im Mittel von 62 thierischen und 48 pflanzlichen Nahrungsmitteln die Menge der für 1 M. erhaltenen Nährstoffe wie folgt gefunden:

	Protein	Fett	Kohlenhydrate
In 62 thierischen Nahrungsmitteln	183,24 g	139,16 g	47,87 g
„ 48 pflanzlichen „	187,98 „	65,58 „	1072,35 „
Oder im Mittel der 110 Nahrungsmittel	185,31 g	107,04 g	494,88 g

Den Geldwerth des Fettes berechnet Demuth aus dem Marktpreise des Rapsöles (80 Pf.), Olivenöles (1,30 M.), Rindsfettes (1,20 M.) und Schweineschmalzes (1,60 M. für je 1 kg) und findet so, dass wir im Mittel dieser Fette für 1 M. 851,73 g Fett erhalten, oder dass 1 g Fett = 0,12 Pf. kostet.

Für den Geldwerth der Kohlenhydrate nimmt Demuth das Verhältniss des Wärmerwerthes zwischen diesen und dem Fett an, oder weil Fett beim Verbrennen 2,4-mal so viel Kalorien liefert als Kohlenhydrate, so nimmt er den Geldwerth der Kohlenhydrate 2,4-mal so niedrig, d. h. zu $\frac{0,12}{2,4} = 0,05$ Pf. für 1 g Kohlenhydrate an.

Indem Demuth mit diesen Geldwerthen die oben für 1 M. im Durchschnitt erhaltenen Mengen Fett (107,04 g) und Kohlenhydraten (494,88 g) multiplicirt, erhält er 37,6 Pf., die von 1 M. abzuziehen sind, um den Marktwert für 185,31 g Protein, nämlich 62,4 Pf. zu finden; das macht für 1 g Protein 0,33 Pf. Es kostet daher:

	1 g Protein	1 g Fett	1 g Kohlenhydrate
Pfennige	0,33	0,12	0,05
Also Werthverhältniss	6,6	: 2,4	: 1,0

⁴⁾ Demuth, Ueber Nährwerth der Nahrungsmittel. Sonderabzug. Frankenthal, Louis Göhring & Co., 1889.

Soweit ist das Demuth'sche Verfahren mit dem meinigen im Wesen gleich und wenn derselbe meine Werthe als willkürliche bezeichnet, so hat er die Ableitung derselben nicht genau geprüft.

Demuth hat zur Ableitung des Werthverhältnisses eine grössere Anzahl von Nahrungsmitteln benutzt und kommt auf diese Weise zu einem etwas höheren Werth des Proteins und nach alleiniger Zugrundelegung des Wärmewerthes für Fett — ob mit oder ohne grössere Berechtigung lasse ich dahingestellt — zu einem geringeren Werth.

Weiter hat Demuth zur Berechnung des Nährgeldwerthes nicht rohe, sondern ausnutzbare Nährstoffe zu Grunde gelegt und glaubt auf diese Weise richtigere Werthe zu erhalten. Da aber die Ausnutzungsfähigkeit bis jetzt nur für sehr wenige Nahrungsmittel direkt ermittelt ist, man daher für andere Nahrungsmittel willkürliche — wenn auch mehr oder weniger wahrscheinliche — Ausnutzungskoeffizienten annehmen muss, so kann die Rechnung mit ausnutzbaren Nährstoffen bis jetzt wesentliche Vortheile und eine grössere Richtigkeit kaum gewähren. Man geht bis jetzt ebenso sicher, wenn man mit Rohnährstoffen rechnet, dann aber nur Nahrungsmittel von gleicher oder ähnlicher Beschaffenheit in Vergleich zieht. Nichtsdestoweniger bin auch ich jetzt diesem Vorschlage in nachstehender Uebersichtstabelle gefolgt.

Einen ganz neuen Gesichtspunkt aber haben E. O. Hultgren und E. Landergren¹⁾ in diese Frage hineingebracht. Bei Berechnung des Geldwerthes der Nährstoffe in den Futtermitteln aus den Marktpreisen hatte ich seiner Zeit mit brauchbarem Ergebniss die „Methode der kleinsten Quadrate“ angewendet²⁾. Diese Methode liess aber bei den menschlichen Nahrungsmitteln im Stich, offenbar weil dieselben von zu verschiedenartiger Beschaffenheit und mit zu grossen Affektionspreisen behaftet sind. Hultgren und Landergren haben nun nicht die Nahrungsmittel als solche, sondern die Menge der Nährstoffe des von 11 Arbeitern verzehrten Kostmasses und dessen verschiedenen Preis in eine Beziehung gebracht und mit diesen Werthen die Rechnung nach der Methode der kleinsten Quadrate ausgeführt, indem sie die in der täglichen Nahrung vorhandene Menge Protein = x, die des Fettes = y, die der Kohlenhydrate = z und die Summe dieser drei Nährstoffmengen = dem Preise der täglichen Nahrung setzten, also:

Arbeiter	In der täglichen Nahrung			Preis
	Protein	Fett	Kohlenhydrate	Pf. ³⁾
I. . .	105,1 x +	87,5 y +	458,0 z =	40,4
II. . .	147,7 x +	81,3 y +	490,2 z =	49,4
III. . .	189,6 x +	97,5 y +	698,0 z =	64,9
IV. . .	113,9 x +	44,5 y +	533,0 z =	43,2
V. . .	128,4 x +	94,4 y +	548,8 z =	51,7
VI. . .	156,6 x +	72,8 y +	529,0 z =	57,3
VII. . .	116,7 x +	96,3 y +	508,0 z =	48,1
VIII. . .	206,8 x +	113,4 y +	835,9 z =	61,4
IX. . .	166,4 x +	96,0 y +	489,2 z =	58,3
X. . .	172,4 x +	114,4 y +	584,8 z =	61,6
XI. . .	246,0 x +	130,9 y +	842,1 z =	101,3

Indem man diese Gleichungen erst jede mit dem Werth von x (Protein) multiplicirt und dann sämmtliche Gleichungen addirt, wird eine I. Hauptgleichung erhalten, und indem

¹⁾ Hultgren und Landergren, Untersuchung über die Ernährung schwedischer Arbeiter. Stockholm 1891.

²⁾ Vergl. d. Verf.'s Chemie d. menschl. Nahrungs- u. Genussmittel, 3. Aufl. 1889, Anhang.

³⁾ Die Angaben in Oere habe ich in Deutsche Reichswährung umgerechnet, indem 1 Oere = 1 $\frac{1}{2}$ Pf. angenommen ist.

Der 7-fache Werth des Proteins von dem der Kohlenhydrate leitet sich indess aus Nahrungsmitteln ab, die gerade wegen ihres zusagenden Geschmacks und der leichten Ausnutzung bezw. sonstigen günstigen Eigenschaften besonders gesucht und geschätzt sind.

In den pflanzlichen Nahrungsmitteln kann das Protein den Kohlenhydraten gegenüber ohne Zweifel nicht diesen höheren Werth beanspruchen.

Bei den thierischen Futtermitteln hat sich z. Z. nur ein Werthverhältniss von Protein : Fett : Kohlenhydraten wie 3 : 3 : 1 oder gar nur von 2 : 2 : 1 herausgestellt.

Wollte man die Verbrennungswärme (Energiewerthe) als Werthmassstab zu Grunde legen, so würde man erhalten:

	Protein	Fett	Kohlenhydrate
Je 1 g liefert Kalorien	4,834 ¹⁾	9,300	4,000
Kalorien-Verhältniss	1,2	: 2,3	: 1,0

Darnach würde Protein nur etwas höher als Kohlenhydrate und Fett fast doppelt so hoch als Protein zu bewerthen sein. Dieses Verhältniss widerspricht aber völlig den tatsächlichen Marktpreisen und ist auch schon um desswillen unhaltbar, weil das Protein ausser der Wärmebildung im Körper noch andere wichtige Aufgaben (Blut- und Muskel-Bildung, Enzymabsonderung für die Verdauung, Sauerstoffbindung etc.), für welche Fett und Kohlenhydrate nicht oder nur indirekt in Betracht kommen, zu erfüllen hat. Andererseits aber dürfte es nicht gerechtfertigt sein, dem Protein wegen seines verhältnissmässig niedrigen Energiewerthes (d. h. wegen seines verhältnissmässig geringen Antheiles an der Wärmebildung) den 7-9-fachen Werth der Kohlenhydrate beizulegen. Das Fett aber kann nach seinem Energiewerthe mindestens den 2,3-2,5-fachen Werth der Kohlenhydrate beanspruchen und ist die Annahme eines 3-fachen Werthes desshalb gerechtfertigt, weil es das Volumen der Nahrung gegenüber den Kohlenhydraten in zusagender Weise herabsetzt. Aus allen diesen Gründen scheint für die menschlichen Nahrungsmittel ein Werthverhältniss zwischen:

Protein : Fett : Kohlenhydraten wie 5 : 3 : 1

noch immer eine sachgemässe Grundlage für sich zu haben, und zwar um so mehr, als es sich auch im grossen Durchschnitt aus den wirklichen Marktpreisen ergibt²⁾.

Mit Hülfe dieser Werthszahlen lassen sich dann die Preiswertheinheiten³⁾ in 1 kg durch Multiplikation des Gehaltes an Protein, Fett und Kohlenhydraten mit 5 bezw. 3 bezw. 1 leicht berechnen, jedoch erhält man auch hier vergleichbarere Werthe, wenn man nicht den Gehalt an rohen, sondern an verdaulichen Nährstoffen zur Berechnung heranzieht.

Wenn z. B. je 1 kg enthält:

	Mittelfettes Rindfleisch	Weizenmehl (feines)
Verdauliches Protein	196,0 g	86,5 g
Verdauliches Fett	70,3 "	8,5 "
Verdauliche Kohlenhydrate	—	736,2 "
so berechnen sich die ausnutzbaren Preiswertheinheiten wie folgt:		
Protein	196,0 × 5 = 980,0	86,5 × 5 = 432,5
Fett	70,3 × 3 = 210,9	8,5 × 3 = 25,5
Kohlenhydrate	—	736,2 × 1 = 736,2
Also im Ganzen Preiswertheinheiten für 1 kg	1190,9	1194,2
Wenn diese kosten	2,00 M.	0,50 M.
so erhält man für 1 M. Preiswertheinheiten:	$\frac{1190,9 \times 100}{200} = 595$	$\frac{1194,2 \times 100}{50} = 3981$

¹⁾ Nach Abzug des aus demselben entstehenden Harnstoffes (S. 372).

²⁾ Als weiteren Grund für den 5-fachen Werth des Proteins von dem der Kohlenhydrate lässt sich auch noch anführen, dass in den Pflanzen im Allgemeinen auf 5 Thle. Kohlenhydrate 1 Thl. Protein vorkommt und wir durchweg die Gegenstände im umgekehrten Verhältniss zu der Grösse ihres Vorkommens in der Natur und nach der Höhe ihrer Verwerthung zu bezahlen pflegen.

³⁾ Diese Benennung von Th. Pfeiffer an Stelle von Nährwertheinheiten erscheint richtiger, weil die Verhältnisszahlen aus den Marktpreisen und nicht aus dem wirklichen Nährwerth abgeleitet sind.

Leider habe ich bei vielen Nahrungsmitteln nicht die Preis. ermitteln können; bei den meisten derselben sind sie ausserdem örtlich wie zeitlich sehr schwankend und haben die Werthe, wie viel Preiswertheinheiten man für 1 M. erhält, nur einen bedingungsweisen Werth. Man braucht aber nur die in 1 kg erhaltenen ausnutzbaren Nährstoffe mit 100 zu multipliciren und durch den Preis für 1 kg in Pfennigen zu dividiren, um mit Leichtigkeit in jedem einzelnen Falle selbst zu berechnen, wieviel Preiswertheinheiten man unter den obwaltenden Verhältnissen für 1 M. erhält.

Dieses Verfahren liefert daher recht übersichtliche Beziehungen zwischen dem Nährstoffgehalt und den Preisen der Nahrungsmittel, nur ist, wengleich die Werthe sich auf ausnutzbare, daher an sich vergleichbare Nährstoffe beziehen, zu beachten, dass

1. nur Nahrungsmittel von gleicher oder ähnlicher Beschaffenheit und Konstitution mit einander verglichen werden dürfen, weil die einzelnen Nahrungsmittel oder Nahrungsmittelgruppen ausser durch grössere oder geringere Ausnutzbarkeit durch besondere Eigenschaften ausgezeichnet sind, welche sie uns für den Genuss mehr oder weniger werthvoll erscheinen lassen. Aus dem Grunde sind von vornherein, was die Menge der für 1 M. erhaltenen ausnutzbaren Preiswertheinheiten anbelangt, thierische und pflanzliche Nahrungsmittel scharf auseinanderzuhalten; und unter den thierischen Nahrungsmitteln dürfen wiederum nur die Fleischsorten und die Milcherzeugnisse unter sich, unter den pflanzlichen Nahrungsmitteln wiederum nur die Erzeugnisse aus Getreidearten oder aus Hülsenfrüchten, oder die Gemüsearten unter sich in Vergleich gezogen werden;
2. dass alle diejenigen Bestandtheile unserer Nahrung, welche fast ausschliesslich oder ganz als Genussmittel dienen, einstweilen von einer Preiswerthsberechnung ausgeschlossen werden.

Mag aber das vorstehende Verfahren auch noch viele Mängel und Ungenauigkeiten an sich haben, so lassen sich doch mit Sicherheit folgende Schlussfolgerungen aus demselben ziehen¹⁾:

1. Die Nährstoffe in den thierischen Nahrungsmitteln werden durchweg 3—5 mal so hoch bezahlt als in den pflanzlichen, was ohne Zweifel mit dem höheren Nähr- bzw. Genusswerth der ersteren zusammenhängt.
2. Unter den Fleischsorten sind die fetten Stücke preiswürdiger als die mageren. Das hat wohl darin seinen Grund, dass die fettreichen Fleischstücke bei annähernd gleichem Gehalt an Protein mehr Fett und weniger Wasser enthalten.
3. In den gangbaren Fischarten (Schellfisch, Hering u. a.) stellt sich der Preis der Nährstoffe sehr niedrig, in Wild und Geflügel dagegen sehr hoch. In verschiedenen Fleischausbehalten, Würsten u. s. w. werden die Nährstoffe vielfach theurer bezahlt, als in dem frischen Fleisch.
4. Milch und Milcherzeugnisse, besonders Magermilch und die fettärmeren Käsesorten, sind verhältnissmässig billige thierische Nahrungsmittel und verdienen für die Massenernährung alle Beachtung.
5. Unter den pflanzlichen Nahrungsmitteln stehen Hülsenfrüchte, Kartoffeln und Roggen bzw. dessen Mehl bezüglich der Preiswürdigkeit oben an. Im Brot zahlen wir die Nährstoffe doppelt so hoch wie in den zugehörigen Mehlen, ein Beweis dafür, welchen Werth wir auf eine schmackhafte, die Ausnutzung unterstützende Zubereitung legen.
6. Die Gemüse bilden durchweg sehr theurere Nahrungsmittel; ja in manchen derselben, wie Blumenkohl, Spargel, Teltower Rübchen, Rosenkohl u. a., stellen sich die Nährstoffe höher als im Fleisch, eine Thatsache, die zeigt, wie fehlerhaft es ist,

¹⁾ Vergl. des Verfassers: Proz. Zusammensetzung und Nährgehalt der menschlichen Nahrungsmittel. Graphische Darstellung. 8. Aufl. Berlin, Julius Springer, 1902.

wenn Hausfrauen, die mit der täglichen Ausgabe rechnen müssen, diese feinen Gemüse in der Annahme kaufen, dass eine grosse Masse auch viel Nährstoffe enthalten müsse.

Diese und andere Unterschiede im Preiswerth der einzelnen Nahrungsmittel¹⁾ sind so gross, dass sie selbst bei zeitlichen wie örtlichen Verschiebungen der Marktpreise bestehen bleiben und uns zeigen, wie hoch wir neben den eigentlichen Nährstoffen die sonstigen zusagenden Eigenschaften eines Nahrungsmittels schätzen.

Zwar hat für einen grossen Theil der menschlichen Gesellschaft die Berücksichtigung dieses Umstandes keine oder nur eine untergeordnete Bedeutung; allein in einer Zeit, wo das Leben an den Einzelnen wie an die Gesamtheit die grössten Anforderungen stellt, wo jeder im Kampf ums Dasein seine volle körperliche wie geistige Kraft entfalten muss, kann es für viele Menschen nicht gleichgültig sein, zu erwägen, wie und auf welche Weise der Organismus am zweckmässigsten (d. h. am besten und billigsten) leistungsfähig erhalten werden kann.

Geradezu von der grössten Bedeutung ist diese Frage für die arbeitende Klasse, für die Massenernährung in öffentlichen Anstalten, in der Volksküche, in den Arbeiter-Menagen etc., in denen, wie C. Flügge richtig sagt, „auf eine Befriedigung der Geschmacksgelüste weit weniger Rücksicht genommen zu werden braucht, als auf eine zureichende, den Körperbestand erhaltende und dabei möglichst billige Kost“. Auch lässt sich, wenn erst die nöthige Menge Nährstoffe gegeben und vorhanden ist, die grössere Schmackhaftigkeit derselben bald und mitunter durch recht einfache Mittel erreichen.

¹⁾ Vergl. Ann. 1 S. 1465.

Uebersichtstabelle

über Zusammensetzung, Ausnutzungsfähigkeit, Wärmewerth und Preiswerth der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel.

Thierische Nahrungsmittel.

Fleisch und Fleischwaren.

Fleisch von landwirthschaftlichen Schlachtthieren. (Essbarer Theil.)

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe					Ausnutzbare Nährstoffe				Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg Mackpreis ¹⁾ für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten		
		Wasser %	Stückstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Aesche %	Stückstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnisse ²⁾ stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.				
1	Bind. Rindfleisch	fett	56,20	18,00	25,00	—	0,80	17,55	23,75	—	3,4	3195	3057	1590	190	837
2		mittelfett	71,50	20,10	7,40	—	1,00	19,60	7,03	—	0,9	1660	1601	1191	200	595
3		mager	75,50	20,50	2,80	—	1,20	19,99	2,66	—	0,3	1251	1214	1079	280	308
4	Bind. Rindfleisch (vgl. S. 465)	I. Klasse	66,00	19,50	13,50	—	1,00	19,01	12,83	—	1,7	2198	2112	1335	260	514
5		II. "	61,00	18,00	20,00	—	0,90	17,55	19,00	—	2,7	2730	2615	1447	200	724
6		III. "	55,70	16,50	27,00	—	0,80	16,09	25,65	—	4,0	3309	3163	1574	190	828
7		IV. "	62,10	18,50	18,50	—	0,90	18,04	17,58	—	2,4	2615	2507	1429	175	817
8	Kath. Rindfleisch (vgl. S. 468)	I. Klasse	71,00	19,95	8,00	—	1,05	19,45	7,60	—	1,0	1709	1647	1200	220	546
9		II. "	70,00	20,00	9,00	—	1,00	19,50	8,55	—	1,1	1804	1738	1231	200	616
10		III. "	69,00	19,50	10,50	—	1,00	19,01	9,38	—	1,3	1919	1847	1250	190	658
11		IV. "	73,60	19,80	5,50	—	1,10	19,31	5,23	—	0,7	1469	1420	1122	180	624
12	Desgl., ganz mager	77,80	20,00	1,00	—	1,20	19,50	0,95	—	0,1	1060	1031	1004	220	456	
13	Ziegenfleisch	73,80	20,65	4,30	—	1,25	20,13	4,09	—	0,5	1398	1353	1129	—	—	
14	Schaf- (Hammel-) fleisch (vgl. S. 471)	I. Klasse	55,25	16,85	27,00	—	0,90	16,43	25,65	—	4,5	3326	3180	1591	200	796
15		II. "	51,00	14,50	33,50	—	0,90	14,14	31,92	—	5,6	3826	3652	1665	180	925
16		III. "	58,50	16,50	24,10	—	0,90	16,09	22,90	—	3,6	3039	2908	1492	170	877
17	Desgl. } mager	fett	52,30	17,00	29,80	—	0,90	16,58	28,31	—	4,3	3593	3434	1678	180	933
18		mager	76,00	17,00	5,80	—	1,20	16,58	5,51	—	0,8	1361	1314	994	200	497
19	Schweinefleisch (vgl. S. 474)	I. Klasse	57,40	17,65	24,00	—	0,95	17,21	22,80	—	3,3	3085	2952	1544	200	772
20		II. "	51,50	15,10	32,60	—	0,80	14,72	30,97	—	5,3	3761	3592	1665	180	925
21		III. "	52,50	16,20	30,60	—	0,70	15,80	29,07	—	4,6	3629	3467	1662	170	978
22		IV. "	45,30	12,70	41,30	—	0,70	12,38	39,24	—	7,9	4455	4249	1796	170	1057
23	Desgl. } mager	fett	47,50	14,50	37,30	—	0,70	14,14	35,44	—	6,3	4170	3979	1770	180	988
24		mager	72,50	20,10	6,30	—	1,10	19,60	5,99	—	0,7	1557	1504	1160	200	552
25	Pferdefleisch	74,20	21,50	2,50	Glykogen 0,80	1,00	20,96	2,38	0,76	0,3	1304	1265	1127	70	1610	

Schlachtabgänge der landwirthschaftlichen Schlachtthiere³⁾.

No.	Bezeichnung	Wasser %	Stückstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Aesche %	Stückstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnisse ²⁾ stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.	Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg Mackpreis ¹⁾ für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten	
26	Blut	80,82	18,12	0,18	0,03	0,85	17,67	0,17	0,03	0,03	893	871	889	—	—
27	Kalbshirn	80,96	9,02	8,64	—	1,38	8,79	8,21	—	2,3	1240	1188	686	150	457
28	Kalbsmilch (Bröschchen)	70,00	28,00	0,40	—	1,60	27,90	0,38	—	0,03	1391	1355	1376	220	626

¹⁾ Für ausnutzbare Nährstoffe.

²⁾ Die Marktpreise verstehen sich überall für den essbaren Antheil nach Abzug der Abfälle.

³⁾ Die inneren, genießbaren Theile der Schlachtthiere unterscheiden sich in ihrer chemischen Zusammensetzung nur wenig von einander, weshalb ich hier nur deren Durchschnittszahlen aufführe. Der Fettgehalt richtet sich wesentlich nach dem Mastzustande der Thiere

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe					Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stickstoffartig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg Pfg.	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten	
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.				
29	Zunge (Hammel, Kalb und Rind)	65,62	15,69	17,64	0,05	1,00	15,30	16,76	0,05	2,8	2401	2300	1268	160	793	
30	Lunge	79,89	15,21	2,47	0,56	1,87	13,54	2,30	0,55	0,5	987	890	752	40	1880	
31	Herz	71,07	17,55	10,12	0,31	0,95	15,62	9,41	0,31	1,5	1802	1643	1066	75	1423	
32	Niere	75,55	18,43	4,45	0,38	1,19	16,40	4,14	0,38	0,7	1320	1193	948	150	632	
33	Milz	75,47	17,77	4,19	1,01	1,56	15,82	3,90	1,00	0,7	1289	1167	918	—	—	
34	Leber	71,55	19,92	3,65	3,33	1,55	17,73	3,39	3,30	0,7	1436	1304	1021	150	681	
35	Euter { milchreich	39,45	10,15	27,93	21,39	1,08	9,03	25,97	21,18	9,5	3944	3699	1442	80	1803	
36		{ milcharm	74,36	10,68	13,42	1,58	0,96	9,51	12,48	1,56	3,4	1828	1683	866	100	866
37	Knochen	25,00	15,50	17,00	—	42,50	—	—	—	—	2330	—	—	30	—	
38	Knochenmark	4,66	3,17	89,91	—	2,26	2,82	83,62	—	74,1	8515	7913	2650	250	1060	
39	Knorpeln (Kalbsfüsse + anhaft. Fett) . .	63,84	23,00	11,32	—	0,84	20,47	10,53	—	1,3	2165	1969	1339	60	2232	
40	Schweineschwarte . .	51,75	35,32	3,75	—	9,18	31,43	3,49	—	0,3	2056	1844	1676	—	—	
41	Fettgewebe	11,88	2,27	85,43	—	0,42	2,02	79,45	—	98,3	8055	7486	2485	130	1911	
42	Rindstalg	1,33	0,44	98,15	—	0,08	0,39	91,28	—	585,1	9149	8508	2758	110	2507	
43	Schweineschmalz . .	0,70	0,26	99,04	—	—	0,23	95,08	—	1033,5	9223	8854	2864	160	1790	
44	Grieben (Griebenkuchen)	9,52	58,25	25,04	—	6,72	51,84	23,29	—	1,1	5144	4672	3291	—	—	
Fleisch von Wild und Geflügel (vergl. S. 478).																
45	Hase	74,16	23,34	1,13	0,19	1,18	22,76	1,07	0,19	0,1	1241	1207	1172	350	335	
46	Kaninchen (sog. Lapsins) fett	66,85	21,47	9,76	0,75	1,17	20,93	9,27	0,74	1,1	1975	1903	1332	150	888	
47	Reh	75,76	19,77	1,92	1,42	1,13	19,28	1,82	1,41	0,3	1191	1158	1033	450	229	
48	} Hanshuhn { mager	76,22	19,72	1,42	1,27	1,37	19,23	1,35	1,26	0,2	1136	1106	1015	200	508	
49		{ fett	70,06	18,49	9,34	1,20	0,91	18,03	8,87	1,19	1,3	1810	1744	1179	220	536
50	Junger Hahn, fett . . .	70,03	23,32	3,15	2,48	1,01	22,74	2,99	2,47	0,4	1520	1476	1251	250	501	
51	Trathahn, mittelfett . .	65,60	24,70	8,50	—	1,20	24,08	8,07	—	0,8	1984	1914	1446	220	657	
52	Ente (wilde)	70,82	22,65	3,11	2,33	1,09	22,08	2,95	2,31	0,4	1477	1434	1216	400	304	
53	Gans, fett	38,02	15,91	45,59	—	0,48	15,51	43,31	—	7,0	5009	4778	2075	260	798	
54	Feldhuhn	71,96	25,26	1,43	—	1,39	24,63	1,36	—	0,1	1354	1317	1272	—	—	
55	Taube	75,10	22,14	1,00	0,76	1,00	21,59	0,95	0,75	0,1	1194	1162	1136	—	—	
56	Krammetsvogel	73,13	22,19	1,77	1,36	1,50	21,64	1,68	1,35	0,3	1292	1256	1146	—	—	
Innere Theile von Wild und Geflügel.																
57	Hase { Lunge	78,56	18,17	2,18	—	1,16	16,17	2,07	—	0,3	1081	974	871	—	—	
58		{ Herz	77,57	18,82	1,62	0,86	1,13	16,75	1,54	0,85	0,3	1095	987	892	—	—
59		{ Niere	75,17	20,11	1,82	1,53	1,36	17,90	1,73	1,51	0,3	1203	1086	962	—	—
60		{ Leber	73,81	21,84	1,58	1,09	1,68	19,44	1,50	1,08	0,2	1246	1122	1028	—	—
61	Kaninchen, Leber	68,73	22,04	2,21	5,32	1,70	19,62	2,10	5,27	0,5	1480	1355	1097	—	—	
62	Gesammte innere Theile { von einem fett. Huhn	59,70	17,63	19,30	2,26	1,16	15,69	18,33	2,24	3,1	2737	2553	1357	—	—	
63		{ mageren Hahn	74,52	18,79	2,41	3,00	1,28	16,72	2,29	2,97	0,5	1252	1140	934	—	—

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe					Ansnutzbare Nährstoffe				Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man annutzbare Preiswertheiten
		Wasser %	Stückstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Asche %	Stückstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1 :	rohe Kal.	reine Kal.			
64	Fette { Lunge, Leber u. Herz	70,63	15,13	6,62	6,37	1,25	13,47	6,29	6,31	1,6	1601	1488	925	—	—
65	Gans { Magen	71,43	20,84	5,33	1,44	0,95	18,55	5,06	1,43	0,8	1561	1424	1094	—	—
Fleisch von Fischen (vergl. S. 481).															
Fettreiche Fische:															
66	Lachs oder Salm	64,00	21,14	13,53	—	1,22	20,51	12,31	—	1,5	2280	2136	1395	750	186
67	Flussaal	58,21	12,24	27,48	—	0,87	11,87	25,01	—	5,2	3147	2900	1344	200	672
68	Meeraal	72,90	17,96	7,82	—	1,00	17,42	7,12	—	1,0	1595	1504	1085	—	—
69	Häring	75,09	15,44	7,63	—	1,64	14,98	6,94	—	1,2	1456	1370	957	45	2127
70	Strömling	74,44	19,36	4,92	—	1,47	18,78	4,48	—	0,6	1393	1324	1073	—	—
71	Weissfisch	72,80	16,81	8,13	—	3,25	16,31	7,40	—	1,1	1569	1477	1037	—	—
72	Makrele	70,80	18,93	8,85	—	1,38	18,36	8,05	—	1,1	1738	1636	1159	—	—
73	Heilbutte (amerikan. Pferdezunge)	75,24	18,53	5,16	—	1,06	17,97	4,70	—	0,6	1376	1306	1039	—	—
74	Alse	70,44	18,76	9,45	—	1,35	18,20	8,60	—	1,2	1786	1680	1168	—	—
75	Gemeiner Maifisch	63,90	21,88	12,85	—	1,26	21,22	11,69	—	1,4	2253	2113	1412	—	—
76	Karpfen { gefüttert	73,47	16,67	8,73	—	1,22	16,17	7,94	—	1,2	1618	1520	1047	280	374
77	Karpfen { nicht gefüttert	77,91	18,96	1,85	—	1,28	18,39	1,68	—	0,2	1089	1045	970	250	388
78	Brasse	78,70	16,18	4,09	—	1,02	15,69	3,72	—	0,6	1162	1104	896	—	—
Fettarme Fische:															
79	Hecht	79,63	18,42	0,53	—	0,96	17,87	0,48	—	0,7	940	909	908	200	454
80	Gem. Schellfisch	81,50	16,93	0,26	—	1,31	16,42	0,24	—	0,04	843	816	828	110	753
81	Kabliau oder Dorsch	82,42	15,97	0,31	—	1,29	15,49	0,28	—	0,04	801	775	783	125	626
82	Flussbarsch	79,48	18,93	0,70	—	1,29	18,36	0,64	—	0,1	980	947	937	—	—
83	Scholle oder Kliesche	80,83	16,49	1,54	—	1,00	16,00	1,40	—	0,2	940	904	842	125	674
84	Seezunge	82,67	14,60	0,53	—	1,42	14,16	0,48	—	0,1	755	729	722	360	201
85	Rochen	77,67	19,51	0,90	—	1,11	18,92	0,83	—	0,1	1028	992	971	—	—
86	Gründling	78,95	16,66	1,86	—	2,39	16,16	1,69	—	0,3	978	938	859	—	—
87	Flunder	84,00	14,03	0,69	—	1,28	13,61	0,63	—	0,1	742	716	699	—	—
88	Saibling oder Forelle	77,51	19,18	2,10	—	1,21	18,60	1,91	—	0,3	1122	1077	987	—	—
89	Lachsforelle	80,50	17,52	0,74	—	0,80	16,99	0,67	—	0,1	916	884	870	310	280
90	Stör	78,90	18,08	0,90	—	1,43	17,54	0,82	—	0,1	958	924	902	—	—
91	Stint	81,50	15,72	1,00	—	0,76	15,25	0,91	—	0,1	853	822	790	—	—
92	Plötze	80,50	16,39	1,08	—	1,23	15,90	0,98	—	0,1	893	860	824	—	—
93	Gemeiner Merlan	80,70	16,15	0,46	—	1,44	15,67	0,42	—	0,1	823	797	796	—	—
94	Schwarzer Merlan	80,10	17,84	0,36	—	0,97	17,30	0,33	—	0,05	896	867	875	—	—
95	Meeräsche	79,30	18,32	1,22	—	1,09	17,77	1,11	—	0,2	999	962	922	—	—
96	Schleie	80,00	17,47	0,39	—	1,66	16,95	0,35	—	0,05	880	852	858	260	330
97	Steinbutte	77,60	18,10	2,28	—	0,74	17,56	2,07	—	0,3	1087	1041	940	500	188
Fisch-Dauerwaren (vergl. S. 484).															
98	Schell- { getrocknet (Stockfisch)	16,16	81,54	0,74	—	1,56	79,09	0,67	—	0,02	4010	3885	3975	140	2839
99	fisch { desgl. und geräuchert	17,21	72,37	2,47	—	8,35	70,20	2,25	—	0,1	3728	3604	3577	—	—

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe					Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertigkeit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Pfr. 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertigkeiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.			
100	Schellfisch, geräuch.	72,83	23,38	0,17	—	3,60	22,68	0,15	—	0,02	1146	1110	1138	—	—
101	Amerikan. Schellfisch (Heifbatte)	49,29	20,72	15,00	—	14,99	20,10	13,65	—	1,7	2397	2241	1414	—	—
102	Laberdan, gesalzener Kablian	50,54	27,07	0,36	—	22,10	26,26	0,33	—	0,03	1342	1300	1323	80	1653
103	Hä- { gesalzen (Pökelhäring)	46,23	18,90	16,89	1,57	16,41	18,33	15,37	1,55	2,2	2546	2377	1393	110	1256
104	ring { geräuchert (Bücklinge)	69,49	21,12	8,51	—	1,24	20,49	7,74	—	0,9	1812	1710	1257	150	838
105	Sardelle, gesalzen	51,77	22,30	2,21	—	23,27	21,63	2,01	—	0,2	1283	1232	1142	440	260
106	Sprotte (Kiel) geräuch.	59,89	22,73	15,94	0,98	0,46	22,05	14,51	0,97	1,7	2619	2454	1547	250	619
107	An- { in Oel eingem. (Sardines a l'huile)	53,64	25,30	11,27	0,19	9,00	25,12	10,26	0,19	1,0	2308	2176	1566	440	356
108	chovis { ohne Oel, in Büchsen	57,80	28,40	8,07	—	6,03	27,55	7,34	—	0,7	2123	2014	1598	350	457
109	Lachs oder Salm, geräuchert u. gesalzen	51,46	24,19	11,86	0,45	12,04	23,46	10,79	0,45	1,1	2290	2155	1501	850	177
110	Kaliforn. Salm (in Büchsen)	61,78	20,16	15,68	—	2,38	19,56	14,27	—	1,8	2433	2273	1406	—	—
111	Makrele, gesalzen	44,45	19,17	22,43	0,13	13,82	18,59	20,41	0,13	2,8	3018	2802	1543	—	—
112	Neunauge, geräuchert	51,21	20,18	25,59	1,61	1,41	19,57	23,29	1,59	3,1	3420	3166	1693	400	423
113	Desgl., mariniert.	57,61	20,02	21,34	—	1,03	19,41	19,42	—	2,5	2970	2745	1553	240	647
114	Thun- { in Büchsen eingemacht.	72,20	21,50	4,10	—	1,70	20,85	3,73	—	0,4	1421	1355	1154	—	—
115	fisch { desgl. (fett)	45,98	25,21	21,63	—	6,64	24,45	19,68	—	2,0	3230	3012	1813	—	—
116	in Oel (mager)	50,26	29,09	12,83	—	7,67	28,22	11,72	—	1,0	2604	2454	1763	—	—
117	Aal in Gelee	69,07	14,25	15,31	—	0,85	13,72	14,47	—	2,6	2168	2009	1120	320	350
Fleisch von wirbellosen Thieren (vergl. S. 493).															
118	Austern { Fleisch	80,52	9,04	2,04	6,44	1,96	8,77	1,86	6,38	1,2	884	852	558	—	—
119	Flüssigkeit	95,76	1,42	0,03	0,70	2,09	1,42	0,03	0,70	0,6	99	99	79	—	—
120	Austern { Fleisch u. Flüssigkeit	87,36	5,95	1,15	3,57	2,03	5,77	1,05	3,53	1,1	537	518	355	1300	24
121	Kammmuschel (Fleisch u. Flüssigkeit)	80,32	14,75	0,17	3,38	1,38	14,01	0,15	3,35	0,3	864	825	758	—	—
122	Klaßmuschel	85,91	8,23	1,01	2,15	2,59	7,82	0,92	2,13	0,6	578	549	440	—	—
123	Miesmuschel	83,61	9,97	1,17	3,57	1,61	9,47	1,06	2,53	0,6	734	698	541	—	—
124	Herzmuschel	92,00	4,16	0,29	2,32	1,23	3,95	0,36	2,30	0,8	321	307	228	—	—
125	Hummer { frisch	81,84	14,49	1,84	0,12	1,71	13,77	1,67	0,12	0,3	876	826	740	2400	31
126	ingelegt	77,75	18,13	1,07	0,58	2,47	17,22	0,97	0,57	0,2	999	945	896	450	199
127	Fluschkrebs { frisch	81,22	16,00	0,46	1,01	1,31	15,20	0,42	1,00	0,1	857	814	783	—	—
128	ingelegt	72,74	13,63	0,36	0,21	13,06	12,95	0,33	0,21	0,1	701	665	660	1750	38
129	Krabbe { frisch	78,81	15,83	1,32	2,42	1,62	15,04	1,20	2,40	0,3	985	935	812	—	—
130	ingelegt	70,50	25,38	1,00	0,24	2,58	24,11	0,91	0,24	0,1	1329	1260	1235	—	—
131	Riesenschildkröte	79,78	18,49	0,53	—	1,20	17,57	0,48	—	0,1	943	894	893	—	—

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe					Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig : stickstofffrei wie 1 :	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.			
132	Froschschenk., eingel.	63,64	24,17	0,91	2,92	8,46	22,96	0,83	2,89	0,2	1370	1303	1202	—	—
133	Burgander Schnecke	79,30	16,10	1,08	1,97	1,55	15,29	0,98	1,95	0,3	957	908	813	—	—
134	Weinbergschnecke .	80,50	16,34	1,38	0,45	1,33	15,52	1,26	0,45	0,3	936	885	813	—	—
135	Schnirkelschnecke (gekochtes Fleisch)	76,17	15,62	0,95	—	7,26	14,84	0,86	—	0,1	843	797	768	—	—

Fleisch - Dauerwaren.

136	Fleischpulver (trock.)	10,99	69,50	5,84	0,42	13,25	67,76	5,55	0,42	0,2	3919	3808	3559	450	791	
137	Charque oder (fett .)	40,20	48,40	3,10	—	8,30	47,19	2,94	—	0,2	2628	2555	2448	200	1224	
138	Tassajo (mager)	36,10	46,00	2,70	—	15,20	44,85	2,56	—	0,1	2475	2406	2319	210	1104	
139	Rauch-f vom Ochsen	47,68	27,10	15,35	—	10,59	26,42	14,58	—	1,4	2737	2633	1758	320	549	
140	fleisch vom Pferd .	49,15	31,84	6,49	—	12,53	31,04	6,17	—	0,5	2143	2074	1757	—	—	
141	Zunge v. Ochsen, geräuchert u. gesalzen	35,74	24,31	31,61	—	8,51	23,70	30,03	—	3,3	4135	3938	2086	560	372	
142	Schinken	gesalzen .	62,58	22,32	8,68	—	6,42	21,76	8,25	—	1,0	1866	1819	1336	—	—
143		desgl. u. geräuchert	28,11	24,74	36,45	—	10,54	24,12	34,53	—	3,7	4586	4387	2245	340	660
144	Speck	gesalzen . .	9,15	9,72	75,75	—	5,38	9,48	71,96	—	18,9	7615	7151	2633	—	—
145		desgl. und geräuchert .	10,21	8,95	72,82	—	8,02	8,73	69,18	—	19,8	7205	6856	2512	160	1570
146	Gänsebrust (pomm.) .	41,35	21,45	31,49	1,15	4,56	20,91	29,92	1,14	3,7	4011	3839	1954	450	434	
	Büchsenfleisch:															
147	Amerik. Corned-beef	fettreich . .	54,64	27,61	12,40	2,83	2,52	26,92	11,78	2,80	1,2	2601	2509	1727	220	785
148		fettarm m. Zusatz v. Salzen	55,00	21,68	4,68	2,32	16,32	21,14	4,45	2,30	0,6	1576	1528	1214	200	607
149	Deutsches	Gedünstetes Rindfleisch . . .	63,06	19,93	13,19	1,43	2,41	19,43	12,53	1,42	1,7	2247	2161	1362	250	545
150		Bouillonfleisch .	65,85	18,71	10,07	3,54	1,83	19,24	0,57	3,50	1,5	1982	1912	1234	250	494
151		Rindsbraten . .	52,52	34,56	4,09	3,64	5,17	33,70	3,89	3,60	0,4	2196	2133	1838	350	525
152		Rindsgoulasch .	65,61	19,19	11,43	1,92	1,85	18,71	10,86	1,90	1,6	2067	1990	1280	330	388
153		Zange in Büchsen	64,86	15,35	15,14	2,01	2,64	14,97	14,38	1,99	2,6	2230	2141	1200	450	266
	Pasteten:															
154	Rindfleisch-Pastete .	32,81	17,17	44,63	3,36	2,03	16,74	42,40	3,33	5,7	5115	4886	2142	1100	195	
155	Schinken- "	25,57	16,88	50,88	—	6,78	16,50	48,34	—	7,5	5548	5293	2275	950	240	
156	Zungen- "	41,52	18,46	32,85	0,46	6,71	18,00	31,21	0,46	4,5	3967	3791	1881	950	198	
157	Gänseleber- "	46,04	14,49	33,59	2,67	3,11	14,13	31,91	2,64	5,9	3931	3756	1690	1600	106	
158	Salm- "	37,64	18,48	36,51	0,70	6,67	18,02	34,68	0,69	5,0	4317	4124	1948	1000	195	
159	Hammer- "	51,33	14,81	24,86	4,04	4,90	14,53	23,62	4,00	4,5	3189	3059	1475	900	164	
160	Anchovis- "	36,83	12,33	1,59	5,18	44,09	12,02	1,51	5,13	0,7	951	927	698	900	78	

Würste (vergl. S. 524).

161	Rindfleisch - Schlackwurst	48,24	20,34	26,99	—	4,43	19,33	25,64	—	3,2	3493	3343	1761	160	1100
162	Weiche Mett- oder Schlack-od. Knackwurst	35,41	19,00	40,80	0,03	4,76	18,52	38,76	0,03	5,2	4714	4501	2089	180	1160

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	Mackpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Rohfaser %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.			
163	Cervelat- oder Plockwurst	24,18	23,93	45,93	—	—	5,96	23,33	43,63	—	4,7	5428	5185	2475	300	825
164	Salami- od. Hartwurst	17,01	27,84	48,43	—	—	6,72	27,14	46,01	—	4,2	5850	5591	2737	340	805
165	Schinkenwurst . . .	46,87	12,87	34,32	2,52	—	3,31	12,55	32,71	2,49	6,7	3925	3748	1634	220	742
166	Sülzenwurst	41,50	23,10	22,80	—	—	12,60	22,52	21,66	—	2,4	3237	3103	1776	160	1110
167	Frankfurt-Würstchen	42,80	12,51	39,11	2,49	—	3,09	12,20	37,15	2,47	7,8	4341	4144	1749	300	563
168	Blut- (bessere Sorte	49,93	11,81	11,48	25,09	—	1,69	10,51	10,45	23,84	4,8	2642	2433	1077	120	898
169	wurst (schlechtere „	63,61	9,93	8,87	15,83	—	1,76	8,84	8,07	15,04	4,0	1958	1779	834	100	834
170	Leber- (beste Sorte	42,30	16,03	35,92	2,56	—	3,19	14,27	32,69	2,43	5,9	4218	3827	1718	180	955
171	wurst (mittlere „	47,80	12,89	25,10	12,00	—	2,21	11,47	22,84	11,40	5,9	3437	3134	1373	120	1144
172	wurst (schlecht. „	51,66	10,15	14,60	21,61	—	1,98	9,03	13,29	20,53	5,9	2713	2494	1055	100	1055
173	Trüffel- (bessere Sorte	42,29	13,06	41,27	0,97	—	2,41	11,62	37,56	0,92	8,1	4508	4092	1717	300	572
174	wurst (schlecht. „	34,31	11,50	51,39	—	—	3,36	10,23	46,76	—	11,4	5335	4843	1914	200	957
175	Erbswurst	7,07	16,36	34,00	32,39	0,80	9,48	13,82	31,60	30,67	7,2	5244	4834	1946	120	1621

Gemischte Suppen- und Gemüse-Dauerwaren.

a) Gemische von Fleisch mit Mehl, Gemüse und Fett (vergl. S. 568).

176	Erbsenfleischsuppe (Erbsenfleischtafel)	17,01	21,87	17,98	32,60	1,47	9,07	19,03	17,08	30,97	3,9	4033	3747	1774	—	—
177	Fleischbiskuits . . .	6,62	14,69	1,07	74,23	0,74	2,65	12,78	1,02	70,52	5,8	3779	3533	1375	—	—
178	Fleischzwieback . . .	6,55	26,89	16,05	47,05	0,47	2,93	23,39	15,25	44,70	3,5	4674	4337	2074	—	—
179	Suppenpulver (German Army food)	11,27	19,51	2,14	78,07	1,71	17,33	16,97	2,03	74,17	4,6	4265	3976	1651	—	—
180	Rumfordsuppe	11,73	16,18	1,87	56,33	1,15	12,74	14,08	1,78	53,51	4,1	3209	2987	1292	—	—
181	Soupe militaire	7,21	23,41	1,40	43,06	6,80	18,32	20,37	1,33	40,91	2,2	2984	2745	1467	—	—
182	Fleischgemüse (Fleisch mit Gemüse)	37,74	12,50	7,97	31,40	2,00	8,39	10,87	7,57	29,83	4,5	2601	2423	1069	—	—
183	Gulyas m. Kartoffeln	57,25	17,62	5,36	15,10	0,81	3,86	15,33	5,09	14,34	1,8	1954	1788	1063	—	—
184	Feldbeefsteak m. Kartoffelfrittes	50,34	16,68	21,31	5,58	1,20	4,89	14,51	20,24	5,30	3,8	3011	2796	1386	—	—
185	Trockne deutsche Feldmenage (Fl., Erbsen, Kartoffeln)	13,22	31,25	28,59	5,74	3,80	7,40	27,19	27,16	14,95	3,0	4799	4408	2324	—	—
186	Fleisch, Erbs., Möhren	15,93	32,56	27,06	13,82	1,90	8,73	28,33	25,71	13,13	2,7	4643	4286	2319	—	—

b) Gemische von Fleischextrakt mit Mehl, Fett und Gewürzen (vergl. S. 569).

187	Bohnensuppe	10,76	18,92	18,58	37,77	1,69	12,28	16,46	17,65	35,88	4,9	4153	3872	1711	130	1316
188	Erbsensuppe	9,11	19,61	17,89	39,68	1,45	12,26	17,06	17,00	37,70	4,7	4199	3914	1740	130	1338
189	Linsensuppe	10,91	19,87	17,61	38,74	1,23	11,64	17,29	16,73	36,80	4,5	4148	3864	1734	130	1334
190	Griessuppe	10,67	10,81	10,99	52,68	0,92	13,93	9,40	10,44	50,05	8,1	3652	3427	1284	130	988
191	Gerstensuppe	8,31	10,56	11,23	54,43	0,76	14,71	9,19	10,67	51,71	8,5	3732	3505	1297	130	998
192	Reissuppe	9,80	9,00	10,09	56,46	0,79	13,86	7,83	9,59	53,64	9,9	3632	3416	1216	130	935
193	Tapioka-Julienne-Suppe	10,65	4,25	10,61	59,44	1,82	13,19	3,70	10,08	56,47	22,1	3570	3375	1052	150	701
194	Curry-Suppe	6,59	17,81	20,34	39,54	2,15	13,07	15,49	19,80	27,56	5,6	4381	4093	744	130	572

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheinheit, in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheinheiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Rohfaser %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.			
195	Grünkernsuppe . . .	6,54	10,44	12,04	53,07	1,43	16,48	9,08	11,44	50,42	8,7	3747	3520	1301	140	929
196	Schildkrötensuppe (Mock-Turtle-Suppe)	4,97	18,37	17,31	40,27	3,23	15,85	15,98	16,44	42,26	5,2	4109	3992	1715	140	1225

c. Gemische von Mehl mit Fett und Gewürzen (vergl. S. 570).

197	Griessuppe . . .	9,30	7,05	15,04	55,76	1,40	11,45	5,96	13,69	52,97	14,6	3970	3680	1238	120	1031
198	Gerstensuppe . . .	10,99	6,07	15,87	51,19	1,23	14,65	5,13	14,44	48,63	16,5	3817	3536	1176	120	980
199	Erbsensuppe . . .	8,50	17,79	24,45	35,99	1,63	11,64	15,03	22,25	34,19	5,9	4573	4163	1761	120	1468
200	Erbsentafel . . .	8,03	17,54	20,77	40,25	1,65	11,76	14,82	18,90	38,24	5,8	4389	4004	1690	120	1408
201	Bohnentafel . . .	7,04	17,75	20,67	39,90	1,59	13,05	15,00	18,81	37,90	5,6	4376	3990	1693	120	1411
202	Linsentafel . . .	6,92	20,75	20,64	37,66	1,81	12,22	17,53	18,78	35,78	4,7	4429	4025	1798	120	1498

Protein-Nährmittel.

a) Protein-Nährmittel mit unlöslichen Proteinstoffen.

1. Aus thierischen Nahrungsmitteln (vergl. S. 533).

203	Tropon	8,41	90,57	0,15	—	—	0,87	78,34	0,10	—	0,003	4392	3796	3920	540	726
204	Soson	4,82	93,75	0,35	—	—	1,08	86,25	0,30	—	0,01	4564	4197	4322	600	720
205	Plasmon od. Kaseon	11,34	70,12	0,67	9,73	—	7,54	67,41	0,63	9,63	0,2	3841	3702	3486	525	664
206	Kalk-Kasein . . .	7,69	57,28	1,99	11,40	—	22,18	54,98	1,89	11,32	0,3	3410	3286	2919	2400	122
207	Protoplasmin . . .	6,09	92,90	0,21	0,31	—	1,19	88,51	0,20	0,31	0,01	4489	4310	4435	500	887
208	Hämose	11,70	86,62	0,42	—	—	1,26	83,16	0,40	—	0,01	4226	4057	4170	—	—
209	Hämatin-Albumin (Finsen)	8,71	87,60	0,30	2,23	—	1,16	84,10	0,28	2,21	0,03	4352	4180	4235	1600	265
210	Roborin	6,74	77,38	0,15	3,37	—	12,36	74,28	0,14	3,34	0,05	3889	3737	3752	2000	188
211	Hämogallol	10,06	87,78	1,04	—	—	1,12	84,27	0,99	—	0,03	4340	4166	4243	5300	80
212	Hämol	8,85	74,93	0,77	6,24	—	9,21	71,93	0,73	6,18	0,1	3943	3792	3680	3100	119
213	Hämoglobin	5,17	87,37	0,53	0,85	—	6,08	83,87	0,50	0,84	0,02	4307	4134	4217	1900	222
214	Sanguinin	9,69	89,44	0,10	—	—	0,77	85,86	0,09	—	0,002	4333	4159	4296	—	—

2. Aus pflanzlichen Nahrungsmitteln (vergl. S. 535).

215	Aleuronat	8,79	81,90	0,84	7,43	0,15	0,89	76,17	0,50	7,06	0,1	4334	4011	3894	260	1498
216	Roborat	9,46	82,25	3,67	3,04	0,19	1,39	76,49	2,20	2,89	0,1	4439	4018	3919	—	—
217	Weizen-Protein	8,59	84,07	1,40	4,84	—	1,10	78,19	0,84	4,60	0,1	4388	4042	3981	—	—
218	Energin aus Reis	8,05	86,85	2,87	1,11	0,15	0,97	80,77	1,72	10,54	0,2	4510	4486	4195	240	1748

b) Protein-Nährmittel mit vorwiegend löslichen Proteinstoffen (vergl. S. 539).

No.	Bezeichnung	Wasser %	Protein		Fett %	Kohlenhydrate %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg	Ausnutzbare Preiswertheinheit, in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheinheiten		
			Ge-samt-	löslich												
219	Nutrose	10,07	82,81	78,67	0,40	3,04	3,68	80,33	0,24	2,98	0,4	4162	4024	4053	1500	270
220	Sanatogen	8,82	80,87	73,18	0,89	3,85	5,57	78,44	0,53	3,77	0,1	4146	3992	3976	2600	153
221	Eukasin	10,71	77,60	65,63	0,10	6,43	5,16	75,27	0,06	6,30	0,1	4013	3896	3828	2500	153
222	Galaktogen	8,18	75,67	72,59	1,11	8,90	6,14	73,40	0,67	8,72	0,1	4117	3959	3777	500	755
223	Eulaktol	5,93	30,41	18,18	13,63	43,70	4,31	29,50	8,18	42,83	2,1	4486	3900	2149	1500	143
224	Nikol (Milchweiss)	13,84	77,28	49,10	0,59	2,05	6,14	74,96	0,35	2,01	0,04	3873	3737	3779	560	675

No	Bezeichnung	Rohnährstoffe					Ausnutzbare Nährstoffe				Kalorien- in 1 kg		Ausnutzbare Preis- wertheit in 1 kg		Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Protein- einheiten	
		Wasser %	Protein		Fett %	Kohlen- hydrate %	Asche %	Stickstoff- Substanz %	Fett %	Kohlen- hydrate %	Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.	Ausnutzbare Pfg.		Marktpreis für 1 kg
			Gesamt- %	löslich %												
225	Sanitätseiweiss „Nikol“	12,74	78,48	55,19	0,25	2,28	6,25	76,12	0,15	2,24	0,08	3908	3783	3835	700	548
226	Fersan	7,98	84,01	71,39	0,27	4,22	3,52	81,49	0,16	4,14	0,05	4255	4120	4121	5000	82
227	Sicco	8,49	88,32	82,12	0,32	—	2,87	85,67	0,19	—	0,006	4299	4159	4189	800	524
228	Ferratin	8,24	68,50	64,75	0,13	8,96	14,17	66,44	0,08	8,78	0,1	3682	3570	3412	—	—
229	Hämoglob-Albuminat	46,70	9,50	8,61	—	41,26	0,34	9,21	—	40,43	4,4	2110	2062	865	—	—
230	Hämalbumin(Dahmen)	10,87	81,56	70,06	0,53	5,03	2,01	79,11	0,32	4,93	0,07	4193	4051	4014	2600	154
231	Mutase	9,81	54,35	17,75	1,82	25,14	8,07	52,09	1,09	23,88	0,5	3803	3575	2876	1200	239

Proteosen-Nährmittel (vergl. S. 541¹).

a) Durch Wasserdampf mit und ohne Zusatz von chemischen Mitteln löslich gemachte Protein-Nährmittel (vergl. S. 544).

No.	Bezeichnung	Wasser %	Gesamt- Stickstoff %	Unlösliche Proteinstoffe %	Albumosen %	Pepton + Basen %	Amide %	Fett (Arthro- auszug) %	Kohlen- hydrate %	Asche %
232	Leube-Rosenthal's Fleischlösung	73,44	2,86	—	10,00	4,15	1,51	—	2,10	
233	Fleischsaft „Puro“	50,42	6,28	12,25	10,50	12,32	4,95	1,16	8,65	
234	Toril	27,55	6,64	0,19	12,75	33,38	—	—	26,35	
235	Brunnengraber's sterilisirter Fleischsaft	29,29	1,35	—	5,94	1,30	—	1,51	1,95	
236	Johnston's Fluid beef	44,27	6,19	—	18,14	18,57	2,04	7,94	9,04	
237	Valentine's Meat juice	62,07	2,75	—	2,01	12,10	3,07	5,76	10,52	
238	Savory & Moore's Fluid beef	27,01	8,77	—	5,42	2,74	—	52,73	12,10	
239	Brand & Co.'s, desgl.	89,19	1,48	—	2,25	6,21	—	1,04	1,31	
240	Kemmerich's Fleischpepton { fest	32,28	9,95	1,28	27,84	26,79	0,31	2,61	8,89	
241		flüssig	62,19	3,17	0,18	9,67	7,76	0,97	1,56	17,67
242	Koch's Fleischpepton, fest	37,75	7,86	1,45	30,45	14,65	0,79	6,11	6,77	
243	Bolero's, desgl.	27,99	10,21	1,70	24,77	20,21	17,23	1,36	0,69	6,75
244	Somatose	10,91	12,94	—	76,59	2,79	1,49	2,13	6,09	
245	Mietose	9,95	14,30	—	82,00	3,95	—	—	4,11	
246	Bios	26,52	7,05	0,15	1,10	39,61	—	9,10	20,32	

b) Durch Enzyme löslich gemachte Protein-Nährmittel (vergl. S. 550).

247	Witte's Pepton	6,37	14,37	—	47,93	39,80	—	—	6,48
248	Cornelis' „	6,46	13,56	1,07	6,98	69,52	7,18	1,21	5,95
249	Denayer's „	84,20	2,19	—	8,10	4,59	0,57	—	2,24
250	Mocquera's „	34,57	6,72	—	11,04	40,44	2,48	—	11,47
251	Merck's bezw. { Syrupform	32,42	9,01	Spur	10,75	27,94	24,67	0,39	3,83
252		Pulverform	6,91	13,26	0,63	23,00	32,49	30,03	0,61
253	Weyl's Pepton { aus Milch	3,87	12,59	Spur	Spur	68,44	15,00	—	12,69
254	Cibils' { Papaya-Fleischpepton	26,77	9,51	0,27	5,27	39,45	13,20	0,35	14,97
255		Flüssige Fleischlösung	62,33	3,16	0,09	2,63	14,45	1,27	—

No.	Bezeichnung	Wasser %	Gesamt- Stickstoff %	Unlösliche Proteinstoffe %	Albumosen %	Pepton + Basen %	Amide %	Fett (Aether- auszug) %	Kohlen- hydrate %	Asche %
256	Cibils' feste Fleischlösung	23,75	8,45	0,43	3,52	34,76	10,94	—	—	26,98
257	Antweiler's Pepton	6,92	12,85	3,22	14,54	60,15	1,20	0,54	—	13,31
258	Einzelberg's Nachfolger, desgl.	6,44	11,81	0,53	9,19	64,23	2,45	0,14	—	17,02
259	Benger's Peptonised beef jelly	89,86	1,55	—	2,41	4,75	2,27	—	—	0,89
260	Maggi's { Pepton-Kranken-Nahrung	5,15	6,60	0,27	5,75	28,90	2,77	—	47,75	9,41
261	{ Kranken-Bouillon-Extrakt	43,93	3,16	0,42	3,81	10,98	4,54	0,69	24,26	11,37
262	Braun's } Fleisch-Pepton	51,64	2,85	0,47	10,11	0,46	6,77	0,26	25,25	5,04
263	Malto- } Pepton	44,51	2,68	0,56	8,89	2,29	5,01	—	33,74	5,08

Fleischextrakte (vergl. S. 555).

No.	Bezeichnung	Wasser %	Gesamt- Stickstoff %	Albumosen %	Pepton + Basen %	Amide %	Ammoniak %	Xanthinbasen- Stickstoff) %	Fett (Aether- auszug) %	Kohlen- hydrate %	Asche %	Marktpreis für 1 kg Pfg.
264	v. Liebig's (Kemmerich's) Fleischextrakt	17,70	9,17	6,37	53,87	0,59	0,648	0,21	—	21,26	1565	
265	Cibils' (flüssig)	65,80	3,03	6,91	9,26	0,35	0,148	0,35	—	17,33	565	
266	Prairie (fest)	16,12	9,74	14,12	48,87	—	0,795	0,38	—	20,51	1346	
267	Armour (fest)	21,00	9,32	16,12	42,08	—	0,567	0,58	—	20,25	1545	
268	Bolero { fest.	16,91	9,94	13,75	51,29	—	—	0,56	—	17,49	—	
269	{ flüssig	64,77	2,42	3,75	14,41	—	—	0,38	—	16,69	475	
270	Flagge (fest)	21,37	10,01	17,37	41,18	—	0,687	0,35	—	19,73	1350	
Bouillon-Extrakte.												
271	Tassen-Bouillon	65,62	1,89	5,75	3,15	—	0,083	0,34	—	25,14	600	
272	Rio-Bouillon	66,11	1,85	1,75	9,01	—	—	0,71	6,19	15,43	500	

Speisewürzen (vergl. S. 561).

273	Herkules-Kraftbrühe	58,23	1,65	0,63	4,50	5,06 ²⁾	0,025	0,21	9,64	21,72	745
274	Maggi's { Suppenwürze	57,07	3,25	0,63	8,65	0,65	0,011	—	1,41	21,22	575
275	{ Bouillonkapseln	9,97	3,45	6,14	—	—	0,176	2,19	5,97	61,58	—
276	Kietz's Kraftwürze (jetzt Cibis)	74,68	0,85	1,87	2,25	0,04	0,025	—	6,17	14,65	425
277	Herz's „Nervin“	76,67	1,22	1,38	—	0,88	—	—	2,70	14,01	510
278	Bouillonextrakt „Gusto“	65,73	1,28	0,88	—	0,86	0,19	—	1,32	24,59	500
279	Bovos { koncentriert	28,65	4,84	3,80	—	—	0,892	15,18	25,92	—	
280	{ flüssig	61,67	2,27	1,70	—	—	—	6,64	17,51	—	
281	Vir	76,60	0,69	1,50	—	—	0,092	4,39	14,70	—	

¹⁾ Von den Xanthinbasen ist nach Mieko (Zeitschr. f. Untersuchung d. Nahrungs- u. Genussm. 1903, 6, 781) im Fleischextrakt neben geringen Mengen Adenin, Kamin und Xanthin vorwiegend Hypoxanthin enthalten; da das Adenin 51,85%, das Xanthin 36,84%, das Hypoxanthin 41,18% Stickstoff enthält, so würde man durch Multiplikation obiger Stickstoffmengen mit $\frac{100}{41,18} = 2,428$ annähernd die Menge an Xanthinbasen überhaupt erhalten.

²⁾ Bei den von Dr. J. Graff hier ausgeführten Analysen No. 266—273, 283—287 ist die Menge an Albumosen, Pepton + Basen und an Amiden durch Multiplikation des hierfür gefundenen Stickstoffs mit 6,25 berechnet; dadurch werden für Basen und Amide zu hohe Werthe erhalten; die Summe der so gefundenen Einzelbestandtheile von 100 abgezogen, giebt aber wenigstens annähernd den Gehalt an Kohlenhydraten.

No.	Bezeichnung	Wasser	Gesammi-	Albumosen	Pepton +	Amide	Ammoniak	Kanthenbasen-	Fett (Aether-	Kohlen-	Asche	Marktpreis für 1 kg Pfg.
		%	Stickstoff	%	%	%	%	Stickstoff	auszug)	hydrate	%	
282	Suppenwürze v. Gebr. Ibbertz etc. in Köln	67,51	1,05	Spur	0,32	0,73	—	1,74	3,63	20,56	—	
283	Desgl. Nägeli	74,36	0,88	1,31	1,62	2,50	0,047	0,29	5,00	14,92	417	
284	Siris, fest	28,45	7,22	10,00	16,75	11,87	1,044	0,53	20,03	15,15	950	
285	Obron, flüssig	66,50	2,05	1,75	5,19	3,81	0,327	0,30	3,00	19,45	375	
286	Pana, „	60,52	1,53	1,19	3,62	4,06	0,112	0,41	9,60	20,60	600	
287	Beduin, „	55,81	2,67	2,06	7,44	3,94	0,520	0,27	10,25	21,50	346	
288	Sitogen, fest	28,28	6,77	9,58	4,52	0,72	1,142	0,74	8,28	20,39	860	
289	Ovos, „	27,36	6,44	—	—	—	—	0,497	21,47	10,92	750	

Käufliche Saucen (vergl. S. 562).

290	Essence of Anchovis	66,09	1,13	2,07	2,44	2,55	—	0,94	1,69	24,22	765
291	„ of Schrimps	67,48	1,12	1,06	2,31	3,60	—	0,53	2,37	22,68	730
292	Harvey Sauce	82,65	0,18	0,15	—	0,98	—	0,84	5,82	9,56	700
293	Japanisch Soya	63,29	1,33	0,68	1,79	2,16	—	0,49	8,49	19,45	—
294	India Soya	25,68	0,15	0,58	—	0,36	—	0,48	60,33	12,57	460
295	Chinesisch Soya	57,12	—	2,62	—	4,87	—	—	16,63	18,76	—
296	Beefsteak-Sauce	78,55	0,19	0,17	—	1,02	—	1,18	11,65	7,43	685
297	Trüffel-Sauce	80,52	0,42	0,66	—	1,97	—	0,57	6,52	9,76	1025
298	Maggi's { Concentré de truffes	72,16	1,65	0,94	1,71	8,63	—	1,59	0,65	15,29	—
299	Maggi's { Aux fines herbes	68,64	1,26	0,87	1,28	5,73	—	1,08	—	22,39	—

Eier (vergl. S. 572 u. 574).

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe					Ausnutzbare Nährstoffe				Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preis- wertheinheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg Pfg.	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheinheiten
		Wasser	Stickstoff- Substanz	Fett	Kohlen- hydrate	Asche	Stickstoff- Substanz	Fett	Kohlen- hydrate	Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe	reine			
300	Fischeier, körnig	47,86	29,34	13,98	1,30	7,42	28,46	13,28	1,27	1,2	2770	2661	1834	2000 ¹⁾	92
301	(Kaviar) gepresst	37,79	38,01	15,52	1,08	7,60	36,87	14,74	1,06	1,0	3324	3195	2296	—	—
302	Hanshuhn	73,67	12,57	12,02	0,67	1,07	12,19	11,42	0,66	2,3	1752	1678	959	160	599
303	Ente	70,81	12,77	15,04	0,30	1,08	12,39	14,29	0,29	2,9	2028	1939	1051	140	751
304	Gans	69,50	13,80	14,40	1,30	1,00	13,39	13,68	1,27	2,6	2058	1970	1093	—	—
305	Truthuhn	73,70	13,40	11,20	0,80	0,90	13,00	10,64	0,78	2,1	1721	1649	977	—	—
306	Perlhuhn	72,80	13,50	12,00	0,80	0,90	13,09	11,40	0,78	2,2	1801	1724	1004	—	—
307	Regenpfeifer	74,40	10,70	11,70	2,40	1,00	10,38	11,11	2,35	2,9	1701	1629	876	—	—
308	Kiebitz	74,43	10,75	11,66	2,19	0,98	10,43	11,08	2,15	2,9	1692	1621	875	1500	58

Dauerwaren aus Eiern.

309	Hühner- { Eiweiss	11,65	73,20	0,30	8,65	6,20	71,00	0,28	8,48	0,1	3912	3797	3643	—	—
310	Hühner- { Eigelb	5,88	33,32	51,54	5,73	3,53	32,32	48,96	5,61	3,9	6633	6340	3141	—	—

¹⁾ Preis für russischen Kaviar (Mittelwaare).

Milch.

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Milch-zucker %	Rohrzucker %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.			
311	Frauenmilch . . .	87,58	2,01	3,74	6,37	—	0,30	1,92	3,62	6,31	8,0	700	682	268	—	—
312	Kuhmilch . . .	87,27	3,39	3,68	4,94	—	0,72	3,19	3,49	4,84	4,3	704	672	318	17	1839
313	Ziegenmilch . . .	86,88	3,76	4,07	4,64	—	0,85	3,53	3,87	4,55	4,0	746	712	338	—	—
314	Schafmilch . . .	83,57	5,15	6,18	4,17	—	0,93	4,84	5,87	4,09	3,9	990	943	459	—	—
315	Büffelmilch . . .	82,16	4,72	7,51	4,77	—	0,84	4,44	7,13	4,67	5,1	1117	1065	483	—	—
316	Zebumilch . . .	86,13	3,03	4,80	5,34	—	0,70	2,85	4,56	5,23	5,8	806	771	332	—	—
317	Kameelmilch . . .	87,13	3,87	2,87	5,39	—	0,74	3,64	2,73	5,28	3,3	670	641	317	—	—
318	Lamamilch . . .	86,55	3,90	3,15	5,60	—	0,80	3,67	2,99	5,49	3,5	705	675	328	—	—
319	Renntiermilch . . .	67,20	9,89	17,09	2,82	—	1,49	9,30	16,24	2,76	4,6	2180	2070	980	—	—
320	Stutenmilch . . .	90,58	2,05	1,14	5,87	—	0,36	1,93	1,08	5,75	4,4	440	424	186	—	—
321	Eselmilch . . .	90,12	1,85	1,37	6,19	—	0,47	1,74	1,30	6,07	5,4	464	447	187	—	—
322	Maulthiermilch . . .	89,23	2,63	1,92	5,69	—	0,53	2,47	1,82	5,58	4,1	533	512	234	—	—
323	Kaninchenmilch . . .	69,50	15,54	10,45	1,95	—	2,56	14,61	9,93	1,91	1,9	1801	1706	1037	—	—
324	Elefantenmilch . . .	68,14	3,45	20,58	7,18	—	0,65	3,24	19,55	7,04	17,2	2368	2256	819	—	—
325	Hundmilch . . .	77,00	9,72	9,26	3,11	—	0,91	9,14	8,80	3,05	2,7	1455	1382	751	—	—
326	Schweinemilch . . .	84,04	7,23	4,55	3,13	—	1,05	6,80	4,32	3,07	2,0	898	853	500	—	—

(Ueber einige sonstige Milchsorten vergl. S. 664).

Milch - Erzeugnisse.

327	Präservierte Milch	Voll- eingedampft	natürlich	88,97	3,34	3,21	4,74	—	0,74	3,11	3,05	4,65	4,0	649	620	294	20	1470
328			mager	71,72	8,18	6,89	11,45	—	1,76	7,61	6,55	11,22	3,6	1494	1426	689	100	689
329	Kondenssirt	m. Zusatzv. Rohrzucker		90,52	3,52	0,56	4,32	—	0,79	3,27	0,53	4,23	1,7	395	376	222	10	2220
330				26,44	10,47	10,07	14,16	36,87	2,00	9,74	9,57	50,75	7,7	3484	3391	1282	135	942
331	Kondenssirt	ohne Zusatz		61,46	11,17	11,42	13,96	—	1,99	10,39	10,85	13,68	3,9	2160	2058	982	130	755
332				6,08	23,09	23,14	42,39	—	5,30	21,47	21,98	41,54	4,5	4964	4743	2148	—	—
333	Kondenssirt	Ziegenmilch mit Rohrzucker		20,98	17,00	16,95	15,72	26,75	2,60	15,81	16,10	42,16	5,2	4097	3948	1695	—	—
334			Stutenmilch ohne Rohrzucker	21,87	13,65	8,28	54,46	—	1,74	12,69	7,87	53,37	5,8	3608	3480	1404	—	—
335	Kondenssirt	Kuh-Magermilch Pulver	m. Rohrzucker	28,94	12,71	2,63	13,99	39,49	2,24	11,82	2,50	53,20	5,0	2998	2932	1198	—	—
336				7,55	30,81	1,73	53,43	—	6,48	28,65	1,64	52,36	1,9	3787	3632	2005	—	—
337	Kondenssirt	Molken		20,64	11,06	0,38	61,06	—	6,86	10,29	0,36	59,84	5,9	3012	2924	1124	—	—
338					90,59	3,62	0,22	4,82	—	0,75	3,37	0,21	4,72	1,5	388	371	222	8
339	Kondenssirt	Satten-Verfahren		90,32	3,22	0,81	4,92	—	0,73	2,99	0,77	4,82	2,2	428	409	221	10	2210
340			Swartz'sches "	90,68	3,03	0,70	4,84	—	0,75	2,82	0,66	4,74	2,3	405	387	208	10	2080
341	Kondenssirt	Rahm oder Sahne		67,61	4,12	23,80	3,92	—	0,55	3,83	22,61	3,84	15,7	2569	2441	908	200	454
342					13,45	0,76	83,70	0,50	0,12	1,59	0,71	81,19	0,49	286,6	7846	7614	2476	220
343	Kondenssirt	Ziegen-		13,94	1,33	82,11	0,68	—	1,94	1,24	79,65	0,67	161,1	7728	7494	2458	—	—
344			Schaf-	12,72	—	84,68	—	—	—	—	82,14	—	—	4100	3971	2464	—	—

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig : stickstofffrei	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertigkeit in 1 kg	Marktpreis in 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertigkeiten	
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Milch-zucker %	Milchsäure %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlen-hydrate %		rohe Kal.	reine Kal.				Ausnutzbare Preiswertigkeit in 1 kg
345	Büffel-Butter . . .	16,50	—	81,64	—	—	0,17	—	79,19	—	—	3946	3828	2376	—	—	
346	Buttermilch von der Kuhbutter . . .	90,09	3,91	1,02	3,90	0,34	0,74	3,63	0,95	3,82	1,7	440	417	248	8	3100	
347	Rahmkäse . . .	39,90	20,57	35,03	0,76	0,25	3,48	19,54	31,53	0,74	4,1	4283	3926	1930	280	697	
348	Fettkäse . . .	36,31	26,21	29,53	3,39	—	4,56	24,90	26,58	3,32	2,8	4149	3808	2076	230	902	
349	Halbfettkäse . . .	40,22	29,07	24,41	2,06	—	4,24	27,62	21,97	2,02	2,1	3758	3459	2060	160	1288	
350	Magerkäse . . .	43,06	35,59	12,35	4,22	—	4,68	33,81	11,11	4,14	0,9	3038	2833	2065	110	1877	
351	Sauermilchkäse (Ziger, Quargeln, Topfen)	52,36	36,64	6,03	0,90	—	4,07	34,81	5,43	0,88	0,4	2368	2223	1912	—	—	
352	Molkenkäse . . .	27,88	7,52	6,26	52,23	0,37	5,74	7,14	5,63	51,19	9,1	3035	2916	1038	—	—	
353	Schaf- (Roquefort-) Käse	33,67	25,36	32,07	2,97	—	5,93	24,09	28,86	2,91	3,1	4327	3965	2099	500	420	
354	Rennthierkäse . . .	27,70	23,79	43,11	2,97	—	2,43	22,60	38,80	2,91	4,4	5278	4817	2323	—	—	
355	Stutenkäse . . .	20,93	36,43	36,31	—	—	5,70	34,61	32,68	—	2,4	5138	4712	2711	—	—	
356	Ziegen-Molkenkäse . . .	20,90	7,60	19,70	45,74	—	6,06	7,22	17,73	44,82	12,3	4029	3791	1341	—	—	
357	Kuh-Molken (Käse-milch, Quargserum)	93,56	0,84	0,18	4,66	0,14	0,62	0,80	0,16	4,57	6,2	244	236	90	—	—	
358	Kumys aus	Stutenmilch . . .	91,29	2,27	1,46	1,98	0,87	0,41	1,72	0,73	—	—	463	457	—	—	—
359		Kuhmilch . . .	89,20	2,66	1,83	4,09	0,55	0,43	1,14	0,86	—	—	553	545	—	—	—
360		abgerahmt. Milch	89,55	2,89	0,88	3,59	0,82	0,53	1,38	0,77	—	—	479	469	—	—	—
361		Molken . . .	91,07	1,01	0,15	4,34	1,26	0,79	1,38	—	—	—	358	347	—	—	—
362		Kefir a. Kuhmilch . . .	88,86	3,39	2,76	2,52	0,98	0,65	0,84	—	—	—	600	588	—	—	—
363	Skyr	81,07	11,09	3,29	0,12	2,69	1,74	10,87	3,19	2,81	1,0	898	878	—	—	—	

Ersatzmittel für Milch-Erzeugnisse.

364	Vegetabile Milch (Lahmann) . . .	24,08	10,06	27,97	33,84	2,84	1,24	8,05	25,17	34,84	12,1	4555	4123	1506	—	—
365	Kalf room . . .	15,29	4,56	45,47	31,94	2,50	2,50	4,14	40,92	32,72	32,6	5827	5315	1762	—	—
366	Mielline	8,90	0,75	33,90	51,40	4,30	3,00	0,69	30,51	51,91	185,8	5417	4948	1469	—	—
367	Margarine (Kunstbutt.)	9,07	0,54	87,59	0,45	—	2,35	0,50	84,54	0,43	423,6	8190	7904	2565	150	1713
368	Palmin (Kokosnuss-butter)	0,10	—	99,89	—	—	0,01	—	94,89	—	—	9290	8825	2847	—	—
369	Peanussbutt (Peanolia)	2,04	29,30	46,55	15,88	2,20	4,03	23,44	41,89	14,77	5,1	6381	5620	2576	—	—
370	Margarine- (Kunst-) Käse	40,85	26,14	24,00	4,51	—	4,96	24,31	23,16	4,42	2,5	3676	3506	1954	130	1503

Kindermehle (vergl. S. 750 u. 753).

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe				Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg:		Ausnutzbare Preiswertheinheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg Pfg.
		Wasser	Stickstoff-Substanz	Fett	Kohlenhydrate		Asche	Stickstoff-Substanz	Fett	Kohlenhydrate			rohe	reine		
					lösliche	unlösliche				lösliche	unlösliche					
%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
371	W. Nestle in Vevey ¹⁾	6,01	9,94	4,53	42,75	34,70	1,75	8,45	4,08	41,89	31,23	9,8	4000	3713	1276	300
372	Gerber & Co. in Thun	4,96	13,01	4,58	44,58	32,93	1,40	11,06	4,12	43,69	29,64	7,6	4155	3851	1410	—
373	Anglo Swiss & Co. in Cham	6,48	11,23	5,96	47,01	26,95	1,87	9,55	5,36	46,07	24,25	8,8	4055	3773	1341	—
374	Giffey, Schill & Co. in Rohrbach	5,37	11,71	4,29	47,11	29,75	0,77	9,95	3,86	46,17	26,77	8,3	4039	3758	1343	—
375	Faust & Schuster in Göttingen	6,54	10,79	4,55	43,21	32,99	1,92	9,17	4,09	42,35	29,69	9,0	3993	3705	1302	—
376	Oetli, Vevey & Co. in Montreux	6,89	10,11	5,16	42,30	33,29	1,75	8,59	4,64	41,45	29,96	9,7	3992	3703	1283	—
377	Muffler's Kindermehl	5,63	14,37	5,80	27,41	44,22	2,39	12,21	5,22	26,86	39,80	6,5	4093	3742	1434	—
378	Th. Timpe, Magdebg.	7,32	19,96	5,45	35,34	29,11	2,82	16,97	4,90	34,63	26,20	4,3	4050	3709	1604	—
379	Dr. W. Stelzer-Berlin	6,96	10,27	4,17	51,43	24,49	2,41	8,72	3,75	50,40	22,04	9,4	3921	3668	1273	—
380	C. Heinroth-Berlin	5,63	9,91	5,63	65,57	10,89	1,72	8,42	5,07	64,26	9,80	10,3	4061	3841	1314	—
381	Henri Epprecht	10,51	15,19	10,47	60,80	Spur	3,01	12,91	9,42	59,58	—	6,4	4140	3883	1524	—
382	Straetmann & Meyer in Bielefeld	6,92	11,74	8,49	36,20	34,35	1,34	9,98	7,64	35,48	30,91	8,6	4179	3849	1392	—
383	Dr. F. Frerichs & Co. in Leipzig	6,42	11,96	6,02	28,76	44,48	2,36	10,17	5,42	28,18	40,03	8,0	4068	3724	1353	—
384	Grob & Anderegg	9,47	15,78	5,48	21,23	46,95	1,09	13,41	4,93	20,81	42,25	5,6	4000	3629	1449	—
385	A. Wahl-Neuwied	10,14	1,96	1,28	12,24	74,13	0,33	1,57	0,89	78,96	—	51,7	3668	3317	895	—
386	Kufke's Kindermehl ¹⁾	8,37	13,24	1,69	23,71	50,17	2,23	10,59	1,18	68,86	—	6,8	3752	3376	1253	300
387	Dr. N. Gerber's Laktogleguminose	6,33	16,67	5,58	43,17	24,46	2,78	14,17	5,02	42,31	22,01	5,4	3930	3725	1503	—
388	Dr. Theinhardt's lösliche Kindernahrung	4,65	16,35	5,18	52,60	16,87	3,54	13,90	4,66	51,55	15,18	5,6	4051	3774	1502	—
389	Rademann's Kindermehl ¹⁾	5,58	14,15	5,58	17,29	52,74	3,93	12,03	5,02	16,94	47,47	6,4	4004	3625	1396	250
390	Hempel's Kindernährmittel	7,13	8,66	3,99	12,57	59,14	1,61	7,36	3,59	12,32	53,23	10,1	3658	3312	1131	—
391	Lehr's Kindermehl	6,68	14,58	6,95	10,90	59,50	0,85	12,39	6,25	10,68	53,55	6,4	4167	3751	1449	—
392	Herzig's "	1,40	9,91	4,08	43,56	33,33	1,67	8,42	3,67	42,69	29,99	9,7	3934	3655	1258	—
393	Pfeifer's "	9,55	10,62	5,23	28,51	43,10	0,89	9,03	4,71	27,94	38,79	8,7	3864	3544	1260	—
394	K. Ehrhorn-Harburg	6,35	17,60	8,32	45,15	18,32	3,13	14,96	7,49	44,25	16,49	5,3	4163	3849	1580	—
395	C. Rogge-Lehe	6,81	14,55	4,69	35,67	35,22	2,17	12,37	4,22	34,96	31,70	6,2	3975	3657	1412	—
396	Disque's Albumin-Kindermehl	5,55	23,51	5,16	24,22	41,10	1,07	19,13	4,64	23,74	36,99	3,7	4181	3785	1703	—
397	Aichler's Kindermehl	11,95	11,74	1,27	12,27	60,30	1,42	9,39	0,89	66,54	—	7,3	3588	3198	1162	—
398	Punzmann's "	4,97	20,90	0,19	30,70	41,75	1,34	16,72	0,13	68,36	—	4,1	3926	3555	1523	—
399	Klopfer's "	7,19	27,85	2,65	56,42	2,71	2,37	23,67	2,38	55,29	2,44	2,7	3958	3675	1832	—
400	Wiener "	3,18	11,38	4,36	47,01	30,00	3,82	9,67	3,92	46,07	27,00	8,6	4036	3755	1332	—
401	Stollwerck's "	6,87	12,83	6,96	50,52	18,81	2,52	10,91	6,26	49,51	16,93	7,5	4041	3767	1398	—

¹⁾ Ausnutzbare Preiswertheinheiten erhält man für 1 Mk.:
No. 371: 425; No. 386: 418; No. 389: 558.

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Verdauliche Nährstoffe				Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate		Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnisse stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.	Ausnutzbare wertheut. in 1 kg	Preis für 1 kg
					lösliche %	unlösliche %									
402	Löh- lund's Kindernahrung	30,59	3,64	Spur	63,99	—	1,69	3,09	—	62,71	20,3	2735	2658	782	—
403	Löh- lund's Kindermilch	22,52	10,11	9,89	54,80	—	2,68	9,50	9,39	53,70	8,1	3600	3481	1294	—
404	Liebig's Kindersuppe in Extraktform	27,43	4,01	Spur	67,10	—	1,46	3,77	—	65,75	17,3	2878	2812	846	—
405	Liebe's desgl.	23,81	4,99	n	69,66	—	2,68	4,70	—	68,17	14,5	3028	2954	917	—

Kinderzwieback.

406	H. Schmidt. Arrowroot	6,66	8,17	2,32	81,96	0,89	6,62	1,96	77,86	12,5	3889	3617	1168	—	—	
407	Rademann	7,11	11,31	3,58	74,18	2,85	9,04	2,86	70,47	8,6	3847	3522	1242	500	248	
408	Huntley & Palmers .	6,53	7,36	12,21	70,05	3,64	0,88	5,90	10,98	71,87	16,8	4439	4181	1343	—	—
409	Fr. Coers-Massen .	10,99	10,50	1,15	18,95	56,87	0,92	8,40	0,80	69,75	8,8	3647	3270	1141	—	—
410	Snessl	9,02	19,62	3,21	31,69	39,00	1,78	15,69	2,59	66,15	4,6	4075	3645	1424	—	—
411	Ed. Löfflund, Milchzwieback	5,65	12,87	6,49	31,75	40,02	2,79	11,00	5,84	67,11	7,4	4096	3759	1396	—	—

(Ueber einige ausländische Kindermehle vergl. S. 751 u. 753).

Pflanzliche Nahrungs- und Genussmittel.

Samen und Früchte¹⁾.

	Erbsen	Schmink- oder Vitsbohnen	Linsen	Mohnsamen	Erdnuss (enthülst)	Kokosnuss, Samenkern	Kokosnussmilch	Bucheckern, entschält	Haselnuss	Walnuss, lufttrocken	Mandeln, süsse	Paranuss	Kastanien, essbare, frisch	Johannisbrot	Banane, Fruchtfleisch	Wassernuss	Kohlenhydrate		Lohnfaser	Fett	Asche	Stickstoff	Fett	Kohlenhydrate	Nährstoffverhältnisse stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kal.	Kal.	Preis	für 1 kg
																	lösliche	unlösliche											
1	13,80	23,35	1,88	52,65	5,56	2,76	16,98	0,60	45,85	2,8	3409	2710	1325	32	4142														
2	11,24	23,66	1,96	55,60	3,88	3,66	16,56	0,59	46,98	2,9	3550	2734	1315	36	3654														
3	12,33	25,94	1,93	52,84	3,92	3,04	18,16	0,58	44,65	2,5	3547	2718	1372	52	2638														
4	8,15	19,53	40,79	18,72	5,58	7,23	13,67	36,71	15,82	3,4	5486	4708	1209	—	—														
5	7,48	27,52	44,49	15,65	2,37	2,49	19,26	40,04	13,22	2,4	6094	5184	1496	—	—														
6	5,81	8,88	67,00	12,44	4,06	1,81	6,22	60,30	10,51	9,8	7158	6329	1019	—	—														
7	91,37	0,38	0,11	4,42	—	1,12	—	—	—	—	—	—	—	—	—														
8	9,80	22,84	31,80	27,88	3,69	3,99	15,99	28,62	23,56	3,0	5176	4377	1321	—	—														
9	7,11	17,41	62,60	7,22	3,17	2,49	12,19	56,34	6,10	4,3	6952	6073	1234	—	—														
10	7,18	16,74	58,47	12,99	2,97	1,65	11,72	52,62	10,98	4,7	6766	5899	1222	—	—														
11	6,27	21,40	53,16	13,22	3,65	2,30	14,98	47,84	11,17	3,4	6507	5620	1339	240	558														
12	5,94	15,48	67,65	3,83	3,21	3,89	10,84	60,98	3,24	5,0	7193	6325	1183	—	—														
13	47,03	6,14	4,12	39,67	1,61	1,43	4,30	3,71	33,52	8,5	2266	1894	587	80	734														
14	15,36	5,65	1,12	49,04	6,35	2,48	3,95	0,34	41,44	10,7	2338	1840	622	—	—														
15	74,95	1,40	0,43	21,57	0,60	1,05	0,98	0,13	18,23	18,9	970	788	235	—	—														
16	38,45	10,78	0,69	47,34	1,20	1,54	7,55	0,21	40,00	5,3	2479	1984	784	—	—														

¹⁾ Hier mögen nur solche Früchte und Samen aufgeführt werden, welche direkt ohne vorherige technische Verarbeitung für die menschliche Ernährung Verwendung finden. Ueber die rohen Getreidesamen vergl. S. 756—782, über Hülsenfrüchte ausser Bohnen, Erbsen und Linsen S. 788—792, Ölgebende Samen S. 801, über einige seltene Samen und Früchte S. 815.

Mehle und Stärkemehle.

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe				Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertigkeit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheimboten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Rohfaser %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnis stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.			
17	Weizen- / feinstes	12,63	10,68	1,13	74,74	0,30	0,52	8,65	0,85	73,62	8,8	3611	3442	1194	32	3732
18	mehl, / größeres	12,58	11,60	1,59	72,29	0,92	1,02	8,80	0,87	68,67	8,1	3600	3253	1153	28	4117
19	Weizengries	13,05	9,43	0,24	75,92	0,64	0,72	7,07	0,15	72,12	10,2	3514	3240	1079	50	2158
20	Roggenmehl	12,58	9,62	1,44	73,84	1,35	1,17	6,73	0,86	69,78	10,7	3552	3196	1060	26	4077
21	Gerste, geschälte	6,26	11,77	2,66	74,53	1,60	2,18	7,65	1,59	69,31	9,6	3797	3290	1123	—	—
22	Gerstengriesmehl	14,06	12,29	2,44	68,47	0,89	1,85	8,60	1,46	64,33	7,9	3559	3124	1117	50	2234
23	Gerstenschleimmehl	11,63	9,09	1,44	75,32	1,00	1,52	6,82	0,86	72,30	11,0	3586	3301	1090	80	1362
24	Hafer, geschält	12,79	13,24	7,47	63,13	1,35	2,02	8,61	4,48	58,73	8,1	3859	3182	1152	—	—
25	Hafergrütze	9,65	13,44	5,92	68,10	1,87	2,12	9,41	3,55	64,01	7,7	3924	3345	1217	45	2705
26	Hafermehl (Floeken, Oats)	9,75	14,42	6,78	66,41	0,99	1,65	10,53	4,06	63,09	7,0	3984	3410	1279	70	1827
27	Maismehl	12,99	9,62	3,14	71,70	1,41	1,14	7,98	2,19	69,19	9,3	3625	3357	1157	—	—
28	Maisgries	11,03	8,84	1,05	78,04	0,36	0,68	6,63	0,63	74,14	11,4	3646	3344	1092	—	—
29	Reis, geschält (Kochreis)	12,55	7,88	0,53	77,79	0,47	0,78	5,91	0,32	74,68	12,8	3541	3303	1052	50	2104
30	Reismehl (feinstes)	12,29	7,39	0,69	78,95	0,10	0,58	5,91	0,48	76,23	13,1	3579	3379	1072	80	1340
31	Rispenhirse, geschält	11,79	10,51	4,26	68,16	2,48	2,80	8,88	1,70	64,75	7,8	3630	3177	1143	—	—
32	Sorghohirse, "	15,01	11,18	4,51	65,31	2,48	1,51	9,45	1,80	62,04	7,0	3572	3105	1147	—	—
33	Sorghohirse-mehl	12,62	8,76	3,68	71,75	1,32	1,87	7,40	1,47	68,16	9,7	3635	3220	1096	—	—
34	Darimehl	13,15	7,96	3,01	69,00	4,61	2,27	6,73	1,20	65,55	10,2	3424	3059	1028	—	—
35	Buchweizen, geschält	12,68	10,18	1,90	71,73	1,65	1,86	8,60	0,76	68,14	8,1	3538	3212	1134	—	—
36	Buchweizengries	13,97	10,58	2,39	70,12	1,03	1,91	8,94	0,96	66,61	7,7	3538	3185	1142	35	3262
37	Buchweizenmehl	13,84	8,28	1,49	74,58	0,70	1,11	7,00	0,60	70,85	10,3	3522	3228	1077	45	2393
38	Bohnenmehl	10,57	23,23	2,14	58,92	1,78	3,36	19,63	0,86	55,97	3,0	3678	3267	1567	80	1959
39	Erbsenmehl	11,28	25,72	1,78	57,18	1,26	2,78	21,73	0,71	54,32	2,6	3696	3289	1651	70	2359
40	Linsenmehl	10,96	25,71	1,86	56,79	2,10	2,58	21,72	0,74	53,95	2,6	3687	3277	1648	90	1831
41	Sojabohnenmehl	10,28	25,69	18,83	38,12	2,75	4,36	21,71	16,95	36,21	3,6	4517	4074	1956	—	—
42	desgl., entfettet	11,64	51,61	0,51	29,12	2,10	5,02	43,61	0,20	27,66	0,7	3707	3233	2463	—	—
43	Erdnussmehl, entfettet	6,67	48,92	14,61	22,99	3,91	4,90	41,34	13,15	21,84	1,3	4643	4095	2680	—	—
44	Erdnussgrütze, "	6,26	47,46	17,50	21,01	3,90	3,87	40,10	15,75	19,96	1,5	4762	4201	2677	—	—
45	Haselnussmehl	2,76	11,72	65,57	17,77	2,18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
46	Kastanienmehl	9,21	2,80	3,40	75,77	2,45	2,37	2,37	1,36	71,98	31,8	3482	3120	879	—	—
47	Eichel-mehl, nicht entschält	13,78	5,23	4,00	62,10	12,20	2,20	—	—	—	—	3108	—	—	—	—
48	Bananenmehl	11,61	3,51	0,89	79,98	1,20	2,81	2,97	0,36	75,98	25,9	3451	3216	919	—	—

Besonders zubereitete Mehle, Suppenmehle, Mehlextrakte.

49	Backmehl, Liebig's	12,82	8,81	0,44	74,55	0,50	1,88	7,14	0,26	71,57	10,1	3449	3232	1080	75	1440
50	Puddingmehl, Vanille	12,54	1,81	3,07	78,45	3,63	0,50	1,47	1,84	75,31	54,4	3511	3255	882	350	252
51	Himbeer-Crème-Pulv.	4,43	5,56	0,55	89,28	wenig	0,18	4,50	0,33	85,71	19,2	3891	3677	1092	350	312
52	Citronen-Crème-Pulv.	4,43	6,00	0,42	89,00	desgl.	0,15	4,86	0,25	85,44	17,7	3889	3676	1105	350	316
53	Nudeln, Makaroni	11,89	10,88	0,62	75,55	0,42	0,64	8,81	0,37	72,53	8,3	3406	3361	1177	100	1177
54	Eiergerstel	11,16	12,22	1,96	72,56	0,60	0,57	9,90	1,18	69,66	7,3	3675	3375	1227	120	1022

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig : stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 M. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten	
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Roifaser %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.				Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg
55	Tapioka-Julienne (Knorr)	11,92	4,44	0,71	79,59	1,81	1,53	2,88	0,42	75,61	26,6	3464	3203	913	180	507	
56	Desgl. (Maggi)	9,68	4,21	8,10	62,10	0,88	15,03	2,62	7,29	58,99	29,9	3441	3164	922	—	—	
57	Julienne, feine Mischg.	7,33	11,16	1,79	74,17	1,20	5,35	7,81	1,07	70,08	9,3	3626	3280	1123	160	702	
58	Grünkernsuppe	9,53	10,41	3,28	73,10	1,80	1,68	7,29	1,97	69,63	10,2	3740	3321	1130	160	706	
59	Grünkernextrakt	8,81	8,96	1,74	63,77	0,53	16,19	6,72	1,04	61,86	9,6	3146	2896	986	180	548	
60	Grünerbsen-Kräutersuppe	14,43	10,44	7,49	51,58	1,50	14,56	8,82	6,74	48,90	7,4	3264	3009	1132	180	629	
61	Grünerbs. m. Grünzeug	9,87	25,25	1,64	58,66	1,70	2,88	21,34	0,66	55,48	2,6	3719	3312	1632	180	906	
62	Golderbsen mit Reis	11,19	17,31	1,01	68,16	0,76	1,57	14,63	0,40	64,61	4,5	3651	3329	1390	180	772	
63	Bohnen mit Erbsen	10,55	18,50	7,22	60,04	1,43	2,46	15,63	6,50	57,00	4,7	3977	3631	1546	180	859	
64	Klopfer's Kraftsuppenmehl	8,82	29,18	1,12	59,21	0,67	1,00	24,66	0,45	56,25	2,3	3883	3484	1809	200	905	
65	Disque's desgl.	9,03	28,51	0,66	58,81	0,53	2,46	24,09	0,26	55,87	2,3	3792	3423	1771	—	—	
66	Amthor & Co.'s Eiweissuppenmehl	6,46	26,14	1,06	64,25	0,79	1,30	22,09	0,42	61,04	2,8	3932	3548	1728	110	1570	
67	Leguminosenmehl + Ge- treidemehl, Leguminosen Mischung I	10,99	25,49	1,85	57,79	0,82	3,06	21,54	0,74	54,90	2,6	3716	3306	1648	210	785	
68		„ II	11,65	20,38	1,89	63,06	0,98	2,04	17,22	0,78	59,91	3,6	3683	3299	1483	210	706
69		„ III	11,88	17,83	1,34	66,43	0,70	1,82	15,07	0,54	63,11	4,3	3644	3303	1401	210	667
70	Legumi- A, mager	11,46	25,87	2,00	55,95	1,05	3,67	21,86	0,80	53,15	2,5	3675	3257	1648	70	2500	
71	nose- AA, fett	10,65	29,60	6,54	47,02	1,60	4,09	25,01	5,88	45,01	2,4	3940	3555	1856	75	2372	
72	Maggi AAA, fett	12,00	28,60	14,60	38,46	1,12	5,22	24,17	13,14	36,54	2,8	4369	3853	1968	80	2460	
73	Revalensière von Du Barry	10,56	23,56	1,55	62,02	2,31	19,91	0,62	58,92	3,0	3764	3377	1603	—	—		
74	Kraftsuppenmehl	9,03	20,63	2,47	60,24	7,63	17,43	0,99	57,23	3,4	3637	3224	1473	—	—		
75	Sparsuppenmehl von H. Knorr	10,54	23,00	2,20	61,84	2,42	19,43	0,88	58,75	3,1	3790	3371	1585	70	2264		
76	Sog. Kraft u. Stoff	10,00	21,04	1,55	64,22	3,19	17,78	0,62	61,00	3,4	3727	3357	1517	—	—		
77	Leguminose (Malto)	11,62	22,04	1,50	59,73	1,25	3,86	18,62	0,60	56,74	3,1	3594	3225	1516	—	—	
78	Leguminosen-Malzmehl v. Gebhard	12,00	19,32	1,50	63,36	1,80	2,02	16,33	0,60	60,19	3,8	3608	3253	1436	—	—	
79	Dr. Theinhardt's Hygiama	4,27	21,88	9,61	59,23	1,49	3,52	18,49	8,65	56,27	4,2	4321	3849	1843	—	—	
80	Hafermaltose	10,51	12,16	5,84	68,36	1,47	1,66	9,73	5,25	66,99	8,2	3865	3638	1314	—	—	
81	Gerstenmehl-Extrakt	2,02	7,02	0,22	32,02	56,00	1,64	6,53	0,13	86,24	13,2	3381	3777	1193	—	—	
82	Malzextrakt	26,32	3,34	—	48,02	21,04	1,04	3,11	—	67,68	21,7	2924	2858	832	—	—	
83	Malzmehl bezw. -extrakt m. Diastase	25,39	3,63	—	72,09	1,01	3,37	—	70,65	21,0	3059	2989	875	—	—		
84	Desgl., desgl. u. mit Pepsin	23,74	3,31	—	73,78	1,15	2,41	—	72,30	30,0	3111	3009	844	—	—		
85	Weizenmehl-Extrakt	4,06	6,53	0,20	25,06	60,06	2,10	6,07	0,12	83,51	13,8	3739	3745	1142	—	—	
86	Reismehl-Extrakt	17,41	1,57	0,05	58,11	22,41	0,45	1,43	—	78,91	55,2	3301	3226	861	—	—	
87	Leguminosenmehl-Extrakt	1,95	13,45	0,30	28,08	47,95	5,30	12,51	0,18	74,51	6,0	3719	3602	1376	—	—	

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe					Ausnutzbare Nährstoffe				Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbares Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate		Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.			
					löslich %	unlöslich %										
88	Getreide-Dextrinmehl	6,46	10,36	0,75	57,96	23,84	1,03	7,77	0,45	79,46	10,4	3843	3596	1197	—	—
89	Stärke-Dextrinmehl	9,18	—	—	6,12	68,83	—	—	—	71,38	—	—	—	—	—	—

Stärkemehle.

No.	Bezeichnung	Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Stärke		Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.	Ausnutzbares Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten
					stärkereich %	rohfasereich %										
90	Weizenstärke . . .	13,94	1,13	0,19	84,11	0,17	0,46	0,79	0,08	81,59	103,5	3437	3309	858	60	1430
91	Maisstärke (Maizena, Mondamin) . . .	13,31	1,20	0,01	85,11	Spur	0,37	0,84	—	82,56	98,3	3463	3343	868	110	789
92	Reisstärke . . .	13,71	0,81	Spur	85,18	Spur	0,30	0,57	—	82,62	153,0	3446	3332	845	80	1056
93	Kartoffelstärke oder Kartoffelmehl . .	17,76	0,88	0,05	80,68	0,06	0,57	0,62	0,02	78,26	126,2	3274	3162	814	40	2035
94	Arrowrootstärke (Tapioka)	14,47	0,74	0,16	84,36	0,06	0,21	0,52	0,06	81,83	157,7	3825	3304	846	240	352
95	Sagostärke od. Sago-mehl	15,85	2,16	—	81,51	—	0,48	1,51	—	79,06	52,3	3365	3235	866	180	481

Brot und Brotwaren (vergl. S. 877—883).

No.	Bezeichnung	Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Stärke		Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.	Ausnutzbares Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten
					stärkereich %	rohfasereich %										
96	Weizen- { feineres . . .	33,66	6,81	0,54	57,80	0,31	0,88	5,52	0,38	56,64	10,4	2691	2528	853	40	2133
97	Weizen- { gröberes . . .	37,27	8,44	0,91	50,99	1,12	1,27	6,33	0,55	49,46	8,0	2532	2336	828	28	2956
98	brot { Graham- (Ganzbrot) . . .	41,08	8,10	0,72	47,56	1,02	1,52	5,83	0,39	43,99	7,7	2361	2078	643	26	2550
99	Weizen- { gewöhnlicher . . .	9,54	9,91	2,55	75,50	0,85	1,70	7,61	1,79	73,23	11,5	3716	3458	1167	70	1666
100	zwieback { feinerer . . .	9,28	12,53	4,44	71,97	0,58	1,20	10,15	3,33	70,54	7,8	3897	3622	1313	100	1313
101	zwieback { feinsten (Biskuits, Kakes) . . .	7,48	8,80	9,07	73,44	0,39	0,82	7,48	7,71	71,97	9,9	4207	3957	1325	220	602
102	Roggen- { feineres (Graubr.) . . .	39,70	6,43	1,14	50,44	0,80	1,49	4,69	0,57	47,92	10,5	2434	2197	731	22	3322
103	brot { Kommissbrot . . .	38,88	6,04	0,40	51,56	1,55	1,57	4,11	0,20	47,95	11,8	2392	2135	691	18	3838
104	zwieback { Pampelnickel . . .	42,22	7,16	1,30	46,44	1,48	1,40	4,31	0,65	41,79	10,1	2325	1940	653	17	3835
105	Roggen-Zwieback . . .	11,54	10,85	1,06	71,79	3,02	1,74	7,92	0,53	68,20	8,8	3495	3160	1094	—	—
106	Weizen-Roggen- (Grau-) Brot . . .	38,46	7,47	0,30	51,78	0,58	1,41	5,82	0,15	48,68	8,6	2460	2242	782	24	3260
107	Desgl. { m. Wasser . . .	35,46	7,53	0,67	53,29	2,18	0,87	5,65	0,33	50,09	9,0	2558	2307	793	—	—
108	zubereitet { m. Magermilch . . .	35,06	8,53	0,82	52,32	2,17	1,10	6,82	0,41	50,76	7,6	2581	2396	861	—	—
109	Hafer { Brot	47,43	7,61	1,52	40,67	0,38	2,39	5,33	0,76	36,60	7,2	2136	1792	655	—	—
110	zwieback { Kakes)	9,98	8,58	10,40	66,68	2,42	1,94	6,86	7,28	62,01	9,3	4049	3489	1181	180	656
111	Gersten- { Brot	49,77	6,41	2,13	38,36	1,32	2,01	4,49	1,06	34,52	8,3	2042	1696	601	—	—
112	zwieback {	12,44	9,33	1,09	69,06	4,29	3,79	6,53	0,55	62,15	9,7	3315	2853	964	—	—
113	Maisbrot	43,82	5,83	1,73	45,73	1,25	1,64	4,84	1,04	43,90	9,6	2272	2087	712	—	—
114	Desgl., 1/4 Roggenmehl	40,44	7,50	1,11	49,44	0,60	0,91	5,47	0,56	46,47	8,8	2443	2175	755	—	—
115	Maismehl 3/4 Weizenmehl	37,19	7,31	0,35	52,20	0,50	1,45	5,85	0,18	50,63	8,7	2474	2315	804	—	—
116	Dari-Roggenbrot . . .	38,43	7,32	2,31	47,73	1,88	2,33	5,12	1,16	42,95	9,0	2478	2073	720	—	—

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stärkehaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertigkeit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg Pfg.	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertigkeiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Robfaser %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.			
117	Erdnuss-Brot . .	24,56	33,56	12,76	19,82	5,52	3,78	23,49	11,48	15,86	1,9	3602	3836	1677	—	—
118	mehl-Zwieback .	3,96	35,70	25,38	28,57	3,37	3,02	24,99	22,81	22,86	3,2	5229	4242	2162	—	—
119	Haselnuss-Roggenmehl-Brot	32,10	7,51	3,15	55,72	—	1,52	5,11	1,89	44,57	9,6	2885	2206	758	—	—
120	Desgl. { m. Wasser	6,30	12,02	5,55	73,96	—	2,17	8,18	3,33	59,17	8,2	4056	3072	1101	—	—
121	Zwieback { m. Magermilch .	6,69	12,96	6,15	71,58	—	2,62	10,37	4,31	61,56	7,0	4085	3365	1263	—	—
122	Arnee- { mit wenig	10,80	14,47	4,51	65,94	1,24	3,04	11,57	3,83	61,32	6,1	3757	3368	1307	—	—
123	Fleisch- { „ viel „	5,81	23,05	8,14	60,17	0,64	2,19	20,98	7,33	57,76	3,6	4278	4006	1846	—	—
124	Fleisch-Biskuits . .	6,62	14,69	1,07	74,23	0,74	2,65	13,37	0,86	71,26	5,5	3779	3577	1407	—	—
125	Brot mit wenig	39,62	17,29	0,34	40,51	0,64	1,60	14,70	0,17	38,89	2,7	2488	2282	1129	—	—
126	Aleuronat- { Kleber . . .	6,54	22,86	8,61	59,55	0,84	1,64	19,43	5,17	57,17	3,6	4288	3707	1698	—	—
127	Zwieback { mit wenig	8,53	66,19	4,99	17,67	—	2,62	59,57	2,99	16,33	0,4	4370	3811	3231	—	—
128	Albumin- { Brot . .	31,50	16,69	0,36	48,83	1,12	1,50	14,19	0,18	46,39	3,3	2793	2558	1179	—	—
129	Kraft- { Zwieback	8,68	17,63	7,85	64,10	0,46	1,28	14,99	6,67	60,94	5,2	4146	3783	1559	—	—
130	Degener's Kraftbrot.	26,87	11,25	0,32	57,00	1,57	2,99	9,56	0,16	55,29	5,8	2854	2689	1036	—	—
131	Pepton-Brot . . .	39,41	7,64	0,37	47,79	0,76	4,03	6,85	0,19	45,98	6,8	2315	2188	808	—	—

Konditorwaren (Zuckerwaren, Kanditen) (vergl. S. 885—889).

No.	Bezeichnung	Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Robfaser %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnis stärkehaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.	Ausnutzbare Preiswertigkeit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg Pfg.	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertigkeiten
132	Krinolinkuchen . .	10,39	6,90	0,85	38,91	41,50	1,04	5,52	0,60	77,75	14,3	3629	3433	1071	—	—
133	Honigkuchen . . .	15,44	6,69	2,60	34,39	38,54	1,41	5,35	1,82	69,78	13,9	3481	3159	1020	—	—
134	Lebkuchen	7,25	3,98	3,57	36,47	46,63	1,51	3,18	2,50	80,14	27,1	3848	3592	1035	—	—
135	Stollen ¹⁾	23,80	8,32	18,95	7,69	39,98	1,26	6,61	16,87	45,44	13,2	4071	3806	1291	—	—
136	Schaumkuchen (gefüllt) ²⁾	10,10	5,84	0,56	82,90	—	0,60	4,67	0,39	81,24	17,6	3645	3511	1058	—	—
137	Waffeln ³⁾ { englische	5,70	8,40	1,15	44,38	39,97	0,40	6,72	0,81	81,46	12,4	3888	3658	1175	—	—
138	Waffeln ³⁾ { gefüllte .	9,50	7,28	38,10	29,21	15,21	0,50	5,82	34,29	43,06	22,1	5674	5193	1750	—	—
139	Thee-Biskuits ⁴⁾ . .	11,70	8,76	4,48	51,33	23,23	0,60	7,01	3,04	72,36	11,4	3823	3516	1165	—	—
140	Pfeffernüsse . . .	5,01	6,81	0,63	44,86	40,29	1,98	5,45	0,44	82,23	15,3	3794	3594	1108	120	923
141	Pumpernickel-Kakes	7,03	6,77	3,39	40,19	41,03	0,66	5,41	2,37	78,36	15,6	3891	3616	1125	—	—
142	Makronen	10,10	11,08	23,85	51,20	1,77	0,80	8,84	21,46	51,85	11,9	4840	4496	1604	—	—
143	Marzipan	13,72	9,31	23,29	48,06	4,75	0,87	7,45	20,96	51,60	14,0	4728	4398	1517	320	474
144	Mandelkuchen . . .	2,10	10,78	23,70	54,60	7,86	0,36	8,62	21,33	60,96	13,3	5224	4829	1680	—	—
145	Karamollen(ungefüllte)	4,53	—	—	94,25	0,83	0,11	—	—	93,11	—	3803	3724	931	150	621

¹⁾ Mehl, Milch, Eier, Zucker, Butter, Sukkade, Rosinen.
²⁾ Zucker und Eiweiss.
³⁾ Mehl, Milch, Eier, Butter, Hefe oder Backpulver.
⁴⁾ Mehl, Eier und Zucker.

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe				Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Zucker %	Säure etc. (in Wasser unlöslich) %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.			
146	Karamellen, Punsch-	5,92	—	—	90,08	3,83	0,17	—	—	91,84	—	3756	3674	918	180	510
147	gefüllt { Himbeer- marmelade	7,89	—	—	91,06	0,78	0,27	—	—	89,23	—	3674	3569	892	180	496
148	Frucht-Bonbons . .	2,63	0,31	0,07	96,63	0,24	0,12	0,24	—	94,69	394,5	3896	3799	959	160	599
149	Brust- „ . .	4,63	0,50	0,13	94,25	0,16	0,33	0,40	—	92,36	230,9	3813	3714	934	150	622
150	Gummi- „ . .	7,24	2,12	0,55	87,62	0,38	2,09	1,69	0,38	84,21	50,4	3674	3486	938	150	625
151	Bon- f bessere . . .	5,86	1,63	0,18	81,69	10,16	0,58	1,30	—	89,70	69,0	3770	3651	962	200	481
152	bons { gewöhnliche . .	4,66	0,68	0,21	72,86	21,03	0,56	0,54	—	91,37	169,2	3808	3681	941	160	588
153	Fondant-Bonbons . .	6,31	—	—	92,15	1,43	0,11	—	—	91,21	—	3743	3648	912	220	414
154	Konserven-Bonbons . .	2,12	—	—	97,35	0,37	0,16	—	—	95,74	—	3909	3830	957	160	598
155	Punsch-Plätzchen . .	15,88 ¹⁾	—	—	83,86	0,24	0,02	—	—	82,37	—	3364	3295	824	160	515
156	Pfeffermünzpastillen .	0,93	—	—	95,80	3,21	0,06	—	—	96,91	—	3960	3876	969	280	346
157	Eis-Bonbons . . .	8,98	—	—	86,93	3,98	0,11	—	—	88,97	—	3636	3559	890	160	556
158	Pra- f Dessert-Bonbons	7,47	3,60	12,36	64,00	10,75	0,61	2,88	11,12	72,93	35,0	4314	4091	1307	350	373
159	linés Chokolade- „	6,41	6,56	19,95	49,60	15,12	1,00	7,65	17,95	62,96	14,1	4761	4588	1551	350	443
160	Kessel-Dragees . . .	6,09	—	—	54,50	29,35	0,62	—	—	81,88	—	—	—	813	—	—
161	Sieb-Dragees . . .	11,91	—	—	81,55	6,33	0,21	—	—	84,92	—	3515	3397	849	—	—
162	Orangeschalen	15,43	—	0,23	78,86	3,87	0,36	—	—	78,46	—	—	—	785	—	—
163	Kan- Cederfrüchte dirte (Citronat)	29,01	—	—	30,90	3,69	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
164	Türkenbrot . . .	5,73	1,63	—	90,45	2,01	0,18	1,30	—	88,64	68,2	3777	3608	951	—	—
165	Sultan- (gewöhnliches)	11,79	0,21	—	73,76	14,04	0,20	—	—	85,63	—	3522	3425	856	—	—
166	brot { feines . . .	17,84	0,19	—	72,46	9,21	0,30	—	—	79,95	—	3276	3198	799	—	—

Wurzelgewächse (vergl. S. 892—914).

No.	Bezeichnung	Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Zucker %	Säure etc. (in Wasser unlöslich) %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.	Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten
167	Kartoffeln . . .	74,93	1,99	0,15	20,86	0,98	1,09	1,55	0,09	20,03	13,1	945	885	280	6	4666
168	Topinambur . . .	79,12	1,89	0,18	16,40	1,25	1,16	1,47	0,11	15,74	10,9	764	711	234	40	585
169	Bataten . . .	71,66	1,57	0,50	24,11	0,97	1,19	1,22	0,30	23,15	19,6	1252	1013	271	—	—
170	Japan- (Stachys-) Knollen . . .	78,62	2,73	0,12	16,63	0,73	1,17	2,13	0,07	15,96	7,6	843	748	268	110	244
171	Kerbelrüben . . .	65,34	3,89	0,32	27,83	0,94	1,68	3,03	0,19	26,72	9,0	1421	1233	424	110	386
172	Zuckerkartoffeln . .	82,52	1,78	0,14	14,04	0,64	0,88	1,39	0,08	13,48	9,8	715	634	217	30	723
173	Eierkartoffeln . . .	93,24	1,08	0,09	3,94	1,15	0,50	0,84	0,05	3,78	4,7	205	196	81	—	—
174	Bambusschösslinge .	91,58	2,38	0,16	3,88	1,05	0,95	1,86	0,10	3,72	2,1	209	248	133	—	—
175	Konophollus Konjak	91,76	1,03	0,08	6,47	0,30	0,36	0,80	0,05	6,21	7,9	316	292	104	—	—
176	Distel-Knollen . . .	73,81	3,49	0,18	19,40	2,24	0,88	2,72	0,11	18,62	7,0	987	887	325	—	—
177	Cichorie . . .	78,76	1,03	0,35	17,92	1,09	0,85	0,80	0,21	17,20	22,2	929	746	218	—	—
178	Rankelrübe . . .	88,00	1,26	0,13	8,68	0,89	1,04	0,98	0,08	8,33	8,7	446	388	135	—	—
179	Zuckerrübe . . .	81,34	1,24	0,10	15,17	1,16	0,99	0,97	0,06	14,56	15,2	768	635	196	—	—
180	Möhren (grosse Varietät) . . .	86,77	1,18	0,29	9,06	1,67	1,03	0,92	0,17	8,70	9,9	480	408	138	12	1151

¹⁾ Wasser + Alkohol.

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe				Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preisverhältniss in 1 kg		Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswerthheiten	
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Rohfaser %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältniss stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.	Ausnutzbare Preisverhältniss in 1 kg Pfg.	Maktpreis für 1 kg		
181	Kohlrübe	Brassica napus esculenta . . .	88,88	1,39	0,18	7,37	1,44	0,74	1,08	0,11	7,07	7,0	379	345	128	10	1280
182		Brassica rapa rapifera . . .	90,67	1,11	0,24	6,11	1,11	0,76	0,87	0,14	5,87	7,1	320	290	106	10	1060
Gemüse (vergl. S. 917—928).																	
183	Einmachtrohrübe . . .	88,05	1,50	0,10	8,28	1,07	1,00	1,08	0,06	6,96	6,6	413	336	125	16	784	
184	Kl. Speisemöhre . . .	88,84	1,07	0,21	8,17	0,98	0,73	0,77	0,13	6,86	9,2	398	324	111	20	555	
185	Teltower Rübelien . . .	81,90	3,52	0,14	11,34	1,82	1,28	2,53	0,08	9,53	3,8	637	511	224	70	320	
186	Kohlrabe	85,89	2,87	0,21	8,18	1,68	1,17	2,07	0,13	6,87	3,5	485	387	176	60	293	
187	Rettig	86,92	1,92	0,11	8,43	1,55	1,07	1,38	0,07	7,08	5,3	440	356	142	—	—	
188	Radischen	93,34	1,23	0,15	3,79	0,75	0,74	0,89	0,09	3,18	3,8	225	179	79	—	—	
189	Schwarzwurz	80,39	1,04	0,50	14,81	2,27	0,99	0,75	0,30	12,44	17,6	689	562	171	60	285	
190	Sellerie	84,09	1,48	0,39	11,80	1,40	0,84	1,07	0,23	9,91	9,8	580	470	159	—	—	
191	Meerrettig	76,72	2,73	0,35	15,89	2,78	1,53	1,97	0,21	13,35	7,0	800	649	238	—	—	
192	Pastinak	80,68	1,27	0,53	14,65	1,73	1,14	0,91	0,32	12,31	14,4	697	566	178	—	—	
193	Knollen von:	Perlzwiebeln	70,18	2,68	0,10	25,59	0,81	0,54	1,93	0,05	21,58	11,2	1156	962	314	—	—
194		Blassrothen Zwiebeln	86,51	1,60	0,15	10,38	0,71	0,65	1,15	0,09	8,72	7,8	506	413	147	—	—
195	Knollen von:	Lauch, Porree	87,62	2,83	0,29	6,53	1,49	1,24	2,04	0,17	5,49	2,9	425	334	162	—	—
196		Knoblauch	64,65	6,76	0,06	26,32	0,77	1,44	4,87	0,04	22,11	4,6	1385	1124	466	—	—
197	Blätter von:	Blassrothen Zwiebeln	88,17	2,58	0,58	5,66	1,76	1,25	1,86	0,35	4,75	3,0	405	312	151	—	—
198		Lauch, Porree	90,82	2,10	0,44	4,55	1,27	0,82	1,51	0,26	3,82	3,0	326	250	121	—	—
199		Schnittlauch	82,00	3,92	0,88	9,08	2,46	1,66	2,82	0,53	7,63	3,2	635	491	233	—	—
200	Kürbis, Fruchtfleisch	90,32	1,10	0,13	6,50	1,22	0,73	0,79	0,08	5,46	7,2	325	264	96	—	—	
201	Gurke	95,36	1,09	0,11	2,21	0,78	0,45	0,78	0,07	1,86	2,6	151	119	60	—	—	
202	Melone, Fruchtfleisch	91,50	0,84	0,13	6,35	0,66	0,52	0,60	0,08	5,33	9,2	307	250	87	—	—	
203	Liebesapfel, Tomate	93,42	0,95	0,19	3,99	0,84	0,61	0,68	0,11	3,35	5,3	223	177	71	—	—	
204	Grüne Gartenerbsen	77,67	6,59	0,52	12,43	1,94	0,85	4,74	0,31	10,44	2,4	864	676	351	50	702	
205	Grüne Buffbohnen	84,07	5,43	0,33	7,35	2,08	0,74	3,91	0,20	6,17	1,7	587	454	263	40	658	
206	Schnittbohnen	88,74	2,73	0,14	6,60	1,18	0,61	1,97	0,08	5,54	2,9	409	324	156	35	447	
207	Spargel	93,72	1,95	0,14	2,40	1,15	0,64	1,40	0,08	2,02	1,6	203	156	93	180	51	
208	Artischocke	Blüthenboden	86,49	2,54	0,09	8,31	1,27	1,30	1,83	0,05	6,98	3,9	464	372	163	—	—
209		Unterer Theil d. Hüllschuppen	79,60	1,68	0,12	14,45	3,31	0,84	1,21	0,07	12,14	10,2	670	551	184	—	—
210	Rhabarber (Blattripp)	94,52	0,52	0,57	3,18	0,59	0,62	0,37	0,34	2,67	9,5	205	156	55	—	—	
211	Blumenkohl	90,89	2,48	0,34	4,55	0,91	0,83	1,79	0,20	3,82	2,4	334	258	134	50	268	
212	Butterkohl	86,96	3,01	0,54	7,19	1,20	1,10	2,17	0,32	6,04	3,1	483	376	178	—	—	
213	Winterkohl	80,03	3,99	0,90	11,63	1,88	1,57	2,87	0,54	9,77	3,9	742	580	257	20	1285	
214	Rosenkohl	85,63	4,83	0,46	6,22	1,57	1,29	3,48	0,28	5,22	1,7	525	403	235	70	336	
215	Savoyerkohl	87,09	3,31	0,71	6,02	1,23	1,64	2,38	0,43	5,06	2,6	467	357	182	50	364	
216	Rothkraut	90,06	1,83	0,19	5,86	1,29	0,77	1,32	0,11	4,92	4,0	342	271	118	30	393	
217	Zuckerhut	92,60	1,80	0,20	3,79	0,97	0,64	1,30	0,12	3,18	2,7	258	201	100	—	—	

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe				Nährstoffverhältnisse stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheinheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheinheiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrato %	Robinsier %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrato %	rohe Kal.		reine Kal.				
218	Weisskraut (Kabbes)	90,11	1,83	0,18	5,05	1,65	1,18	1,32	0,11	4,24	3,4	308	244	112	25	448	
219	Steckrübenstengel	92,88	2,00	0,14	1,94	1,17	1,87	1,44	0,08	1,63	1,2	187	142	91	30	303	
220	Spinat	89,24	3,71	0,50	3,61	0,94	2,00	2,67	0,30	3,03	1,4	370	278	173	50	346	

Salat und Salatunkräuter.

221	Kopfsalat	94,33	1,41	0,31	2,19	0,73	1,03	1,15	0,18	1,84	2,0	185	146	81	50	162
222	Endiviensalat	94,13	1,76	0,13	2,58	0,62	0,78	1,26	0,08	2,16	1,9	200	155	87	90	97
223	Feldsalat	93,41	2,09	0,41	2,73	0,57	0,79	1,50	0,25	2,29	1,9	248	187	105	—	—
224	Römischer Salat	92,50	1,26	0,54	2,00	1,17	0,98	0,91	0,32	2,98	4,1	253	193	85	60	142
225	Löwenzahn	85,54	2,81	0,69	7,45	1,52	1,99	2,02	0,41	6,26	5,6	498	386	176	—	—
226	Nessel	82,44	5,50	0,67	7,13	1,96	2,30	3,96	0,40	5,99	1,8	613	468	270	—	—
227	Wegebreit	81,44	2,65	0,47	10,70	2,09	2,65	1,91	0,28	8,99	5,1	600	478	194	—	—
228	Portulak	92,61	2,24	0,40	2,48	1,03	1,24	1,61	0,24	2,08	1,7	245	185	108	—	—
229	Gänsefuss	80,81	3,94	0,76	6,73	3,82	3,94	2,84	0,46	5,65	2,4	530	406	212	—	—

Gemüse-Dauerwaren (vergl. S. 929—934).

a) Getrocknete Gemüse.

230	Kartoffeln-Schnitte, -Scheiben, od. -Gries	10,15	7,43	0,35	77,04	2,06	2,97	5,79	0,21	73,80	12,9	3473	3251	1034	—	—
231	Lauch	17,19	16,07	2,83	64,49	10,68	8,76	11,57	1,70	54,17	5,0	3620	2884	1171	190	616
232	Zwiebeln	26,88	10,02	0,72	55,05	4,24	3,09	7,21	0,43	46,24	6,6	2753	2238	836	190	440
233	Sellerie- (Wurzeln)	12,80	12,85	2,17	55,06	8,73	8,39	9,25	1,30	46,25	5,3	3025	2418	964	240	402
234	Blätter	14,99	18,81	4,31	36,33	9,78	15,78	13,54	2,59	30,52	2,7	2763	2116	1060	190	558
235	Kohlrabe	9,67	13,25	1,58	58,14	10,11	7,25	9,54	0,95	48,84	5,3	3113	2503	994	220	452
236	Karotten in Scheiben	14,58	9,27	1,50	61,40	7,93	5,32	6,67	0,90	51,58	8,1	3084	2469	876	140	626
237	Grüne Schnittbohnen	14,24	18,88	1,74	48,93	10,37	5,84	13,59	1,04	41,10	3,2	3032	2398	1122	300	374
238	Spargelbohnen	14,60	18,07	0,85	52,03	8,61	5,83	13,01	0,51	43,71	3,4	3034	2425	1103	—	—
239	Wirsing	19,47	19,47	1,47	43,68	8,63	7,28	14,02	0,88	36,69	2,8	2825	2227	1094	220	497
240	Blumenkohl	21,48	22,97	3,00	30,43	8,34	6,78	21,58	1,80	25,56	1,4	2945	2233	1389	—	—
241	Winter- (Grün-) Kohl	9,76	22,53	4,29	45,55	8,48	9,39	16,22	2,57	38,26	2,8	3310	2553	1271	180	707
242	Rosenkohl	17,05	28,11	2,64	36,44	8,91	6,35	20,24	1,58	30,61	1,7	3062	2350	1365	450	303
243	Rothkohl	16,48	16,28	1,68	47,81	10,08	7,67	11,72	1,01	40,16	3,6	2856	2267	1018	180	565
244	Weisskraut	11,80	15,76	1,44	51,83	11,14	8,03	11,35	0,86	43,54	4,0	2969	2370	1029	170	605
245	Suppenkräut. (Julienne)	17,44	8,23	1,04	44,89	5,62	2,81	5,93	0,62	37,71	6,6	2290	1853	692	180	385
246	Kohl mit Grütze (russische Armeedauerwaare)	5,40	12,82	5,53	67,58	8,67	9,23	3,32	56,77	7,1	3837	3026	1129	—	—	

b) Eingemachte Gemüse.

247	Spargel	94,35	1,49	0,08	2,31	0,55	1,22	1,07	0,05	1,94	2,0	172	134	74	200	37
248	Artischocken	92,46	0,79	0,02	4,43	0,58	1,72	0,57	0,01	3,72	6,6	217	177	66	360	18
249	Tomaten	93,59	1,29	0,23	3,71	0,52	0,66	0,93	0,14	3,12	3,7	233	183	82	120	68
250	Kürbis	92,72	0,66	0,14	4,89	1,08	0,51	0,48	0,08	4,11	9,0	241	195	68	—	—
251	Frucht v. essbar. Eibisch	94,35	0,71	0,10	2,95	0,66	1,23	0,51	0,06	2,48	5,1	162	129	52	—	—

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Anszuhabare Preiswertheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mt. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten	
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Rohfaser %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.				
252	Unreife Erbsen . . .	85,39	3,61	0,21	8,40	1,18	1,21	2,60	0,13	7,06	2,8	530	420	205	90	227	
253	Schnittbohnen . . .	94,47	1,05	0,07	2,61	0,59	1,21	0,76	0,04	2,19	3,0	162	128	61	50	122	
254	Salatbohnen . . .	82,44	4,12	0,13	10,96	1,06	1,29	3,74	0,08	9,21	2,5	650	557	282	50	564	
255	Zuckermals . . .	75,59	2,86	1,25	18,58	0,79	0,93	2,06	0,75	15,61	8,5	998	794	282	—	—	
c) Eingesäuerte Gemüse.																	
256	Sauerkraut . . .	91,41	1,25	0,54	2,70	1,15	1,64	0,90	0,32	2,27	3,4	219	164	77	18	430	
257	Gurken . . .	96,03	0,38	0,14	1,01	0,26	1,73	0,27	0,08	0,85	4,0	72	54	24	—	—	
Flechten und Meeresalgen etc.																	
258	Isländisches Moos .	15,96	2,33	1,12	77,63	1,90	1,06	1,68	0,67	72,20	44,0	3322	3032	826	—	—	
259	Porphyra vulgaris .	14,19	29,95	1,29	39,45	5,52	9,60	21,56	0,77	36,69	1,8	3146	2581	1468	—	—	
260	Enteromorpha compressa . . .	13,57	16,07	1,73	43,23	10,58	14,82	11,57	1,04	40,21	3,7	2667	2264	1012	—	—	
261	Cystoseira species .	16,07	10,01	0,49	39,49	17,06	16,88	7,21	0,29	36,73	5,2	2109	1845	736	—	—	
262	Alavia pinnatifolia .	17,01	10,07	0,32	38,90	2,11	32,59	7,25	0,19	36,18	5,1	2073	1815	730	—	—	
263	Laminaria japonica .	23,95	6,64	0,87	43,68	4,97	19,89	4,78	0,52	40,62	8,8	2149	1904	661	—	—	
264	Euchemia spinosum .	49,80	2,88	0,24	19,16	3,20	18,96	2,07	0,14	17,82	8,8	928	826	286	—	—	
265	Gelidium (trocken) .	7,10	16,68	0,86	53,39	13,32	8,65	12,01	0,52	49,65	4,1	3022	2615	1112	—	—	
266	Gelidium cornuum (Isingglas) . . .	22,80	11,71	—	62,05	—	3,44	8,43	—	57,71	6,8	3048	2716	999	—	—	
267	Agar-Agar . . .	19,56	2,53	0,51	73,50	0,45	3,45	1,82	0,31	68,35	38,0	3110	2851	784	—	—	
268	Indianisches Brot .	12,61	1,08	0,35	77,24	6,78	1,94	0,78	0,21	71,83	92,8	3174	2930	764	—	—	
269	Essbare Vogelnester (Colloclia fuciphaga)	15,89	56,17	0,35	18,61	1,40	7,58	53,36	0,18	16,93	0,3	3492	3275	2843	—	—	
Pilze und Schwämme (vergl. S. 944).																	
a) Im frischen Zustande.																	
270	Feld-Champignon .	89,70	4,88	0,20	3,57	0,83	0,82	3,42	0,12	2,86	0,9	397	291	203	—	—	
271	Eier-Schwamm . . .	91,42	2,64	0,43	3,81	0,96	0,74	1,95	0,26	3,05	1,9	320	240	136	—	—	
272	Reizker	88,77	3,08	0,76	3,09	3,63	0,67	2,16	0,46	2,47	1,7	339	246	146	—	—	
273	Nelkenschwindling .	83,37	6,83	0,67	6,06	1,52	1,55	4,78	0,40	4,86	1,2	630	462	299	—	—	
274	Steinpilz	87,13	5,39	0,40	5,12	1,01	0,95	3,77	0,24	4,10	1,2	503	369	237	—	—	
275	Butterpilz	92,63	1,48	0,27	3,95	1,22	0,45	1,04	0,16	3,16	3,4	255	192	88	—	—	
276	Schafeater	91,63	0,96	0,58	4,27	1,80	0,76	0,67	0,35	3,42	6,4	271	202	78	—	—	
277	Leberpilz	85,00	1,59	0,12	10,40	1,95	0,94	1,11	0,07	8,32	7,7	504	393	141	—	—	
278	Stoppelschwamm .	92,68	1,79	0,34	3,47	1,03	0,69	1,25	0,20	2,78	2,6	257	190	96	—	—	
279	Roth. Hirschschwamm	89,35	1,31	0,29	7,66	0,73	0,66	0,92	0,17	6,13	7,1	397	305	112	—	—	
280	Gelber „	21,43	19,19	1,64	47,00	5,45	5,26	13,43	1,00	37,60	3,0	2963	2163	1077	—	—	
281	Speise-Morchel . .	89,95	3,28	0,43	4,50	0,84	1,01	2,30	0,26	3,60	1,9	379	279	159	—	—	
282	Spitzmorchel . . .	90,00	3,38	0,15	4,63	0,87	0,97	2,37	0,09	3,70	1,7	363	271	158	—	—	
283	Speise-Lorchel . .	89,50	3,17	0,21	5,43	0,71	0,98	2,22	0,13	4,34	2,1	390	293	158	—	—	
284	Riesenstäubling . .	86,97	7,23	0,39	2,50	1,88	1,03	5,06	0,23	2,00	0,5	486	346	280	—	—	
285	Trüffel	77,06	7,57	0,51	6,58	6,36	1,92	5,30	0,31	5,26	1,1	677	495	327	—	—	

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe			Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	Macktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Rohfaser %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.			

b) Im getrockneten Zustande.

286	Feld-Champignon	11,66	41,69	1,71	30,75	7,16	7,03	29,18	1,03	24,60	0,9	3404	2490	1736	700	248
287	Steinpilz	12,81	36,66	2,70	34,51	6,87	6,45	25,66	1,62	27,61	1,2	3404	2495	1608	—	—
288	Speise-Morchel	19,04	28,48	1,93	37,42	5,50	7,63	19,94	1,16	29,94	1,6	3053	2269	1331	700	190
289	Speise-Lorchel	16,36	25,22	1,65	43,30	5,63	7,84	17,65	0,92	34,64	2,1	3105	2331	1259	—	—
290	Trüffel	4,35	33,89	2,01	24,88	27,07	7,80	23,72	1,21	19,90	1,0	2820	2055	1421	2200	65

Obst- und Beerenfrüchte.

a) Im frischen Zustande (vergl. S. 956).

No.	Bezeichnung	Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Zucker %	sonstige Kohlenhydrate %	Freie Säure = Ap.fels. %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Fett %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	rohe Kal.	reine Kal.	Ausnutzbare Preiswertheit in 1 kg	Macktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheiten
292	Birnen	83,83	0,36	8,61	3,37	0,20	0,31	0,27	—	11,94	44,2	504	491	133	—	—	
293	Zwetschen	81,18	0,82	7,76	3,12	0,92	0,63	0,61	—	11,56	19,0	512	492	146	—	—	
294	Pflaumen	78,60	1,01	8,78	4,04	0,77	0,49	0,76	—	13,42	17,7	592	574	172	—	—	
295	Reineclaude	82,13	0,55	10,63	2,06	0,82	0,41	0,41	—	13,24	32,3	567	549	153	—	—	
296	Mirabellen	80,68	0,79	9,45	2,88	0,56	0,56	0,59	—	12,63	21,4	554	534	156	—	—	
297	Pflirsiche	81,96	0,93	8,11	1,17	0,72	0,58	0,70	—	9,80	14,0	445	426	133	—	—	
298	Aprikosen	84,15	0,86	6,66	1,35	1,05	0,56	0,64	—	8,88	13,9	404	386	121	—	—	
299	Kirschen	80,57	1,21	9,45	1,76	0,72	0,52	0,91	—	11,69	12,8	536	512	162	—	—	
300	Weintrauben	79,12	0,69	14,96	1,90	0,77	0,48	0,52	—	17,38	33,4	739	720	200	—	—	
301	Erdbeeren	86,99	0,59	6,24	2,80	1,10	0,72	0,44	—	9,94	22,6	434	419	121	—	—	
302	Himbeeren	85,02	1,36	4,29	0,99	1,45	0,49	1,01	—	6,60	6,5	335	313	117	—	—	
303	Heidelbeeren	80,85	0,78	5,29	0,71	1,37	0,71	0,59	—	7,22	12,2	333	317	102	—	—	
304	Brombeeren	85,41	1,31	5,72	1,10	0,77	0,48	0,98	—	7,44	7,6	367	345	123	—	—	
305	Maulbeeren	84,71	0,36	9,19	2,31	1,86	0,66	0,27	—	13,09	48,4	552	537	144	—	—	
306	Stachelbeeren	85,61	0,47	7,95	0,64	1,37	0,44	0,35	—	9,76	27,9	421	407	115	—	—	
307	Johannisbeeren	84,31	0,51	6,44	1,21	2,24	0,72	0,38	—	9,69	25,5	420	406	116	—	—	
308	Preisselbeeren	89,59	0,12	1,53	2,27	2,34	0,15	0,09	—	6,02	66,9	251	245	65	—	—	
309	Wacholderbeeren	78,50	0,90	7,07	6,67	2,79	0,64	0,67	—	16,30	24,3	704	688	197	—	—	
310	Mispeln	74,66	0,50	10,57	6,13	—	0,63	0,37	—	16,37	44,2	692	673	182	—	—	
311	Persimonen	66,12	0,83	14,57	15,97	—	0,86	0,62	—	29,93	48,3	1262	1227	330	—	—	
312	Granatapfel	79,29	1,17	11,66	3,79	0,77	0,53	0,88	—	15,90	18,1	705	679	203	—	—	
313	Feigen	78,93	1,35	15,55	—	—	0,58	1,01	—	15,24	15,1	687	658	203	—	—	
314	Apfelsinen (Orangen)	84,26	1,08	5,65	3,83	1,35	0,43	0,81	—	10,61	13,1	485	464	147	—	—	
315	Citronen (Limonen)	82,64	0,74	0,37	4,13	5,39	0,56	0,55	—	9,69	17,6	431	414	124	—	—	

b) Im getrockneten Zustande (vergl. S. 961).

316	Aepfel	31,28	1,42	44,78	9,38	3,51	1,59	1,06	—	56,52	53,3	2375	2312	618	90	687
317	Birnen	29,41	2,07	28,13	29,66	0,84	1,67	1,55	—	57,46	37,1	2445	2373	652	120	543
318	Pflaumen (Zwetschen)	28,07	1,97	36,22	10,98	2,03	1,46	1,48	—	48,25	32,6	2064	2002	556	100	556
319	Aprikosen	32,42	3,09	29,59	—	2,52	1,39	2,32	—	31,47	13,6	1434	1371	431	160	270
320	Trauben (Rosinen)	24,46	2,37	59,35	3,88	1,16	1,66	1,78	—	62,61	35,2	2670	2590	715	220	325
321	Korinthen (Cibeben)	25,35	1,15	61,85	5,94	1,52	1,84	0,86	—	67,92	78,7	2828	2758	722	100	722

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe		Nährstoffverhältnis stickstoffhaltiger stickstofffreie wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertigkeit in 1 kg	Mehrwert für 1 kg	Für 1 Mk. erhalt man ausnutzbare Preiswertigkeiten
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Zucker %	Sonst. Kohlenhydrate %	Freie Säure = Äpfelsäure %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Kohlenhydrate %		roh	rein			
322	Feigen	28,75	3,58	51,43	5,29	0,71	2,75	2,68	56,28	21,0	2470	2381	697	180	387
323	Datteln	18,51	1,80	47,16	24,99	1,26	1,83	1,42	71,94	50,7	3028	2946	790	120	659
c) Marmeladen oder Jams (vergl. S. 963 u. 1503).															
324	Äpfel-Marmelade	37,85	0,28	56,30	1,06	0,52	0,27	0,21	56,72	270,1	2329	2279	578	220	262
325	Birnen- "	38,48	0,31	46,94	—	0,28	0,28	0,23	46,28	201,2	1904	1862	474	220	216
326	Pflaumen- "	40,16	0,59	53,15	2,35	1,14	0,49	0,44	55,51	126,2	2294	2242	577	220	262
327	Pflaumen-Mus	54,94	2,21	33,36	1,69	1,57	1,75	1,66	35,89	21,6	1572	1516	442	220	201
328	Johannisbeer- } Marmelade	36,10	0,59	57,54	1,88	2,46	0,84	0,44	60,64	137,8	2504	2447	628	220	286
329	Erdbeer- }	50,50	0,70	53,40	11,68	1,20	0,62	0,52	64,95	124,9	2685	2623	675	220	307
330	Brombeer- }	44,58	0,74	47,77	—	1,42	0,48	0,55	48,21	87,7	2008	1955	510	—	—
331	Himbeer- }	50,18	0,47	58,75	7,00	1,17	0,72	0,35	65,58	187,4	2700	2640	673	220	306
332	Tutti-Frutti . . .	31,66	0,84	62,16	1,98	1,18	0,57	0,63	64,01	101,6	2633	2591	672	220	305
333	Ananas-Marmelade	26,08	0,31	60,45	—	0,52	0,30	0,23	59,75	259,8	2454	2401	609	220	277
334	Apfelsinen- "	32,50	—	48,76	3,53	0,64	—	—	51,87	—	2117	2075	519	220	236
d) Natürliche Fruchtsäfte (vergl. S. 965).															
		In 100 cem Saft g								In 1 l					
335	Äpfelsaft	84,84	0,13	12,57	1,72	0,32	0,44	0,10	14,32	143,2	591	578	148	—	—
336	Birnsaft	84,15	0,13	10,53	4,50	0,33	0,36	0,10	15,05	150,5	621	607	156	—	—
337	Kirschensaft . . .	80,65	0,42	12,81	4,92	0,75	0,45	0,31	18,11	98,4	760	739	197	—	—
338	Erdbeersaft	91,00	—	5,33	1,82	1,04	0,66	—	8,03	—	328	321	80	—	—
339	Himbeersaft	95,73	—	—	—	1,84	0,50	—	—	—	—	—	—	—	—
340	Heidelbeersaft . .	89,40	—	6,27	2,81	1,13	0,29	—	10,01	—	408	400	100	—	—
341	Stachelbeersaft . .	89,81	0,06	6,12	2,09	1,65	0,27	0,04	9,66	241,5	397	388	99	—	—
342	Johannisbeersaft . .	85,98	0,28	8,35	1,88	2,92	0,59	0,21	12,89	61,4	540	526	139	—	—
343	Preisselbeersaft . .	85,88	0,07	8,57	2,98	2,20	0,30	0,05	13,12	262,4	553	537	137	—	—
344	Pfirsichsaft	—	—	5,33	—	0,68	0,47	—	—	—	—	—	—	—	—
345	Quittensaft	—	—	10,51	—	1,49	0,37	—	—	—	—	—	—	—	—
346	Citronensaft	89,56	0,32	1,95	2,14	5,83 ¹⁾	0,20	0,24	9,71	40,5	411	400	109	—	—
347	Apfelsinensaft . . .	87,05	0,33	9,02	1,91	1,35 ¹⁾	0,34	0,25	12,04	48,2	507	494	133	—	—
e) Fruchtkraut (vergl. S. 969).															
		%	%	%	%	%	%	%	%	In 1 kg					
348	Obstkraut	34,88	1,25	55,71	3,98	2,26	1,92	0,94	60,70	64,6	2538	2473	654	100	554
349	Zuckerrübenkraut . .	28,01	4,55	61,48	0,75	1,41	3,80	3,41	62,36	18,6	2766	2659	749	60	1250
350	Möhrenkraut	31,19	3,81	52,94	3,85	2,36	5,85	2,86	57,96	20,2	2550	2437	694	25	1260
351	Malzkraut	25,63	3,25	56,98	11,20	1,57	1,37	2,44	68,35	28,0	2947	2852	805	—	—
f) Fruchtgelees (vergl. S. 971).															
352	Äpfel-Gelee	39,27	0,44	55,97	3,66	0,47	0,19	0,33	58,89	181,8	2425	2371	616	200	308
353	Erdbeer- "	42,98	0,34	53,70	1,87	0,77	0,34	0,25	55,21	220,8	2270	2220	565	200	283
354	Johannisbeer-Gelee .	41,49	0,16	55,58	0,85	1,54	0,38	0,12	56,85	473,7	2328	2280	575	200	282
355	Pflaumen- "	49,50	0,21	46,29	1,52	1,93	0,55	0,16	48,75	304,7	2000	1958	496	200	246

¹⁾ Citronensäure.

No. 356
357
358
359
360
361
362
363
364
365
366
367
368
369
370
371
372
373
374
375
376
377
378
379
380

No.	Bezeichnung	Rohnährstoffe						Ausnutzbare Nährstoffe		Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg		Ausnutzbare Preiswertheinheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheinheit
		Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Zucker %	Sonst. Kohlenhydrate %	Freie Säure %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Kohlenhydrate %		rohe Kal.	reine Kal.			
356	Pfirsich-Gelee . . .	30,02	0,17	65,35	3,84	0,41	0,21	0,13	68,21	524,7	2792	2735	689	200	345
357	Ananas- " . . .	19,72	0,39	78,82	—	0,64	0,43	0,29	77,87	268,5	3197	3129	793	200	297
358	Heidelbeer-Gelee . . .	36,21	0,12	59,90	2,75	0,64	0,38	0,09	62,02	689,1	2537	2485	625	—	—
359	Brombeer- " . . .	40,37	0,24	56,41	1,84	0,81	0,33	0,18	57,88	321,6	2374	2324	588	—	—

Süsstoffe (vergl. S. 985—1004).

No.	Bezeichnung	Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Zucker %	Dinkose %	Saccharose %	Nicht-zucker Dextrin etc. %	Asche %	Stickstoff-Substanz %	Kohlenhydrate %	Nährstoffverhältnis stickstoffhaltig: stickstofffrei wie 1:	Kalorien in 1 kg	Ausnutzbare Preiswertheinheit in 1 kg	Marktpreis für 1 kg	Für 1 Mk. erhält man ausnutzbare Preiswertheinheit	
																Asche %
360	Rübenzucker (rein) . . .	0,06	—	—	99,73	0,15	0,05	—	97,88	—	—	3995	3915	979	60	1630
361	Rohrzucker . . .	2,16	0,35	1,78	93,33	1,42	0,20	0,26	94,60	363,9	3878	3797	959	80	1200	
362	Stärkezucker . . .	16,27	—	68,25	—	14,91	0,57	—	81,50	—	—	3326	3260	815	—	—
363	Stärkezucker-Syrup . . .	18,47	—	44,86	—	35,55	0,99	—	78,80	—	—	3216	3152	788	—	—
364	Kapillärsyrup . . .	19,72	—	32,56	—	47,48	0,24	—	78,44	—	—	3202	3138	784	—	—
365	Honig { gewöhnl. Blüten- Rohrzucker- Tannen- Honigthau-	18,96	1,08	73,31	2,63	3,78	0,24	0,81	78,13	96,4	3241	3164	822	150	548	
366		21,44	—	62,51	14,66	1,30	0,09	—	76,90	—	3139	3076	769	—	—	
367		17,49	0,41	65,79	6,14	9,74	0,43	0,31	80,04	258,2	3287	3217	820	—	—	
368		17,51	2,45	69,05	6,28	4,11	0,60	1,84	77,85	42,3	3296	3203	871	—	—	
369	Kunsthonig (invertirter Rohrzucker) . . .	19,21	Spur	79,07	—	1,60	0,12	—	79,06	—	—	3227	3162	791	—	—
370	Türkischer Honig . . .	7,97	—	56,78	31,02	3,92	0,31	—	89,89	—	—	3669	3596	899	—	—
371	Dattelhonig . . .	33,61	—	61,83	—	3,10	1,46	—	63,63	—	—	2597	2545	636	—	—

Gewürze (vergl. S. 1013—1065).

No.	Bezeichnung	Wasser %	Stickstoff-Substanz %	Aetherisches Öl %	Fett (Aetherauszug) %	Zucker %	Stärke %	Sonstige stickstofffreie Extraktstoffe %	Rohfaser %	Asche %	Von der Asche in Salzsäure unlöslich %	Myrronsaures Kalium %	Rhodan-Sinapin %
372	Weisser Senfsamen . . .	7,18	27,59	0,87	28,79	—	—	22,55	8,55	4,47	—	2,35	11,40
373	Schwarzer " . . .	7,57	29,11	0,93	27,28	—	—	19,27	10,15	4,98	—	2,81	11,25
374	Senfmehl (reines) . . .	5,63	32,55	0,66	32,21	—	—	18,70	5,85	4,40	—	2,17	11,12
375	Speisesenf	77,62	6,23	0,21	4,89	2,48	—	—	—	3,74	—	2,66	2,73
376	Muskat- nuss { echte, Myristica fragans Houtt. lange, Myrist. argentea Warb.	10,62	6,22	3,59	34,35	—	23,67	12,92	5,60	3,02	0,08	—	11,98
377		9,92	6,95	4,70	35,47	—	29,25	8,93	2,07	2,74	0,08	—	16,78
378	Macis, echte (Banda-) . . .	10,48	6,33	7,43	23,25	21,85	24,54	29,12	4,20	2,11	1,03	—	3,89
379	" Papua- . . .	9,18	6,68	5,89	54,28	52,72	8,78	14,41	4,57	2,10	1,11	0,88	1,92
380	" wildé (Bombay-) . . .	7,04	5,05	Spur	60,06	52,64	14,51	3,79	8,17	1,38	0,97	30,99	3,19

No.	Bezeichnung	Wasser %	Stickstoff- Substanz %	Aetherisches Oel %	Fett (Aether- auszug) %	Zucker %	Stärke %	Sonstige stickstofffreie Extraktstoffe %	Robfaser %	Asche %	Von der Asche in Salzsäure unlöslich %	Vanillin %	Alkohol- Extrakt %	Piperin %	Piperidin %
381	Stern- anis { echter, Illicium anisatum . . .	13,16	5,15	4,79	5,85	—	—	37,51	30,89	2,65	—	—	—	—	—
382	{ giftiger, Illicium religiosum . . .	11,94	6,35	0,66	2,35	—	—	48,01	27,91	2,78	—	—	—	—	—
383	Vanille	28,39	3,71	0,62	8,19	7,72	—	29,78	17,43	4,78	—	1,78	—	—	—
384	Kardamomen { Samen	14,29	12,97	3,49	1,64	0,58	31,13	12,96	14,03	8,91	—	—	—	—	—
385	{ Schalen	9,01	7,75	0,31	2,63	0,98	19,73	29,92	16,60	13,07	—	—	—	—	—
386	Pfeffer { schwarzer	13,04	12,22	1,27	7,77	38,27	33,46	14,83	12,94	4,47	0,42	1,60	11,03	6,61	0,66
387	{ weisser	13,72	11,73	0,81	6,58	57,75	55,70	5,38	4,39	1,69	0,13	1,37	9,08	6,67	0,32
388	Pfeffer-Schalen	11,51	14,33	0,97	3,04	11,75	7,42	15,33	35,55	11,85	4,73	—	10,19	1,95	—
389	„ -Staub	9,36	13,53	1,04	4,37	21,34	14,71	16,75	30,08	10,16	3,06	—	6,30	0,96	—
390	Langer Pfeffer	10,69	12,87	1,56	7,16	42,88	—	55,14	5,47	7,11	1,10	—	8,60	4,47	—
391	Neiken-Pfeffer	9,69	5,19	4,07	6,37	18,03	3,04	46,04	20,90	4,75	0,23	—	12,68	—	—
392	Span. Pfeffer, Paprika, ganze Frucht	11,21	15,47	1,12	12,49	9,38	—	34,78	20,76	5,17	0,42	21,24	31,82	—	—
393	Cayenne-Pfeffer	8,02	13,97	1,12	19,06	—	1,13	29,11	21,98	5,61	0,12	—	24,49	—	—
394	Kümmel	13,15	13,84	2,23	16,50	3,12	4,53	14,36	20,07	6,20	—	—	10,55	—	—
395	Anis	12,33	17,52	2,24	9,58	4,27	5,13	26,18	14,31	8,44	—	—	—	—	—
396	Koriander	11,37	11,49	0,84	19,15	1,92	10,53	11,29	28,43	4,98	—	—	—	—	—
397	Fenchel	12,26	17,15	3,96	9,17	4,79	14,89	15,40	14,50	7,88	—	22,78	13,45	—	—
398	Gewürz- (Blüthenknospen nelken { Stiele	7,86	6,06	17,61	7,16	18,24	2,67	25,85	8,37	6,18	0,06	—	15,01	—	—
399	{	9,22	5,84	4,90	3,89	18,79	2,10	30,72	17,00	7,64	0,60	—	6,79	—	—
400	Safran	15,62	12,41	0,60	5,63	13,35	43,64	4,48	4,27	0,53	—	—	—	—	—
401	Kapern, ein- (Kochsalzlös. gemacht in { Essig	87,76	2,66	—	0,54	—	—	4,81	1,24	2,99	—	—	—	—	—
402	{	86,95	3,79	—	0,51	—	—	6,07	1,45	1,23	—	—	—	—	—
403	Dill, Blüten, Blätter u. Blattstiele	83,84	3,48	—	0,88	—	—	7,30	2,08	2,42	—	—	—	—	—
404	Petersilie	85,05	3,66	—	0,72	0,75	—	6,69	1,45	1,68	—	—	—	—	—
405	Beifuss	79,01	5,56	—	1,16	—	—	9,46	2,26	2,55	—	—	—	—	—
406	Bohnen- (Pfeffer-) Kraut	71,88	4,15	—	1,65	2,45	—	9,16	8,60	2,11	—	—	—	—	—
407	Becherblume (Bimbernel)	75,36	5,65	—	1,23	1,98	—	11,05	3,02	1,72	—	—	—	—	—
408	Garten-Sauerampfer	92,18	2,42	—	0,48	0,37	—	3,06	0,66	0,82	—	—	—	—	—
409	Lorbeer-Blätter (getrockn.)	9,73	9,45	3,09	5,34	—	—	36,94	29,91	4,35	—	—	—	—	—
410	Majoran (desgl.)	7,61	14,31	1,72	5,60	—	—	35,62	22,06	9,69	3,39	—	—	—	—
411	Zimmt { Ceylon-	8,87	3,71	1,53	1,73	19,64	25,64	34,44	4,44	0,12	—	12,85	—	—	—
412	{ Chine- (Rinde	10,88	3,56	1,31	1,96	27,08	28,84	21,82	4,55	1,32	—	5,32	—	—	—
413	{ sischer (Sprossen	6,88	7,35	3,78	5,71	10,71	48,86	11,76	4,95	0,27	—	10,88	—	—	—
414	Holz-Cassia { Batavia	10,49	4,86	1,79	1,33	21,55	35,17	19,35	5,46	0,05	—	13,50	—	—	—
415	{ Saigon	8,00	4,22	3,69	2,75	21,84	30,85	23,43	5,22	0,37	—	6,60	—	—	—

No.	Bezeichnung	Wasser	Stickstoff-Substanz	Aetherisches Oel	Fett	In Zucker überführbare Stoffe	Sonstige stickstofffreie Extraktstoffe	Rohfaser	Asche	Von der Asche in Salzsäure unlöslich	Wasser-Extrakt	Alkohol-Extrakt
		%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
416	Holz-Cassia, Malabar	8,57	4,50	3,25	1,30	23,22	32,08	22,27	4,80	0,03	—	11,97
417	Ingwer-Wurzel	11,84	7,07	1,35	3,68	—	54,53	12,81	4,16	4,56	0,90	12,02
418	Gilbwurz { Bengalen	15,82	7,96	3,64	7,02	1,52	31,27	18,08	7,15	7,54	—	—
419	aus { Madras	13,76	6,61	1,98	4,92	3,70	39,73	15,77	5,91	7,62	—	—
420	Zittwer-Wurzel	16,39	10,83	1,12	2,46	1,18	49,90	8,89	4,82	4,41	—	—
421	Galgant- "	13,65	4,19	0,68	4,75	0,95	33,33	21,27	16,85	4,33	—	—
422	Süßholz { spanisches	8,82	12,92	—	3,71	7,44	2,13	42,98	17,66	4,40	—	—
423		russisches	8,68	9,25	—	3,06	6,01	10,38	38,44	18,80	5,38	—

Alkaloïdhaltige Genussmittel (vergl. S. 1074—1097).

Kaffee.

No.	Bezeichnung	Wasser	Stickstoff-Substanz	Koffein	Fett (Aetherauszug)	Zucker	Dextrin	Gerbsäure	Sonstige stickstofffreie Extraktstoffe	Rohfaser	Asche	Wasser-auszug
		%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
424	Kaffee (Samen) { roh	10,73	12,64	1,07	11,80	7,62	0,86	9,02	20,30	24,01	3,02	30,84
425		geröstet	2,38	14,13	1,16	13,85	1,31	1,31	4,63	39,88	18,07	4,65
426	Kaffeefruchtschalen	14,45	8,64	0,45	1,62	—	—	4,80	31,07	31,17	7,80	17,9 —31,8
427	Kaffeefruchtfleisch (trocken)	3,64	6,56	—	2,36	—	—	16,42	48,22	—	7,80	30,95
428	Bourbon-Kaffee	7,84	8,75	0	9,46	—	—	—	—	—	2,59	—
429	Gross-Comore-Kaffee	11,64	9,37	?	10,85	—	—	—	—	—	2,80	—

Kaffee-Ersatzmittel.

No.	Bezeichnung	Wasser	Stickstoff-Substanz	Koffein	Fett (Aetherauszug)	Zucker	Dextrin	Gerbsäure	Sonstige stickstofffreie Extraktstoffe	Rohfaser	Asche	Wasser-auszug
		%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
430	Kola-Kaffee (Kola, Weizen, Cichorien etc.)	6,82	—	0,26	—	17,64	12,74	—	—	—	3,90	53,94
431	Cichorien-Kaffee	11,76	7,35	—	2,48	17,46	—	—	33,19	10,03	4,99	63,33
432	Rüben- "	8,18	—	—	—	22,11	—	—	—	8,35	6,19	57,70
433	Löwenzahnwurzel-Kaffee	8,45	—	—	—	1,40	—	—	—	17,06	6,59	60,18
434	Gebrannter Zucker	3,97	—	—	—	32,83	—	—	—	—	7,03	89,46
435	Feigenkaffee	20,92	4,15	—	3,83	24,72	—	—	34,63	6,99	4,76	64,09
436	Karobbe-Kaffee	6,72	8,72	—	3,51	—	—	—	70,81	7,65	2,59	54,22
437	Wiener Kaffee-Surrogat	9,72	4,50	—	—	19,92	—	—	—	—	8,33	39,52
438	Linde's Kaffee-Essenz	3,93	4,59	—	—	59,46	—	—	—	—	3,69	70,08
439	Roggen-Kaffee	12,50	12,15	—	3,57	4,12	—	—	55,66	8,45	3,55	42,46
440	Gersten- "	1,96	13,92	—	2,17	2,56	—	—	65,54	10,91	2,94	50,43
441	Volkskraft-Kaffee	10,94	9,08	—	1,98	—	—	—	—	—	3,34	48,82
442	Von Gebr. Behr	2,22	11,87	—	3,91	—	—	—	—	9,78	4,54	59,97
443	Gerstenmalz-Kaffee	5,83	14,22	—	2,02	7,01	—	—	57,28	11,34	2,30	54,30

2) Unter Glukose ist der direkt Fehling'sche Lösung reducirende, unter Saccharose der nach der Inversion reducirende Zucker zu verstehen.

No.	Bezeichnung	Wasser	Stickstoff-	Thein	Fett (Aether-	Zucker	Gerbsäure	Sonstige	Robfaser	Asche	Wasser-
		%	Substanz	%	auszug)	%	%	stickertraub	%	%	auszug
		%	%	%	%	%	%	Extractstoffe	%	%	%
444	Lupinen-Kaffee { Pelkman's Perik-Kaffee . . .	7,14	39,51	—	5,53	18,06	—	10,06	15,17	4,47	23,29
445		Kaiserschrot-Kaffee . . .	14,42	28,85	—	3,00	—	—	—	—	4,61
446	Kongo-Kaffee . . .	4,22	27,06	—	1,19	3,25	—	39,74	19,28	4,63	21,54
447	Sojabohnen-Kaffee . . .	5,27	—	—	17,05	32,93	—	—	4,71	4,28	46,46
448	Eichel-Kaffee . . .	10,51	5,82	—	4,02	3,77	5,50	63,79	4,52	2,07	25,77
449	Mogdad- " . . .	11,09	15,13	—	2,55	—	5,23	40,39	21,21	4,33	—
450	Erdnuss- Kaffee { natürlich (ent-	5,05	27,89	—	50,12	—	—	12,34	2,44	2,16	23,63
451		schält) . . .	6,43	48,31	—	21,26	—	—	14,68	5,08	4,24
452	Datteln-Kaffee . . .	6,64	5,46	—	7,91	2,15	—	48,77	27,79	1,27	11,86
453	Wachspalmen-Kaffee . . .	3,76	6,99	—	14,06	1,25	—	33,25	38,45	2,24	13,50
454	Spargelsamen-Kaffee . . .	6,22	20,75	—	10,45	—	—	—	—	5,36	8,32

Ueber einige sonstige, noch wenig untersuchte Kaffee-Ersatzmittel vergl. S. 1039—1097.

Thee.

No.	Bezeichnung	Wasser	Stickstoff-	Thein	Fett	Zucker	Gerbsäure	Sonstige	Robfaser	Asche	Wasser-
		%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
455	Thee (echter) . . .	8,46	24,13	2,79	8,24	0,68	12,35	26,81	10,61	5,93	38,76
456	Paraguay-Thee, Mate . . .	6,92	11,20	0,89	4,19	—	6,89	64,33	—	5,58	33,90

Thee-Ersatzmittel.

457	Faham-Thee . . .	8,36	5,21	—	3,91	—	—	—	—	6,35	—
458	Böhmischer Thee . . .	11,48	23,02	—	5,61	—	8,38	22,96	7,25	21,30	29,79
459	Kaukasischer Thee . . .	6,83	20,91	—	3,56	—	20,82	36,58	6,40	5,00	38,80

Ueber sonstige Thee-Ersatzmittel vergl. S. 1106 u. 1107.

Kakao und Chokolade etc.

No.	Bezeichnung	Wasser	Stickstoff-	Thein	Fett	Zucker	Gerbsäure	Säure	Stärke	In heissem		Kali	Ammoniak-	
										Wasser	löslich			Stoffe
		%	%	%	%	%	%	%	%	organ.	unorgan.	%	%	
460	Kakaobohnen { roh, ungeschält . . .	7,93	14,19	1,49	45,57	—	5,85	17,07	4,78	4,61	—	—	—	
461		geröstet, ungeschält . . .	6,79	14,13	1,58	46,19	—	6,06	18,04	4,63	4,16	—	—	—
462	" geschält . . .	5,58	14,13	1,55	50,09	—	8,77	13,91	3,93	3,59	—	—	—	
463		verknetetete Masse . . .	4,16	13,97	1,56	53,03	—	9,02	12,79	3,40	3,63	—	—	—
464	Kakaopulver (entöltter Kakao) { in gewöhnlicher Weise . . .	5,54	20,33	1,88	28,34	—	15,60	17,70	5,37	5,24	16,52	1,70	1,85	0,023
465		mit Alkalien . . .	4,54	19,86	1,74	28,98	—	13,61	17,94	5,25	7,08	17,65	4,57	3,91
466	mit Ammoniumkarbonat zubereitet . . .	5,72	21,72	1,69	28,08	—	14,46	17,37	5,68	5,28	17,35	2,90	1,66	0,350
467	Chokolade	1,59	6,27	0,62	22,20	53,70	4,74	6,95	1,67	2,26	—	—	—	—

Ueber einige besondere Kakaosorten vergl. S. 1117; über die Verdaulichkeit des Kakaos S. 244 u. 1113.

468	Kolanuss	12,22	9,22	0,053	2,16	2,75	43,83	15,06	7,85	3,05	Fett 1,35	Kalium 1,25	Gerbsäure 3,42	—	—
-----	--------------------	-------	------	-------	------	------	-------	-------	------	------	-----------	-------------	----------------	---	---

Ueber die Zusammensetzung von Tabak vergl. S. 1131, Kokablättern S. 1141, von Arekasamen und Betelblättern S. 1143.

Alkoholische Getränke.

Bier (vergl. S. 1226).

No.	Bezeichnung	Wasser	Kohlensäure	Alkohol	Extrakt	Stickstoff-Substanz	Maltose oder Zucker	Gummi + Dextrin	Säure = Milchsäure	Glycerin	Asche	Phosphor-säure	Kalorien ¹⁾
		%	%	Gew. %	%	%	%	%	%	%	%	%	
469	Schank- oder Winterbier (leichteres)	91,11	0,197	3,36	5,34	0,74	1,15	3,11	0,156	0,120	0,204	0,055	446,8
470	Lager- od. Sommerbier (schwereres)	90,62	0,207	3,69	5,49	0,57	1,08	3,17	0,178	0,181	0,207	0,067	474,9
471	Exportbier	89,00	0,207	4,29	6,50	0,66	1,45	3,57	0,174	0,170	0,239	0,078	558,6
472	Bock-, Doppel- oder Märzenbier .	86,80	0,221	4,64	8,34	0,73	2,77	4,09	0,181	0,176	0,276	0,095	655,6
473	Weissbier	91,62	0,299	2,79	5,29	0,54	1,56	2,43	0,353	0,092	0,142	0,036	406,3
474	Sonstiges obergähriges Bier . . .	93,26	0,161	2,86	3,72	0,37	0,82	1,65	0,433	—	0,160	0,050	347,9
475	Reisbier	89,21	—	3,66	6,93	0,46	1,45	4,20	0,230	—	0,226	0,077	531,3
476	Maisbier	89,81	0,247	3,47	6,47	0,28	1,50	4,20	0,076	—	0,330	—	494,9
477	Porter	86,49	0,383	5,16	7,97	0,63	2,06	3,08	0,325	—	0,380	0,086	674,3
478	Ale	88,54	0,201	5,27	5,99	0,61	1,07	1,81	0,284	—	0,320	0,089	605,4
479	Malzextraktbier	83,87	0,200	3,74	11,74	0,86	5,85	3,93	0,275	0,291	0,292	0,094	726,3
480	Braunschweiger Mumme	—	(0,12)	(2,96)	55,22	2,47	45,46	5,46	—	—	0,944	0,341	2383,8
481	Seefahrtsbier	54,57	—	0,29	45,14	1,83	33,50	11,06	0,261	—	0,716	0,276	1797,6
482	Kwass	—	0,078	1,56	3,31	0,35	0,81	0,69	0,387	—	0,216	—	235,7

Traubenwein.

Trockne Weine (Gewöhnliche Trink- oder Tischweine vergl. S. 1284).

Weissweine.

No.	Bezeichnung	100 ccm enthalten Gramm:										Kalorien ²⁾	
		Wasser	Alkohol	Extrakt	Gesamt-Säure = Weinsäure	Flüchtige Säure = Essigsäure	Weinsäure		Weinstein	Zucker	Glycerin		Mineralstoffe
							im Ganzen	frei					
483	Mosel und Saar	90,33	7,36	2,31	0,77	0,05	0,34	0,071	0,171	0,20	0,66	0,16	601,5
484	Rheingau und Maingau	88,97	8,12	2,91	0,77	0,05	0,18	0,017	0,130	0,23	0,85	0,20	675,2
485	Nahe- und Glauthal	89,55	8,20	2,25	0,67	0,04	0,19	0,028	0,094	0,16	0,69	0,17	659,6
486	Rheinessen	90,43	7,42	2,15	0,58	0,04	0,19	—	—	0,08	0,63	0,22	598,4
487	Bergstrasse	89,44	8,35	2,21	0,64	0,05	0,13	—	—	0,13	0,64	0,23	676,0
488	Odenwald	89,61	8,33	2,06	0,61	0,04	—	—	—	0,08	0,75	0,23	660,3
489	Pfalz	89,20	8,54	2,26	0,64	0,05	0,19	0,055	0,17	0,13	0,71	0,21	682,6

¹⁾ Für die Berechnung des Wärmewerthes ist die Verbrennungswärme von 1 g Alkohol zu 7,183, die der nichtflüchtigen Stoffe (Extrakt — Asche) zu rund 4,000 Kalorien angenommen. Letztere Zahl rechtfertigt sich nach den S. 283 und 284 aufgeführten Wärmewerthen. Diese betragen für je 1 g Dextrin 4,112 Kal., 1 g Maltose 3,947 Kal.; für die Stickstoff-Substanz, die sich aus verschiedenen Verbindungen (Pepton, verschiedenen Amido- etc. Verbindungen) zusammensetzt (S. 1277), lässt sich ein bestimmter Kalorienwerth nicht annehmen; der für 1 g Pepton beträgt 5,298, der für die Amidverbindungen etc. liegt jedenfalls durchweg unter 4,000 Kal. Da das Dextrin die Hauptmenge des Extractes bildet, so dürfte ein mittlerer Verbrennungswerth von 4,000 Kal. für 1 g Extrakt minus Asche gerechtfertigt sein.

²⁾ Bei den trocknen Weinen setzt sich die Verbrennungswärme des Extractes (d. h. Extrakt — Mineralstoffe) annähernd zu je $\frac{1}{2}$ aus der des Glycerins (4,317 Kal.), aus der der Wein- oder Apfelsäure (1,846 Kal.) und aus der von Dextrin- bzw. Glukose- ähnlichen Stoffen (4,112 Kal.) zusammen, kann also zu rund 3,39 Kal. angenommen werden.

No	Bezeichnung	100 cem enthalten Gramm:										Kalorien für 1 l	
		Wasser	Alkohol	Extrakt	Gesamt-Säure = Weinsäure	Flüchtige Säure = Essigsäure	Weinsäure		Weinstein	Zucker	Glycerin		Mineralstoffe
							im Ganzen	freie					
490	Franken (Weisswein)	90,82	7,01	2,17	0,69	0,09	0,21	0,015	—	0,07	0,64	0,19	570,7
491	Württemberg "	91,41	6,60	1,99	0,66	—	—	0,093	0,19	—	0,70	0,24	533,3
492	Baden "	91,25	6,75	2,00	0,65	0,04	0,23	—	0,29	0,09	0,58	0,20	545,9
493	Elsass "	91,64	6,44	1,92	0,64	—	0,23	0,026	0,13	0,09	0,53	0,22	530,2
494	Lothringen "	91,43	6,52	2,05	0,79	—	0,37	0,042	0,13	0,10	0,55	0,19	531,4

Rothweine.

No	Bezeichnung	Wasser	Alkohol	Extrakt	Gesamt-Säure = Weinsäure	Flüchtige Säure = Essigsäure	Weinsäure im Ganzen	freie	Weinstein	Zucker	Glycerin	Mineralstoffe	Phosphor- säure	Schwefelsäure	Kalorien ¹⁾ für 1 l
495	Rheingau und Maingau	87,93	9,26	2,81	0,56	0,07	—	—	0,19	0,10	0,63	0,24	—	752,3	
496	Ahrthal	87,63	9,47	2,90	0,63	0,04	0,18	—	—	0,15	0,83	0,24	—	769,7	
497	Rheinessen	88,62	8,80	2,58	0,45	0,07	0,18	—	—	0,19	0,70	0,29	—	709,8	
498	Württemberg	90,71	7,12	2,17	0,66	0,04	0,21	0,05	0,10	—	0,58	0,27	—	575,9	
499	Baden	89,94	7,57	2,49	0,59	0,05	0,20	0,25	—	0,12	0,71	0,28	—	618,7	
500	Elsass	90,41	7,18	2,41	0,61	—	0,18	0,11	0,05	0,12	0,60	0,25	—	589,0	
501	Lothringen	91,65	6,25	2,10	0,63	—	0,22	0,10	0,06	0,11	0,56	0,24	—	511,9	
502	Bordeaux	89,42	8,16	2,49	0,58	0,09	—	0,28	0,19	0,23	0,73	0,25	—	659,8	

Süssweine (vergl. S. 1305, 1307, 1310, 1316).

No	Bezeichnung	100 cem enthalten Gramm:										Kalorien ¹⁾ für 1 l		
		Wasser	Alkohol	Extrakt	Gesamt-Säure = Weinsäure	Weinsäure	Zucker	Glycerin	Mineralstoffe	Phosphor- säure	Schwefelsäure			
503	Auslesewein {	Pfälzer	84,95	7,62	7,43	0,67	0,084	4,60	1,21	0,27	0,036	0,045	—	815,9
504		Rheinischer	81,79	8,56	9,65	0,97	—	6,35	1,43	0,21	0,049	—	—	968,9
505	Tokayer {	Essenz	62,24	6,52	31,24	0,60	(0,150)	25,61	—	0,36	0,071	—	—	1636,4
506		Ausbruch (echt)	76,09	11,19	12,72	0,60	0,101	9,01	1,11	0,27	0,070	0,015	—	1270,6
507		desgl. des Handels	66,31	9,93	23,76	0,65	0,164	19,80	0,69	0,35	0,058	0,044	—	1591,1
508		herb	84,13	12,37	3,50	0,56	0,093	—	—	0,19	0,057	—	—	1012,8
509	Ruster Ausbruch	64,40	9,55	26,05	0,44	—	23,77	—	0,32	0,040	0,037	—	—	1650,9
510	Meneser Ausbruch (roth)	67,56	9,02	23,42	0,50	—	18,85	0,84	0,28	0,036	0,033	—	—	1517,7
511	Achaier (Kalavrita)	80,24	14,40	5,36	0,57	0,102	2,55	0,78	0,30	0,051	0,047	—	—	1224,2
512	Malvasier (Moskato)	69,60	12,73	17,67	0,58	0,077	14,09	0,71	0,32	0,051	0,044	—	—	1565,1
513	Marsala	81,01	11,59	6,40	0,53	0,153	3,25	0,72	0,36	0,028	0,101	—	—	1059,1

¹⁾ Bei den Süssweinen kann die Verbrennungswärme des Extraktes (Extrakt-Asche) gleich dem vorwiegendsten Bestandtheil desselben, dem Zucker (Glukose + Fruktose) also = 3,75 Kal. für 1 g gesetzt werden. Die dextrinartigen Stoffe und Glycerin haben zwar einen höheren, die Säuren aber einen niedrigeren Verbrennungswerth, als der Zucker, so dass sich die Differenz annähernd gegen den Werth 3,75 ausgleichen wird (vergl. Anm. 2, S. 1495).

No.	Bezeichnung	100 cem enthalten Gramm:										Kalorien für 1 l
		Wasser	Alkohol	Extrakt	Gesamt-Säure = Weinsäure	Flüchtige Säure = Essigsäure	Zucker	Glycerin	Mineralstoffe	Phosphor- säure	Schwefelsäure	
514	Sherry	79,85	16,09	4,06	0,41	—	2,40	0,51	0,46	0,028	0,186	1290,9
515	Malaga	65,31	12,60	22,09	0,51	0,134	18,32	0,55	0,42	0,044	0,052	1716,6
516	Portwein	75,57	16,18	8,25	0,42	0,085	6,04	0,34	0,22	0,035	0,023	1463,4
517	Madeira	80,34	14,43	5,23	0,49	0,135	2,95	0,67	0,25	0,052	0,067	1223,4
518	Muskat (Algier)	71,58	12,79	15,63	0,38	0,040	13,45	0,27	0,16	0,013	0,020	1498,9
519	Wermuthwein	78,30	10,12	12,58	0,52	0,100	10,08	0,43	0,17	0,026	0,053	1192,3
520	Amarena	73,95	13,02	13,03	0,61	—	8,55	—	0,33	0,051	0,068	1411,6

Schaumweine (vergl. S. 1320).

521	Schaumwein	trocken	87,22	10,42	2,36	0,61	0,049	0,53	0,71	0,14	—	0,026	830,8
522		süß	77,62	9,50	12,88	0,63	0,049	10,95	0,70	0,15	0,022	—	1159,8

Obst- und Beerenweine (vergl. S. 1327 u. 1328).

No.	Bezeichnung	Wasser	Alkohol	Extrakt	Säure = Apfelsäure	Flüchtige Säure = Essigsäure	Zucker	Glycerin	Mineralstoffe	Phosphor- säure	Schwefelsäure	Kalorien ¹⁾ für 1 l
524	Trinkweine { Birnenwein	90,88	5,02	4,10	0,57	0,096	0,34	0,37	0,32	0,024	0,022	488,7
525	Obst-Schaumwein	86,28	5,56	8,16	0,39	0,119	4,99	0,27	0,24	0,020	0,021	696,4
526	Kirschwein	87,69	5,71	6,60	0,55	0,121	0,37	0,26	0,66	0,044	—	633,8
527	Stachelbeerwein { herb	89,97	8,06	1,97	0,81	0,059	0,08	0,47	0,23	0,014	0,048	645,8
528		süß	76,48	10,74	12,78	0,77	0,089	9,79	0,78	0,22	0,015	0,007
529	Johannisbeerwein { herb	87,66	10,09	2,25	0,98	0,140	0,09	0,51	0,21	0,012	0,034	801,1
530		süß	79,34	11,15	9,51	0,91	0,111	7,39	0,68	0,24	0,015	0,023
531	Heidelbeerwein { herb	90,16	7,56	2,28	0,68	0,146	0,11	0,42	0,20	0,010	0,033	620,4
532		süß	82,93	7,86	9,21	0,71	0,047	7,96	0,47	0,17	0,007	—
533	Erdbeerwein	74,07	9,59	16,34	0,81	0,023	14,11	0,66	0,24	0,013	0,023	1301,6
534	Himbeerwein	74,66	9,91	15,43	0,71	0,139	12,44	0,84	0,25	0,017	—	1290,4

Branntweine (vergl. S. 1337—1357).

No.	Bezeichnung	Alkohol Vol.-%	In 100 cem Branntwein mg:							Kalorien ²⁾ für 1 l
			Extrakt	Höhere Alkohole	Aldehyde	Furfurol	Freie Säuren = Essigsäure	Ester = Essigsäure- Aethyl ester	Blausäure	
535	Gewöhnlicher Trinkbranntwein	45,0	65,0	190,0	—	1,5	28,5	150,0	—	2746
536	Aepfel-Branntwein	56,7	63,2	182,8	18,8	1,0	88,1	243,8	—	3544
537	Birnen- „	50,0	40,0	80,0	28,8	0,8	101,5	—	—	3062

¹⁾ Berechnet wie bei Traubenwein.

²⁾ Bei der Berechnung der Kalorien der Branntweine ist der Gehalt an Aethylalkohol + höheren Alkoholen + Estern in Gramm für 1 l mit dem Verbrennungswerth für 1 g Aethylalkohol, der Gehalt an Extrakt in Gramm mit dem Verbrennungswerth des Extraktes vom Wein (vergl. S. 1495, Anm. No. 2) multiplicirt, während der Gehalt an freien Säuren, Aldehyden etc., der durchweg nur gering ist, nicht berücksichtigt wurde.

No.	Bezeichnung	Alkohol Vol.-%	In 100 cem Branntwein mg:							Kalorien ¹⁾ für 1 l
			Extrakt	Höhere Alkohole	Aldehyde	Furfurel	Kreie Säuren = Essigsäure	Ester = Essigsäure- Aethyl ester	Blausäure	
538	Kirsch-Branntwein	50,0	91,8	63,8	5,2	0,4	49,8	91,0	4,1	3064
539	Zwetschen- " (Slivowitz)	48,6	82,5	82,1	8,6	2,2	78,6	114,6	4,6	2970
540	Trester- "	46,7	137,6	97,8	71,2	0,5	73,0	155,3	—	2843
541	Kognak { echter	56,1	533,2	162,0	13,6	0,9	45,9	119,4	—	3499
542		Verschnitt	49,1	1227,1	38,4	8,5	0,5	26,4	31,2	—
543	Rum { echter	61,1	549,4	151,8	13,0	2,3	101,5	270,7	—	3876
544		Verschnitt	47,5	486,7	34,9	6,4	0,6	49,7	66,4	—
545	Arrak	58,8	78,8	215,0	—	—	116,2	184,6	—	3691

Ueber die Zusammensetzung und die Verbrennungswärme der Liköre und Bitteren vergl. S. 1360, über die von zubereiteten Speisen S. 1447—1456.

¹⁾ Siehe Anmerkung No. 2 S. 1498.