

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
I. Notwendigkeit und Voraussetzungen der Krankenernährung	1
II. Allgemeine Grundlagen der Krankenernährung ..	3
1. Hunger und Durst	3
2. Die Gestaltung nahrungs- und wasserknapper Kostformen	9
3. Die Bekämpfung von Hunger- und Appetitlosigkeit ..	11
4. Hygiene der Ernährung	17
5. Küchentechnische Hinweise	32
III. Die Formen der Krankenkost	40
1. Brennwertreiche und brennwertarme Kostformen	44
a) Brennwert- und eiweißreiche Kost. Kräftigungskost	44
b) Brennwertarme Kost	73
c) Rohkost	78
d) Saftkost	111
e) Das Fasten	113
2. Kostformen mit Entzug einzelner Nährstoffe	121
a) Eiweißarme Kost. Lacto-vegetabile Kost. Vegetarismus ..	121
b) Fettarme Kost	128
c) Kohlenhydratarme Kost. Diabetikerkost	130
d) Purinararme Kost	156
e) Oxalatararme Kost	159
f) Gewürzarme Kost	161
g) Allergenfreie Kost	164
h) Kochsalzfreie Kost	165
i) Kaliumarme Kost	187
k) Phosphatararme Kost	189
l) Trockenkost	190
3. Basenüberschüssige und säureüberschüssige Kostformen	197
a) Säuerung und Alkalisierung in der Ernährungstherapie ..	197
b) Die Lehre von der basenüberschüssigen Kost	205
4. Kostformen bei Krankheiten der Verdauungsorgane ..	211
a) Nahrungsauswertung und Verdauungsfunktionen	211
b) Krankheiten des Mundes und der Speiseröhre	225
c) Krankheiten des Magens und Duodenums	228
d) Darmkrankheiten	252

	Seite
e) Leber- und Gallenwegskrankheiten	263
f) Pankreaskrankheiten	274
g) Die Ernährung des Frischoperierten	275
5. Künstliche Ernährung	279
IV. Die Ernährung des Kindes, der Schwangeren und des Greises	284
1. Kinderernährung	284
a) Ernährungsstörungen ex alimentazione	301
b) Ernährungsstörungen ex infectione	309
c) Ernährungsstörungen ex constitutione	311
2. Die Ernährung der schwangeren und der stillenden Frau	312
3. Die Ernährung des alten Menschen	323
V. Von den Nahrungsmitteln	325
1. Getreide	326
2. Gemüse, Hefe	340
3. Obst	358
4. Zucker und Honig	361
5. Nüsse	367
6. Pflanzliche, tierische und synthetische Fette	368
7. Warm- und Kaltblüterfleisch	377
8. Milch, Käse	388
9. Eier	398
10. Gewürze	402
11. Kaffee, Tee, Kakao, Alkoholika	411
12. Nährpräparate	420
13. Wasser	431
VI. Anhang	442
1. Nomogramm zur Bestimmung der Körperoberfläche ..	442
2. Sollwerte der Wärmebildung	443
3. Nomogramm zur Ermittlung der Grundumsatzabweichung	443
4. Kalorischer Wert für O ₂ und CO ₂	444
5. Maße	444
6. Nahrungsmitteltabelle	444
Schrifttum	458
Sachverzeichnis	467