

# TERME STABIANE

(GESTIONE SOCIETÀ S. T. A. B. I. A.)

---

## TABELLE DIETETICHE

per le varie forme morbose che si curano con le  
acque di Castellammare di Stabia

(rilevate dal volume "l'Alimentazione nelle varie forme morbose",  
del Prof. A. MAROTTA)



CASTELLAMMARE DI STABIA  
Tipografia e Cartoleria Umberto Fedeli

— 1947 —

1870

1870

1870

1870

# TABELLE DIETETICHE PER LE VARIE FORME MORBOSE CHE SI CURANO CON LE ACQUE

## :: :: DI CASTELLAMMARE DI STABIA :: ::

(rilevate del volume "l'Alimentazione nelle varie forme morbose,,  
del Prof. A. MAROTTA)

### 1) **Regime per gastro - entero pazienti**

Permessi, durante e dopo la cura, i seguenti alimenti:

Minestre: pasta alimentare o riso ben cotto, condito con poco burro fresco o con succo di pomodoro senza grassi o con brodo vegetale o di pollo sgrassato; purea di patate o di fave secche.

Carne: di vitella o pollo, lessata od arrostita ai ferri.

Pesce: sogliola, orata, spigola, merluzzo lessato od ai ferri.

Salumi: prosciutto cotto (raramente).

Uova: qualcuno da bere.

Verdure: alcune (tranne quelle appresso escluse).

Formaggi: freschi e non fermentati.

Latticini: freschi e poco salati.

Dolci: senza crema.

Biscotti: di qualsiasi qualità e, preferibilmente, senza uova.

Frutta: cotte e crude, ben mature.

Marmellate: di ogni qualità.

Bevande: vino bianco da pasto in modica quantità, acque oligominerali (acidula, Madonna), tisane di thè leggero o di cammomilla.

Proibiti i seguenti alimenti:

Antipasti in genere.

Condimenti (spezie, pepe, aglio, cipolla, senape).

Sottoaceti.

Carne di bue, di maiale, d'oca. Cacciagione in genere. Interiori.  
Pesci a carne grassa (salmone, cefalo, sardine, anguille).

Molluschi e crostacei.

Pasticci di carne.

Cavoli, pomodori non maturi, insalata cruda, spinaci, cetrioli,  
peperoni, asparagi.

Formaggi forti e fermentati.

Dolci di pasta sfoglia e con crema e naspro.

Gelati di crema o di cioccolato.

Inoltre sono sempre sconsigliati: i grassi cotti, specie animali,  
le frittiture, gli stufati, salse piccanti, maionese.

La birra, gli aperitivi, i liquori, l'acqua di Seltz.

## 2) Regime per epatopazienti

(colecistite, insufficienza epatica etc.)

### Permessi i seguenti alimenti:

Minestre: pasta alimentare o riso ben cotto, condito con poco burro fresco o con succo di pomodoro senza grassi o con brodo vegetale o di pollo sgrassato.

Carne: di vitella o di pollo lessata o, meglio, arrostita ai ferri.

Pesce: merluzzo, spigola, sogliola, orata lessa od ai ferri.

Verdure: alcune, escluse quelle proibite, in seguito.

Formaggi: freschi e non fermentati.

Latte e latticini con poco sale.

Biscotti dolci e senza uova.

Frutta: cotte e crude ben mature.

Marmellate di ogni qualità.

Bevande: raramente qualche dito di vino secco, diluito con acqua, tè leggero ben zuccherato, aranciate, limonate zuccherate, tisana di cammomilla, acqua Acidula, Acetosella, della Madonna.

**Proibiti:** Antipasti - Condimenti in genere (pepe, agli etc.)

Carne di bue, di maiale etc. Cacciagione. Interiori. Grassi cotti - Salumi, prosciutto, salame etc. - Pesci a carne grassa. Molluschi e crostacei. - Pomodori non maturi, insalata cruda, spinaci, asparagi, cavoli, piselli, peperoni, cetrioli, fagioli, lenticchia, ceci etc. - Formaggi forti e fermentati. - Dolci di pasta sfoglia e con crema o cioccolato - Frutta secca. - I vini in genere, gli aperitivi ed i liquori. - Le acque gassate artificialmente.

### 3) **Regime per artritici**

(diatesi uro - ossalica, gotta, reumatismo cronico etc.)

#### **Alimenti permessi:**

Latte, latticini non salati, formaggi freschi e non fermentati.

Legumi verdi e verdure, salvo quelle escluse in seguito.

Patate, pomodori, carote.

Paste alimentari, farine di cereali, riso.

Carne di vitella o di pollo raramente.

Qualche uovo.

Pesce fresco (merluzzo, sogliola, orata, alici).

Frutta cotta e cruda, se matura.

Dolci di cucina.

Bevande: qualche dito di vino diluito con acqua acidula.

#### **Alimenti vietati:**

Brodi di carne, estratti di carne, carne di bue, interiori, salumi, cacciagione, alimenti conservati in scatola, spinaci, asparagi, cavoli, funghi, castagne, noci, nocciuole, mandorle, droghe e salse piccanti, grassi animali (sugna, lardo), il vino, i liquori, gli aperitivi, il thè, il caffè, il cioccolato.

#### 4) **Regime per diabetici e glicosurici**

##### Alimenti permessi :

Minestre con farina d'avena o con pasta al glutine.

Verdure (insalata fresca, finocchi, sedani, fagiolini, zucchini, carciofi, pomodori, cetrioli, peperoni etc.)

Patate in piccolissime quantità.

Formaggi di tutte le qualità.

Latte in piccole quantità e latticini.

Frutta secca (noci, nocciuole).

Farinacei (paste alimentari, riso e pane) in quantità da prescrivere dal medico, a secondo delle cure che si praticano.

Bevande: Acqua Acidula, Acetosella, Madonna.

##### Alimenti proibiti :

Paste alimentari, semola etc.

Legumi secchi e freschi (fagioli, piselli, fave, lenticchia etc.)

Barbabietole, carote. Dolci, frutta cotta o sciroppata.

Tutte le preparazioni di cucina a base di farina e di zucchero.

Vino, birra, aperitivi, liquori e bevande zuccherate.

N. B. - Tale regime è suscettibile di modificazioni, a secondo del tipo di diabete o glicosuria ed a secondo del trattamento curativo.

#### 5) **Regime per malattie renali**

(calcolosi, pieliti e pielocistiti)

che trovano indicazioni curative nelle acque.

##### Alimenti permessi :

Latte, latticini dissalati.

Minestre in brodi vegetali o in latte, di pasta, di riso o di verdure.

Minestre asciutte di pasta.

Carne, *in modicissima quantità*, di vitella, di agnello o di pollo lessata od ai ferri.

Pesce magro lessato o ai ferri. Alcune verdure.

Formaggi freschi non fermentati.

Dolci di cucina. Frutta fresca e cotta.

Bevande leggermente alcaline. Tisane zuccherate. Acqua **Acidula** e della **Madonna**.

#### Alimenti proibiti :

Condimenti grassi o con spezie, pepe etc.

Cacciagione, interiori, carne di maiale, caviale, molluschi, pomodori non maturi, spinaci asparagi, vini, liquori, birra, bibite gassose, thè, caffè, cioccolato, cacao.

### 6) **Regime per malati di affezioni della pelle**

(orticaria, acne, prurisi, dermatiti etc.)

#### Alimenti permessi :

Farinacei in moderata misura.

Legumi in modica quantità e preferibilmente a purées.

Latte, latticini freschi. Formaggi freschi.

Verdure, tranne spinaci, carciofi, asparagi e cavoli.

Pesce non grasso.

Carni magre (vitella, pollo, agnello).

Frutta fresca o cotta.

Marmellate.

Dolci di cucina senza creme.

Vino in piccolissime quantità e diluito con acqua **Acidula**.

#### Alimenti proibiti :

Antipasti. Carni grasse (maiale, caviale, selvaggina e cacciagione) cibi in iscatola, molluschi e frutta di mare. Vivande drogate o con salse piccanti, formaggi fermentati, molluschi e frutti di mare, vini forti, birra, liquori, cioccolato, cacao, caffè.

## 7) **Regime per infermi affetti da anemia e malattie del sangue**

Latte, latticini freschi, minestre di pasta, riso e farine varie. Carne di bue, di vitella, di montone ai ferri ed appena arrosolate, prosciutto cotto e crudo, fegato appena arrosolato, sughi di carne, pesce ai ferri, verdure crude o cotte ad evaporazione e non bollite (preferibilmente asparagi e spinaci). Frutta fresca, biscotti e pasticceria di facile digestione. Vino rosso, birra.

## 8) **Regime per ammalati circolatori**

(ipertensine arteriosa, arterosclerosi)

### Alimenti permessi:

Latte, in giusta misura, latticini dissalati, formaggi freschi, farinacei in modica misura, riso, verdure crude o cotte (esclusi asparagi e spinaci), pesce magro lesso (merluzzo, orata, spigola), dolci di cucina, frutta, marmellate. Bevande: acque alcaline in modica quantità, aranciate o limonate.

### Alimenti vietati:

Abuso di farinacei, carni in genere sia rosse che bianche, carni salate od affumicate, cibi in iscatola, uova, vivande drogate, grassi animali (tranne il burro), vino, liquori, caffè, cioccolato.

N. B. - Tali regimi sono passibili di modificazione che apporterà il medico curante, oppure il medico *termale*, a seconda delle varie fasi della forma morbosa.

Norma importante è di regolare la quantità di alimenti e di bevande allo stretto necessario, di prendere i pasti ad ore regolari e sufficientemente distanziati l'uno dall'altro, riposando almeno un'ora dopo i pasti.

Infine, *durante le ore di cura termale non bisogna ingerire alimenti*, per non turbare l'azione delle acque sui varii emuntori e solo, dopo aver ingerita tutta l'acqua prescritta e dopo il bagno, si può sorbire una bibita calda od un'aranciata.