

Ruth Jochems

Krebsheilung durch die Dr. Moerman-Diät und -Therapie

2. Auflage 1987

Fachmed AG • Verlag für Fachmedien • St.Gallen/Stuttgart/Steyr

Inhalt

Nach fünfzig Jahren staatlich anerkannt!	13
<i>Die Entstehungsgeschichte einer Diät</i>	
Vitalität gegen Mortalität	18
Stoffwechsel	
8 Stoffe	21
17 klinische Symptome	23
Begründung der Dr. Moerman-Therapie.	28
Die acht Stoffe	
Vitamin A	31
Vitamin B	32
Vitamin C	34
Vitamin E	35
(Vitamin D)	36
Zitronensäure	38
Eisen	38
Jod	39
Schwefel	39
<i>Bedeutung der acht Stoffe in Kombination mit-</i> <i>einander</i>	40

Das Immunsystem.	42
Zurück zu den Tauben.	44
Weitere Untersuchungen.	51
<i>Krebskurve 1940-1950.</i>	52
<i>Die Rezeptur.</i>	55
Die geheilten Patienten.	58
Anfälligkeit im Alter.	61
Die Psyche des Patienten.	63
Fragen aus der Arztpraxis.	65
Infaust	70
Befürworter.	73
Resümee.	75
Vitamine, Mineralstoffe/Spurenelemente	76
<i>Orientierungshilfe</i>	
Dr. C. Moerman-Diät	79
<i>Originalfassung</i>	
Dr. C. Moermans Diätliste.	80
Erläuterungen zur Dr. Moerman-Diätliste . . .	82
<i>Buttermilch - Vollkornbrot - Eidotter - Gemü-</i> <i>sesäfte - Fruchtsäfte - Naturreis - Erbsensuppe</i> <i>- Gemüse - Früchte</i>	

Erlaubt	84
Verboten!	85
<i>Mehl - Zucker - Fleisch - Fisch und Geflügel - Tierisches Fett - Kaffee, Tee, Kakao, Joghurt, Wasser - Kohl - Bleichsellerie - Rhabarber - Hülsenfrüchte</i>	
Verschiedenes	86
Rauchen verboten!	86
Menü-Vorschlag	
<i>Frühstück - Zwischenmahlzeit (morgens) - Hauptmahlzeit - Zwischenmahlzeit (nachmit- tags) - Abendessen - Spätabends.</i>	87
<i>Abführmittel.</i>	88
<i>Praktischer Hinweis.</i>	89
<i>Tip.</i>	90
Variationen	
Getränke	90
<i>Buttermilch - Rote-Beeten-Saft (Randensaft) - Karottensaft - Ananasmilchmix - Grape- fruitmix - Beerensaftmix - Tomatenmix</i>	
Brot	91
Vollkornbrot	92
<i>Rosinenbrot - Apfel-Rosinenbrot - Apfelbrot - Aprikosenbrot</i>	

Brotaufstrich	93
<i>Schmelzkäsebasis</i>	
<i>Nußschmelzkäse, Tomatenschmelzkäse, Ananasschmelzkäse, Chutney-Schmelzkäse, Kräuterschmelzkäse</i>	
Appetithäppchen	94
<i>Geriebene Radieschen - Zwiebelquark - Selleriescheiben - Kresse</i>	
Suppen	95
<i>Erbsensuppe - Tomatensuppe - Porreesuppe (Lauch) - Blumenkohlsuppe - Gurkensuppe - Gemüsebouillon</i>	
Rohkostsalat	97
<i>anstatt Vorspeisen mit Sommerteller</i>	
Salatsoßen	99
<i>Mayonnaise - Rohkostsoße mit Orangen - Rohkostsoße mit Eigelb</i>	
Gemüse	99
<i>Frühling-, Sommer-, Herbst-, Wintergemüse</i>	
Kochzeiten	101
<i>Spinat - Rosenkohl - Bohnen, grüne - Rote Beete (rote Rübe, Rande) - Chicoree</i>	

Weitere Kochzeiten	102
<i>Buchweizen - Hirse - Mais - Hafer - Gerste - Reis - Weizen - Roggen</i>	
Mahlzeiten	103
<i>Reis (Hauptnährstoffe/Mineralstoffe/Vitamine/Energiewert) - Reis mit Erbsen - Buchweizen mit Grünkohl - Pizza - Gemüsetopf</i>	
Soßen	106
<i>Zwiebelsoße - Käsesoße - Petersiliensoße - Selleriesoße - Paprikasoße - Tomatensoße - Milchsoße</i>	
Nachspeisen	108
<i>Erdbeerenplus - Melonenbowle - Ananasbowle - Vollkornkuchen - Herzhafte Käseküchlein - Rödgröt</i>	
Die Moerman-Ärzte	112
Praktikum	115
Verzeichnis	118
<i>Erläuterungen, Fachausdrücke</i>	
Einmal	120