

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-vegetable Kost. Vegetarismus .. | 121 |
| b) Fettarme Kost | 128 |
| c) Kohlenhydratarme Kost. Diabetikerkost | 130 |
| d) Purinarme Kost | 156 |
| e) Oxalatarme Kost | 159 |
| f) Gewürzarme Kost | 161 |
| g) Allergenfreie Kost | 164 |
| h) Kochsalzfreie Kost | 165 |
| i) Kaliumarme Kost | 187 |
| k) Phosphatarme 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 alimentatione | 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 O₂ und CO₂ | 444 |
| 5. Maße | 444 |
| 6. Nahrungsmitteltabelle | 444 |
| Schrifttum | 458 |
| Sachverzeichnis | 467 |