

# ZWEI NEUE BÄNDCHEN!

## Diät mit roher und vegetarischer Kost

Von Dr. med. Alfred Brauchle, Leitender Arzt  
der Klinik für Naturheilkunde am Rudolf-Heß-  
Krankenhaus, Dresden. 1. Auflage RM. 2.-

## Diät in der Schwangerschaft

Von Univ.-Professor Dr. Hans Albrecht,  
Direktor der Krankenanstalt Rotes Kreuz,  
München. 1. Auflage . . . . . RM. 1.60

RM. 1.20

## Schonkost Diät für Fieberkranke und Genesende

Von Prof. Dr. med. K. Voit,  
Leitender Arzt der Inneren Abteilung  
der Städt. Krankenanstalten, Solingen.



4.-6. Tausend

Für Erholungsbedürftige und Rekonvaleszenten wird vom Arzt ein Diätplan aufgestellt, der vorwiegend den Gesamtorganismus und die durch die Organerkrankung bedingte Allgemeinstörung berücksichtigt. Dabei muß die entsprechende Schonkost nicht nur die Verdauungsorgane schonen, sondern auch den nötigen Nährwert besitzen. Sie gliedert sich in flüssige, flüssigbreiige und in feste, schlackenarme Form. An Hand dieses neuen Diätkochbuches kann die Hausfrau die Bedeutung einer allgemeinen Schonungsdiät verstehen, dem Kranken die richtige Schonkost nach den sorgfältig zusammengestellten Rezepten reichen und so im wahrsten Sinn des Wortes Helferin des Arztes sein zum Wohle des Patienten.

**Inhalt:** Einführung; Wichtige Vorbemerkung; Beispiele flüssiger Kost; Schonkost mit Fleisch; Vegetarische Schonkost; Suppen; Fleisch- und Fischspeisen; Mittelgerichte; Gemüse; Kartoffel- und Zupspeisen; Soßen; Süßspeisen; Getränke; Gemüsesäfte; Verschiedenes.

K. THIENEMANN'S VERLAG · STUTTGART

RM. 1.20

## Diät bei Fettsucht

Von Prof. Dr. med. K. Voit,  
Leitender Arzt der Inneren Abteilung  
der Städt. Krankenanstalten, Solingen.



8.-10. Tausend

Der Zweck der Entfettungsdiät ist, den Körper von dem unnötigen Fettballast zu befreien. Die Beschränkung der zugeführten Kalorien wird also das Wichtigste sein. Dabei kommt es aber nicht nur auf die Quantität an, auch die qualitative Zusammensetzung spielt eine Rolle. Da, wie schon erwähnt, aus Kohlehydraten im menschlichen Organismus Fett gebildet werden kann, wird man neben der Verminderung der zugeführten Fettmenge auch für eine Herabsetzung der Kohlehydrate in der Nahrung Sorge tragen müssen. Das gilt ganz besonders für die leicht aufsaugbaren, wie Zucker, feines Mehl usw. Daher soll der Bedarf an Kohlehydraten in erster Linie durch die stark zellulosehaltigen Gemüse und Salate, Obst, Kartoffeln in beschränkter Menge, grobes Schwarzbrot usw. gedeckt werden.

**Inhalt:** Fettsucht; Speisenfolgen mit gemischter Kost; Kohlkosttage; Suppen; Eierpeisen; Fleischpeisen und Fischpeisen; Gemüse und Zupspeisen; Salate; Verschiedenes; Kohlkostplatten.

K. THIENEMANN'S VERLAG · STUTTGART

Prospekt kostenlos auf dem  
Bestellzettel

②

Vorzugsrabatt für alle 12 Bände!

②

K. Thienemanns Verlag Stuttgart

365\*