

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

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.05.2025

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

Ueber die nährrende Kraft der Kleie.

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

L i t t e r a t u r.

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

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