

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

zweitens, um ihm die Stoffe zuzuführen, die durch ihre Verbrennung seinen Wärmebedarf und seine Leistungen mechanischer Art zu decken imstande sind.

Nun bestehen unsere Nahrungsmittel aus im wesentlichen drei verschiedenen Gruppen von Körpern:

1. den Eiweißkörpern, so genannt nach einem ihrer Vertreter, dem Weiß des Hühnereies, aber enthalten sind sie in fast allen Teilen jedes Tieres und jeder Pflanze, wenn auch in sehr verschiedener Menge und von wechselnder Zusammensetzung. Die Eiweißkörper des Fleisches unterscheiden sich von denen der Hülsenfrüchte, aber auch die Eiweißkörper verschiedener Fleischarten weisen untereinander wieder große Differenzen auf. Sie sind der wichtigste Bestandteil der lebenden Substanz, in gewissem Sinne die Träger des Lebens;

2. den Fetten, das sind solche aus dem Tier- und Pflanzenreich stammende Körper, wie Butter und Schmalz einerseits und die Oele fetthaltiger Früchte und Samen anderseits (Oliven, Kürbiskerne, Leinsamen usw.); und

3. den Zuckerstoffen (auch Kohlehydrate genannt), zu denen alle die verschiedenen Zuckerarten, Rohr-, Rüben-, Milch- und Fruchtzucker usw. gehören, aber auch der Hauptbestandteil der verschiedenen Mehlarten, die Stärke, gehört hieher, gleichgültig, ob es die Stärke des Weizen-, Roggen-, Kartoffel- oder Reismehls sei.

Während nun der chemische Aufbau der Fette und Zuckerstoffe vollständig aufgeklärt ist — beide Arten von Nahrungsmitteln setzen sich nur aus Kohlenstoff, Sauerstoff und Wasserstoff zusammen —, ist die chemische Zusammensetzung der Eiweißkörper in vielfacher Beziehung noch nicht entziffert; von allen anderen Nahrungsmitteln unterscheiden sie sich vor allem dadurch, daß sie neben Kohlenstoff, Sauerstoff und Wasserstoff auch noch Stickstoff in erheblicher Menge (etwa $\frac{1}{6}$ ihres Gewichtes) enthalten.

Was folgt nun mit Notwendigkeit aus der Feststellung, daß alles tierische Leben so sehr an das Vorhandensein von Eiweiß geknüpft ist, daß man das Eiweiß als den Träger des Lebens bezeichnen durfte, daß man das „Leben“ in chemischer Beziehung als Eiweißzerfall und Eiweißaufbau zu betrachten berechtigt ist? Daraus folgt, daß von allen Nahrungsstoffen der unentbehrlichste, durch nichts zu ersetzende eben Eiweiß in irgend einer Form ist. Seine Funktion ist es, das zu ersetzen, was im Lebensablauf an Eiweiß immerfort zerstört wird — und da die beiden anderen Kategorien von Nahrungsstoffen (Fette und Zuckerstoffe) dies nicht zu