

ALIMENTS	Albuminoïdes	Graisses	Matières non azotées	Sels
Carpe.....	15,7	4,77	—	0,5
Truite.....	17,52	0,74	—	0,8
Raie.....	22,0	0,45	—	0,17
Morue séchée et salée.....	81,5	0,74	—	16,16
Morue salée et fumée.....	27,0	0,36	—	22,1
Stockfish salé et fumé.....	77,0	0,4	1,7	—
Hareng salé.....	18,9	16,9	1,57	—
Hareng salé et fumé.....	36,76	15,7	—	13,12
Caviar (moyenne).....	30,8	15,6	1,67	8,1
PARTIES ACCESSOIRES DES ANIMAUX				
Sang: moyenne.....	6,42	0,18	—	0,8
Lard non salé.....	0,41	98,5	—	—
“ salé.....	9,12	75,75	—	—
Cervelle.....	11,5	10,0	—	—
Foie de veau.....	17,6	2,39	—	—
Rognons de veau.....	22,13	2,77	—	1,25
“ de mouton.....	16,5	3,33	0,21	1,3
Tripes de porc.....	23,00	11,32	—	0,84
Langue de bœuf.....	17,10	18,10	—	1,0
Cervelas.....	18,0	40,0	—	—
Boudin.....	12,0	11,0	25,0	—
Saucisse de foie.....	9,16	14,26	6,21	—
Extrait de viande Liebig.....	30,8	—	3,20	22,3
Bouillon de viande.....	0,75	—	0,14	0,4
Saindoux (fondu).....	0,26	99,0	—	—
Margarine.....	—	86,0	—	—
ŒUF ET SES PARTIES				
Œuf de poule complet.....	12,5	12,11	0,53	1,12
Blanc d'œuf de poule.....	12,87	0,25	0,77	0,61
Jaune d'œuf de poule.....	16,12	31,4	0,48	1,0
LAIT ET SES DÉRIVÉS				
Lait de vache (moyenne).....	3,66	4,48	4,48	0,78
“ “ écrémé.....	4,0	1,1	4,0	0,72
“ de brebis.....	6,5	6,86	4,9	0,9
“ de chèvre.....	4,3	4,8	4,5	—
Crème de lait.....	3,76	22,66	4,23	0,5
Beurre.....	0,8	84,0	0,6	—
Babeurre.....	4,0	1,1	4,0	—
Petit lait.....	1,86	0,3	4,9	—