

蜀黍等を粉碎し甘藷馬蹄薯等と充分に蒸煮し之れを搗き碎きて食鹽少量を加へ恰も粥状となし若し又た滓乳等の得らるゝ便あれば之を混じて與ふれば最も有効なり其他飼料原料の所に擧げたる殘滓類の如き調合宜しきを得ば肥育に有効なり糠及び穀の類は豚の好んで食する者なれども肥臘に適せざることは數度の研究の結果確証せらるゝ所なり即ち此等を以て肥育せる豚は大に肉量の割合を減少する者なり例へば適當なる飼料を以て肥臘したる豚は屠殺場の廢棄物の分量が生體量の二十二%乃至二十三%なるを平均數とすれども糠及び穀を以て肥臘したる豚にありては二十五%乃至二十七%に達するを常とす且つ又た肉質も軟弱にして惡し

肥臘中は運動を止めて肥臘室に入れ可成靜穩にすべし食物は叮嚀に手を盡して可成充分に食はしむること最も緊要なりとす一日の給食は四五回を適度とし少くとも三回は給與せざるべからず飼料の標準は飼育中同一ならざるものにして普通三回變更す其肥滿するに従ひ營養率を廣むること最も必要なりとす斯くすれば脂肪を硬くし肉質を良好にし且つ豚の健康を保つこ

とを得之に反して營養率少く即ち蛋白質に富める飼料のみを給與すれば反對の惡結果を呈す故に肥臘期を三期に分ちて各期飼料を異にせりウオルフ氏は肥育各期中豚の生體重千基に對し一日に與ふべき成分を次の如く定めたり

第 一 期	第 二 期	第 三 期	全有機物	可 消 化 養 分			營 養 率
				蛋白質物	可溶無窒素物及脂油	養分合計	
三、六	三二、〇	二三、五		五、〇	二七、五	三二、五	五、五
	四、〇	二、七		二四、〇	一七、五	二八、〇	六、〇
						二〇、二	六、五

營養率とは消化質蛋白質に對し消化質の無窒素物及び脂油の割合を云ふ式にて示せば次の如し

$$\text{營養率} = \frac{\text{脂油} \times 2.44 + \text{炭水化合物}}{\text{消化質}}$$

適當に生育して瘠せたる豚を肥育するときは其初め極めて多量の飼料を食

し即ち生體重千基に對し日々四十基の乾燥物を食し之れに應じて豚重も著しく増加す然れども其充分に肥滿するに至れば大に食物の分量を減すウォルフ氏の飼料の標準は實際に研究の結果を示すものにして最初の一ヶ月間は之によりて體重を増加すること甚だ著大なりと雖も窒素成分の稍々少き飼料を以て肥育したるものに比すれば往々疾病に罹り易し此の故に極めて安全ならんことを欲せば其飼料の營養率はウォルフ氏の飼料標準よりも稍々大ならしむるを可とす即ち炭水化物及脂肪の割合を増すべし飼料計算に便宜なる爲め茲にウォルフ氏の飼料分析表を擧げて各飼料の成分及び其消化分營養率を示さん

ウォルフ氏の飼料分析表

其一 乾草 (百分中)
牧地草及禾本草類

飼料の種類	水分	灰分	消化分			營養率
			蛋白質	無窒素物	脂	
下等	一四、三	五、〇	三、四	三四、九	〇、五	一〇、六
中等	一四、三	五、四	四、六	六三、四	〇、六	八、三
上等	一四、三	六、二	五、四	四一、〇	一、〇	八、〇
上々等	一五、〇	七、〇	七、四	四一、七	一、三	六、一
極上等	一六、〇	六、七	九、二	四二、八	一、五	五、一
飼料	一四、三	五、一	六、六	四四、三	一、三	七、二
チモシー草	一四、三	四、三	五、八	四三、四	一、四	八、一
イタリヤ	一四、三	七、八	七、一	四一、五	一、四	六、三
イギリス	一四、三	六、五	五、一	三五、三	〇、八	七、六
イギリス	一四、三	九、九	五、六	三三、一	〇、八	六、三
イギリス	一六、〇	七、七	四、九	三五、七	一、四	八、〇
小笹	一六、〇	一三、六	四、三	二一、九	〇、六	七、〇

飼料の種類	水分	灰分	消化分		脂	油	營養率 (蛋白質に對し無窒素養分)
			蛋白質	無窒素			
八月の萱	一六、〇	三、八	三、五	四〇、〇	〇、九	一、八〇	一三、一
白芽	一六、〇	七、〇	四、八	三三、四	〇、九	〇、九	七、二
移	一六、〇	七、六	五、七	四一、七	一、〇	一、〇	七、九
田畔雜草	一六、〇	八、一	四、九	三八、二	一、一	一、一	三、八
赤苜蓿							
下等	一五、〇	五、一	五、七	三七、九	一、〇	一、〇	七、一
中等	一六、〇	五、三	七、〇	三八、一	一、二	一、二	五、九
上等	一六、五	六、〇	八、五	三八、二	一、七	一、七	五、〇
極上等	一六、五	七、〇	一〇、七	三七、六	二、一	二、一	四、〇
中等白苜蓿	一六、五	六、〇	八、一	三五、九	二、〇	二、〇	五、〇
中等紫苜蓿	一六、〇	六、二	九、四	二八、三	一、〇	一、〇	三、三
上等紫苜蓿	一六、五	六、八	一二、三	三一、四	一、〇	一、〇	二、八

化生苜蓿	一六、〇	六、〇	八、六	三四、八	一、八	一、八	四、六
黃苜蓿	一六、七	六、二	七、六	三五、八	一、四	一、四	五、二
紅苜蓿	一六、七	五、一	六、二	二四、九	一、四	一、四	六、二
中等青刈ヅエッチ	一六、七	八、三	九、四	三二、五	一、五	一、五	三、九
上等青刈ヅエッチ	一六、七	九、三	一五、一	三一、一	一、四	一、四	二、三
草藤	一五、六	五、八	一六、二	三八、五	〇、五	〇、五	二、五
オート及ヅエッチ	一六、七	七、二	七、二	三五、〇	一、一	一、一	五、四
花初の豌豆	一六、〇	七、三	一六、七	三一、四	一、七	一、七	二、二
花中の豌豆	一六、七	七、〇	九、四	三三、一	一、六	一、六	四、〇
花終の大豆	一六、〇	五、八	九、一	三六、五	〇、四	〇、四	四、一
中等ルービン	一六、七	四、六	一一、三	三七、三	〇、七	〇、七	三、四
上等ルービン	一六、七	四、一	一七、二	三六、〇	〇、七	〇、七	二、三
花初のキド	一六、七	六、四	七、九	三五、六	一、四	一、四	四、九
青刈大豆	一六、〇	五、九	一〇、八	三一、五	〇、三	〇、三	三、四

飼料の種類	水分	灰分	消化		營養率
			蛋白質	無窒素物	
葛の蔓葉	一六、〇	八、三	一一、二	三五、〇	一、三
花中の胡枝子	一六、〇	五、九	一〇、四	三一、六	一、四
メドハギ	一六、〇	四、九	一〇、三	三三、七	〇、九

其他諸乾草及葉莖類

飼料の種類	水分	灰分	消化		營養率
			蛋白質	無窒素物	
花中の芥子菜	一六、〇	七、二	六、九	三六、八	一、七
馬鈴薯の莖及び葉	一〇、〇	一一、六	三、八	三四、〇	〇、六
六月末の落葉樹の葉	一六、〇	七、〇	六、二	三七、八	二、四
白楊の葉	一六、〇	七、五	六、〇	三一、八	六、九
蕁麻の莖及葉	一一、四	一四、〇	一三、八	三六、〇	四、九
蛇麻草の莖及び葉	一〇、六	一〇、八	八、〇	三四、七	二、五
蛇麻草の精	一五、〇	四、〇	五、〇	二三、一	三、九

其二 生草

禾本草類

飼料の種類	水分	灰分	消化		營養率
			蛋白質	無窒素物	
花前の野草	七五、〇	二、一	二、〇	一三、〇	〇、四
牧地草	八〇、〇	二、〇	二、五	九、九	〇、四
極上牧地草	七八、二	二、二	三、四	一〇、九	〇、六
イタリヤ	七三、四	二、八	二、三	一二、六	〇、四
イグリス	七〇、〇	二、〇	一、八	一二、二	〇、四
イグリス	七〇、〇	二、〇	二、一	一六、〇	〇、五
チモシー草	七〇、〇	二、二	一、九	一一、〇	〇、四
青刈ライ	七六、〇	一、六	一、三	八、九	〇、二
青刈オト	八一、〇	一、四	一、四	八、九	〇、二
青刈エト	八四、〇	一、四	〇、七	六、九	〇、二
青刈玉蜀黍	八二、九	一、三	〇、七	八、四	〇、三
青刈蘆粟	七七、三	一、二	一、六	一一、九	〇、三

飼料の種類	水分	灰分	消化		脂	油	營養率
			蛋白質	無窒素物			
牧場の稗若	三八、〇	一、五	三、六	七、四	〇、六	二、五	
花前の赤苜蓿	八三、〇	一、五	二、三	七、四	〇、五	三、八	
花中の赤苜蓿	八〇、四	一、三	一、七	八、七	〇、四	五、七	
花中の白苜蓿	八〇、五	二、〇	二、二	七、九	〇、五	四、二	
花初の化生苜蓿	八五、〇	一、五	二、一	五、八	〇、四	三、二	
盛花の化生苜蓿	八二、〇	一、八	一、八	六、九	〇、三	四、三	
稗若の紫苜蓿	八一、〇	一、七	三、五	七、三	〇、三	二、三	
花初の紫苜蓿	七四、〇	二、〇	三、二	九、一	〇、三	三、一	
花初の紅豆草	八一、四	一、二	三、〇	七、九	〇、五	二、九	
紅苜蓿	八一、五	一、六	一、五	七、五	〇、三	五、五	
黄苜蓿	八〇、〇	一、五	二、二	八、七	〇、五	四、六	

飼料の種類	水分	灰分	消化		脂	油	營養率
			蛋白質	無窒素物			
中等ルービン	八五、〇	〇、七	二、〇	六、七	〇、二	三、六	
極上等ルービン	八五、〇	〇、七	三、一	六、五	〇、二	二、三	
蠶豆	八七、三	一、〇	二、〇	五、二	〇、二	二、八	
花中の青	八二、〇	一、八	二、五	六、七	〇、三	三、〇	
刈グエツチ	八四、八	一、七	一、一	四、九	〇、三	五、一	
キドネーヅエツチ	八一、五	一、五	二、二	七、四	〇、三	三、七	
花中青刈蠶豆	八一、五	一、五	二、二	七、四	〇、三	三、七	
胡枝子	八二、六	〇、六	二、二	五、七	〇、四	三、〇	
落花生	七七、一	一、六	二、七	一一、八	〇、四	四、七	
蕎麥	八五、〇	一、四	一、五	六、六	〇、四	五、一	
青刈莖	八七、〇	一、六	二、〇	四、八	〇、四	二、九	
芥子菜	八二、七	一、四	一、四	七、九	〇、三	六、一	

刺金雀花	五七、四	二、〇	一、八	一七、五	〇、五	一〇、一
七月の落葉樹の葉	五五、〇	三、八	三、八	二四、五	〇、九	六、九
白楊の花	五五、〇	四、〇	三、二	一七、一	三、六	八、二
榆の葉	六三、一	四、五	二、五	一六、一		六、四
畜用甘藍	八四、七	一、六	一、八	八、二	〇、四	五、二
白甘藍	八九、〇	一、二	一、一	六、〇	〇、二	五、八
馬鈴薯の莖葉	七八、〇	三、〇	一、〇	八、三	〇、三	九、〇
胡蘿蔔の葉	八二、二	三、六	二、三	七、〇	〇、五	三、八
蕪菜の葉	九〇、五	一、八	一、二	四、〇	〇、二	三、七
スウキド蕪菁の葉	八八、四	二、三	一、五	五、一	〇、三	三、九
菊芋の莖葉	八〇、〇	二、七	二、〇	九、四	〇、四	五、二
蛇麻草の莖葉	六六、〇	四、一	三、〇	一三、二	〇、九	五、一
脱精せし蛇麻草の花	八五、六	〇、七	〇、九	三、九	〇、六	六、〇
埋藏せし玉蜀黍	八四、二	二、〇	〇、八	七、一	〇、五	一〇、四

飼料の種類	水分	灰分	消化		脂	油	營養率
			蛋白質	無窒素物			
冬蒔小麦	一四、三	四、六	〇、八	三三、五、六	〇、四	四五、八	
埋藏せしルーピン	八四、四	一、二	二、二	六、一	一、二	四、〇	
埋藏せし苜蓿の葉	八〇、〇	四、一	二、〇	六、三	〇、七	四、四	
埋藏せし馬鈴薯の莖	七七、〇	五、三	一、二	六、二	一、三	八、〇	
埋藏せし赤苜蓿	七九、二	二、一	二、八	七、二	一、七	四、一	
埋藏せし紫苜蓿	八二、九	二、一	二、八	五、三	〇、九	二、七	
埋藏せし化生苜蓿	七五、四	二、一	二、〇	九、四	〇、九	五、八	
埋藏せし芥子菜	八四、九	二、三	一、六	五、四	〇、三	三、八	
埋藏せし紅豆草	八三、三	一、三	一、七	四、四	一、〇	四、一	
埋藏せし青刈ライ	八六、九	〇、九	〇、九	六、〇	〇、三	七、五	

飼料の種類	水分	灰分	消化分			營養率
			蛋白質	無窒素物	脂油	
蕎麥	一〇、四	五、〇	二、〇	三七、七	〇、七	一九、七
粟葉	一四、八	九、四	三、〇	三五、〇	〇、七	一二、二
玉蜀黍	一五、〇	四、二	一、一	三七、〇	〇、三	三四、四
荳莖	一六、〇	四、一	一、四	三五、〇	〇、五	二五、九
中等菽	一六、〇					
極上等菽	一六、〇					
蠶豆	一六、〇					
豌豆	一六、〇					
水稲	一四、三					
陸稲	一四、三					
オト	一四、三					
春大麥	一四、三					
冬大麥	一四、三					
冬小麥	一四、三					
オト	一四、三					
大麥	一四、三					
粟	一一、二					
玉蜀黍の心	一三、一					
米	九、七					

冬小麥	一四、三	四、一	〇、八	三六、五	〇、四	四六、九
冬大麥	一四、三	五、五	〇、八	三一、四	〇、四	四〇、五
春大麥	一四、三	四、一	一、三	四〇、六	〇、五	三三、二
オト	一四、三	四、〇	一、四	四〇、一	〇、七	二九、九
陸稲	一四、三	七、八	二、七	三七、六	〇、七	一四、六
水稲	一四、三	九、三	二、七	三六、二	〇、六	一四、〇
ウエ	一六、〇	四、五	三、四	三一、九	〇、五	九、八
豌豆	一六、〇	四、五	二、九	三三、四	〇、五	一二、〇
蠶豆	一六、〇	四、六	五、〇	三五、二	〇、五	七、三
中等菽	一六、〇	四、五	三、八	三三、五	〇、五	九、七
極上等菽	一六、〇	五、一	五、〇	三四、六	〇、六	七、二
ルビー	一六、〇	四、一	二、二	四一、六	〇、三	一九、四
大豆	一五、〇	一〇、二	三、四	三五、六	一、五	一一、五
大豆	一六、〇	五、六	四、二	二八、五	一、〇	七、四

恭菜	甜菜	胡蘿蔔	畜用胡蘿蔔	スウキド蕪菁	晚種蕪菁	蕪菁	アメリカ防風	甘藷	芋	蒟蒻	蘿蔔	蕪菁	午薯
八八、〇	八一、五	八五、〇	八七、〇	八七、〇	九一、五	九二、〇	八八、三	七五、九	八一、二	九一、八	九三、九	八〇、七	七三、八
〇、八	〇、七	〇、九	〇、八	〇、〇	〇、七	〇、七	〇、七	〇、〇	〇、八	〇、四	〇、六	〇、七	〇、八
〇、八	〇、七	〇、八	〇、八	〇、八	〇、六	〇、七	〇、〇	〇、八	〇、三	〇、七	〇、四	〇、六	二、五
八、六	一四、七	一〇、三	九、二	九、一	五、八	五、〇	九、六	一四、二	一四、二	六、一	三、五	一四、〇	一八、四
〇、一	〇、一	〇、一	〇、一	〇、一	〇、一	〇、一	〇、一	〇、一	〇、一	〇、一	〇、一	〇、一	〇、一
一〇、七	一一、〇	一一、五	一一、七	一一、四	九、三	七、一	九、八	二四、一	一一、一	八、七	八、八	八、九	七、四

一九一

飼料の種類	水分	灰分	消化率			營養率
			蛋白質物	無窒素物	脂	
菊芋	八〇、〇	一、〇	一、五	一四、七	〇、一	一〇、〇
埋藏せし馬鈴薯	五六、六	四、四	一、二	三一、二	〇、二	二六、四
馬鈴薯	七五、〇	〇、九	一、四	一七、三	〇、一	一四、〇
亞麻	一一、六	五、八	一、七	三四、八	一、七	二三、〇
落花生	一〇、六	七、六	二、一	三四、九	〇、七	一七、六
大豆	一四、〇	三、〇	二、五	一七、二	一、四	八、三
ルビソ	一四、三	八、一	二、二	四五、八	〇、八	二二、七
蠶豆	一五、〇	三、五	一、七	四四、二	〇、五	二六、七
豌豆	一五、〇	五、五	五、一	三四、七	一、二	七、四
豌豆	一五、〇	六、〇	四、〇	三六、二	一、二	九、八
グエツチ	一五、〇	八、〇	四、二	三四、三	一、二	八、九

一九〇

陸田米	陸田糯米	粟	脱皮せる糙	脱皮せる蘆粟	脱皮せる薏苡	豌豆	蠶豆	グエツチ	黄種ルビン	青種ルビン	大豆	赤豆	刀豆
一四、三	一四、三	一四、〇	一四、〇	一四、〇	二二、〇	一四、三	一四、五	一四、三	一三、三	一三、二	一〇、〇	一四、〇	一五、三
一、一	〇、九	一、一	四、一	四、五	一、一	二、四	三、一	二、七	三、八	三、二	五、〇	二、六	三、九
八、六	七、七	五、五	七、六	八、一	一五、八	二〇、二	二三、〇	二四、八	三四、四	三三、六	三〇、一	一五、二	二〇、三
七二、一	七二、四	六五、五	五六、一	五三、九	六一、〇	五四、四	五〇、二	四八、二	四一、八	五四、二	三〇、七	五七、七	四九、二
二、一	三、〇	三、〇	三、三	四、二	四、二	一、七	一、四	二、五	四、九	四、六	一五、八	一、二	一、三
九、〇	一三、九	一三、三	八、四	八、〇	四、六	二、九	二、四	二、二	一、六	二、八	二、三	四、〇	二、五

飼料の種類	水分	灰分	消化			營養率
			蛋白質	無窒素	脂	
卷丹	七一、五	一、二	三三、三	二〇、四	〇、二	六、四
苜蓿根	九一、四	〇、八	一一、一	三、五	〇、一	三、四
慈姑	八五、八	〇、七	〇、六	一〇、五	〇、一	一七、八
小麥	一四、四	一、七	一一、七	六四、三	一、二	五、八
大麦	一四、三	二、二	九、九	六五、四	一、六	七、〇
燕麦	一四、三	二、二	八、〇	五八、九	一、七	七、九
蜀黍	一四、四	一、三	七、六	六一、八	四、三	七、〇
白米	一四、〇	〇、五	六、九	七二、七	〇、三	九、四
水田米	一四、三	〇、九	七、七	七三、五	一、九	一〇、二

亞麻	燕窩	大麥	罌粟	棉花	落花生	椰子	新鮮の落花生	胡椒	荏菹	山茶の實	蕎麥	新鮮の橙實	半乾せし橙實
一二、三	一一、八	一二、二	一四、七	一一、四	六、三	七、六	一五、六	五、九	五、四	三、〇	一四、〇	五五、三	三七、七
三、四	三、九	四、五	五、三	四、三	三、二	一、八	一、六	三、一	三、五	一、九	一、八	一、〇	一、六
一七、二	一五、五	二二、二	一四、七	一四、五	二二、七	八、〇	二二、二	一五、八	一八、六	七、〇	六、八	二、〇	二、八
一八、九	一〇、二	一六、二	一五、三	一三、七	一一、三	三二、二	四、六	二三八	一五、二	二、四	四七、〇	三〇、九	四一、九
三五、二	四〇、四	三〇、二	三九、〇	二二、八	三九、一	四八、二	四三、七	二八、六	三八、八	六八、〇	一、二	一、五	二、二
一六、五	一一、五	四三、〇	六三、三	六、八	四、六	二四、〇	五、九	七、四	一八、二	一七、〇			

其七製造品及製造副産物

栗	苹果及梨	畜用大瓜	畜用南瓜	茄子	皮脫全乾せし橙實
四九、二	八三、一	九一、四	九二、三	九三、五	一七、〇
一、六	〇、四	〇、七	〇、八	〇、四	二、〇
三、四	〇、三	〇、九	〇、九	〇、七	四、一
三五、七	一二、九	五、九	四、七	三、六	五九、七
一、三			〇、三	〇、一	三、二
一六、五	四三、〇	六三、三	六、〇	五、四	

飼料の種類	水分	灰分	蛋白質物	無窒素物	脂肪	油	營養率
細末の小麥穀	一三、一	五、四	一一、八	四四、四	三、〇		四、四
粗末の小麥穀	一一、九	六、六	一二、六	四二、七	二、六		三、九
飼用小麥粉	一一、五	三、〇	一〇、八	五四、〇	二、九		五、七
玉蜀黍の糠	一一、八	三、四	七、九	五六、六	三、四		八、二
蕎麥の皮	二〇、九	二、六	七、七	二九、一	二、〇	一九五	四、四

酒	乾	生	モヤシの根	モヤシの粕	モヤシの粕	日本米	米	飼用米	大麦	粟	豌豆の皮粉	豌豆の糠	豌豆の粉
六二、〇	七、三	四七、五	一〇、一	一〇、六	七六、六	一一、三	九、五	九、九	一二、〇	九、五	一二、三	一一、四	一一、三
〇、六	二、三	一、七	七、二	六、六	一一、二	一一、四	一三、〇	一〇、六	四、一	七、五	四、二	三、五	三、〇
一一、七	七、五	五、二	一九、四	一三、五	三、六	一〇、一	四、二	八、六	一一、五	四、五	九、二	二〇、九	五、六
三、一	六、七、二	三、六、九	四、五、〇	三、三、八	九、二	四、五、八	四、二、八	四、七、二	四、三、二	三、八、八	四、五、八	五、五、四	四、六、三
二、二	一、八	一、二	一、七	六、〇	〇、八	一一、七	二、三	八、八	六、六	二、七	一一、二	二、八	二、〇
〇、七	九、四	七、七	二、五	三、四	三、四	七、六	一一、五	八、〇	四、五	一〇、一	五、三	三、〇	九、二

醬油	新鮮豆腐糟	葵子油糟	亞麻仁油糟	山茶油糟	罌粟子油糟	大麻子油糟	落花生油糟(皮あり)	落花生油糟(皮なし)	大豆油糟	オリブ油糟	向日葵油糟	椰子油糟	胡麻油糟
五三、六	八五、七	一一、三	一一、二	一一、八	一一、五	一一、九	九、八	一〇、六	一一、四	一一、八	一〇、八	一〇、五	一一、一
六、七	〇、五	七、一	八、八	六、九	一一、一	七、八	六、九	五、六	五、二	六、八	六、七	四、二	九、九
七、六	二、七	二五、三	二四、八	二六、五	二六、八	二〇、九	二四、八	四二、五	三六、三	三、六	二七、九	一五、一	三一、一
六、七	七、一	二三、八	二七、五	二六、六	二五、四	一六、四	一九、〇	二四、五	二九、四	三三、八	三五、一	五五、二	二二、〇
一一、三	一、二	七、七	八、九	八、三	七、四	七、二	七、二	六、九	六、八	一〇、六	八、一	七、六	一〇、七
五、四	三、七	一、七	二、〇	一、四	一、七	一、六	一、五	一、〇	一、三	一六、五	一、六	四、六	二、六

棉實油糟	一〇、六	七、二	一八、〇	一八、七	五、九	一、八
精製せし棉實油糟	一一、五	六、六	二一、三	一六、三	五、八	一、五
皮殻を脱せし棉實油糟	一一、二	七、〇	三六、六	一九、七	一〇、八	一、三
茶實油糟	一一、〇	六、二	一〇、六	五〇、九	一〇、四	七、二
肉粉	一一、五	三、七	六九、二	—	一一、二	〇、四
ノルウェー産魚粉	一一、六	三六、六	六九、二	—	一一、二	〇、四
乾血	一一、〇	四、一	五四、一	二、六	〇、五	—
牛乳	八七、三	〇、七	三、二	〇、五	三、六	四、四

○脂肪及び肉の養方に付きヘンリー博士の試験

米國にては三十年前より養豚法は大に行はれ來りしが玉蜀黍を多く喰はしめし結果體内の各組織を均一平等に滋養せずして脂肪のみ過度に増加したり斯く代々養ひ來りたる結果は活力弱く骨格も弱く而して分娩する兒の數も少し脂肪と肉との適當なる割合を以て發育したる豚の肉は美味にして高

脂肪及肉の養方に付きヘンリー博士の試験

價なり故に繁殖用豚及び屠殺用豚を飼養するに方り肉と脂肪とを適當なる割合に生成せしむることは飼養者の等閑にすべからざることなり而して如何なる方法を以て取り扱ひ如何なる飼料を以て養へば最も經濟的に最も健康に成長せしめ肉と脂肪との割合を適當に生成せしめ得るかを研究すること最も肝要なり米國にては久しく此の改良の研究に従事するもの多し就中ウキスコソンの大學にてヘンリー博士の研究せし結果は最も價值あるものなり余は茲に其の試験の状況と結果の報告とを摘要して斯業者の參考に供せん

ヘンリー博士の曰く

食物の成分中には動物の骨格をのみ生成するものあり或は筋肉のみを生成するものあることは已に知らるゝ所なれば如何なる食物を如何なる方法によりて豚に與へしならば豚の目下の形狀を改良すべきやを研究して適當の模範を示さむこと余其の地位にあり穀物は豚の食物として現今汎く用ひらるゝ處にして中には終始穀物のみを食はしむるあり而れども化

學上の理論よりする時は穀物は含水炭素即ち體温及び脂肪生成の成分には富みたれども蛋白質及び炭の元素乃ち骨及び筋肉の成分は少量なり今一組の豚に付き殊に穀物のみを食はしめて其の結果を見むと欲し又他の組の豚には前記成分の割合に反し蛋白質成分に富みたる食料を與へて其の結果を見むと欲し此の目的を以て余は シヨーツ スウィートスキンミルク Shorts Sweet skin milk と及び少量の乾血を食料となせり乾血、シヨーツ及びスキンミルクは何れも蛋白質の成分を豊富に含有するが故に之れを豚に食はしむるは其の肉を生成せしめんと欲するなり余は如何なる食物にても化學上の成分の異なればその生成する部分も必ず異なるものなることを試みむと欲して先づは前記の如く食品を撰びたるなり試験に供したる豚は一腹八匹の兒の中より大小體量形態共に同じき六匹の兒を撰びたり其の年齢は皆生後百日なり試験をなすの以前は六匹共食品も同じく食槽も亦同じく食品はシヨーツ、穀粉、スキンミルク及びバター、ミルク等なり又此の豚は Jersey Redey とポーランドチャイナの雜種なり試験開始のとき六頭を三頭宛の二組となし甲の組

には目方にて乾血一分、シヨーツ六分、スウィートスキンミルク十四分を與へ乙組には能く碎きたる穀粉過不足なく食はしめたり水は兩組共に充分に給し運動場は食舎の後方に小空地を以て之れに充てたり此の試験は百三十六日續きしが此の間些しの出來事なく始めより終りまで均一に進行せり左の表は此の百三十六日間に消費したる食量の合計を示せり

甲組(肉を養ふ方)
 スキトスキンミルク 三三〇二磅 シヨーツ 一四一五磅¹⁷
 乾血 二三五磅⁶⁷

乙組(脂肪を養ふ方)
 穀粉 一六九〇磅

兩組に與へたる食品中消化すべき物質の合計は左の如し

甲組
 蛋白質 四二八磅 含水炭素物 八三三磅

乙組

蛋白質物

一五三磅

含水炭素物

一一九三磅

右の表を見るに兩組共其食したる滋養分の磅數は大略同量なれども只だ蛋白質と含水炭素物の割合は甚だしく異なり蛋白質は往々體温と脂肪とを生ずる爲めにも用ひらるゝことあれども其主とする所は肉の生成にあり含水炭素質(澱粉、砂糖等)は専ら體温發生と脂肪生成に用ひられ動物體内の肉を生成することなし但し肉の衰廢を維持することの作用はあるなり

乙組の豚には脂肪生成の食物を充分に與へ甲組の豚には肉質生成の食物を充分與へたる結果は圖にて示せる如く身體の成分に著しく異同を生じたり此等の豚は千八百八十六年十一月八日熟練なる屠手の手傳を藉りて屠りしが之れを解剖せし時は最も注意して綿密に各部の成績を調査せり之れを殺す前先づ體重を量り之れを殺すに方り出血を徐々ならしめて其の血を計り次に内臓を取り出して其の各機關を量り然る後自余の全體を懸けて冷し乾固せしめたり次に之れを臺場に置き先づ頭を切り次に肋骨

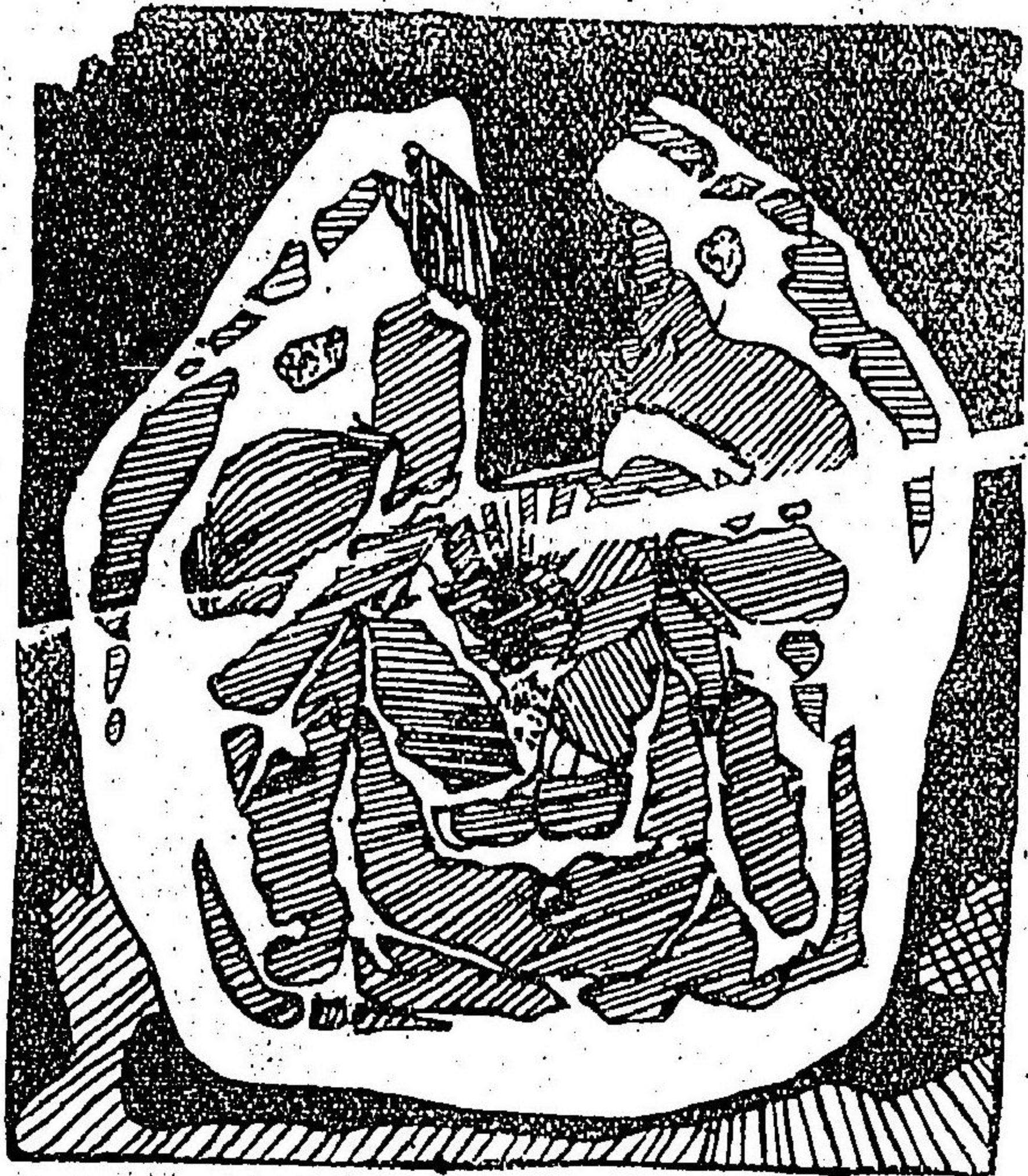
の第五と第六との間より胴切にし次に腰部即ち背の最も狭小なる部分を胴切にせり此の時畫士を雇ひ來り體の截断面の内部と脂肪部とを寫生せしめたれども畫士の寫生にては充分精密なる能はざるを恐れ寫真師を雇ひ來りて更に寫真せしめたり

圖は脂肪と赤肉との割合と位置とを示したるものにして身體の三部を六個の圖を以て示せり最初に示せる二個の圖は二つの組より一頭づゝを取りその頸を切りたる截断面なり第二の二個の圖は兩組の豚の肋骨の第五と第六との間より胴切にしたる截断面を示したるものなり最後の二圖は兩組の豚の腰部を胴切にしたる截断面なり何れの圖に於ても黒き部分は赤肉にして白き部分は脂肪部なり又圖は豚の背を下にして切りたる狀を示せり

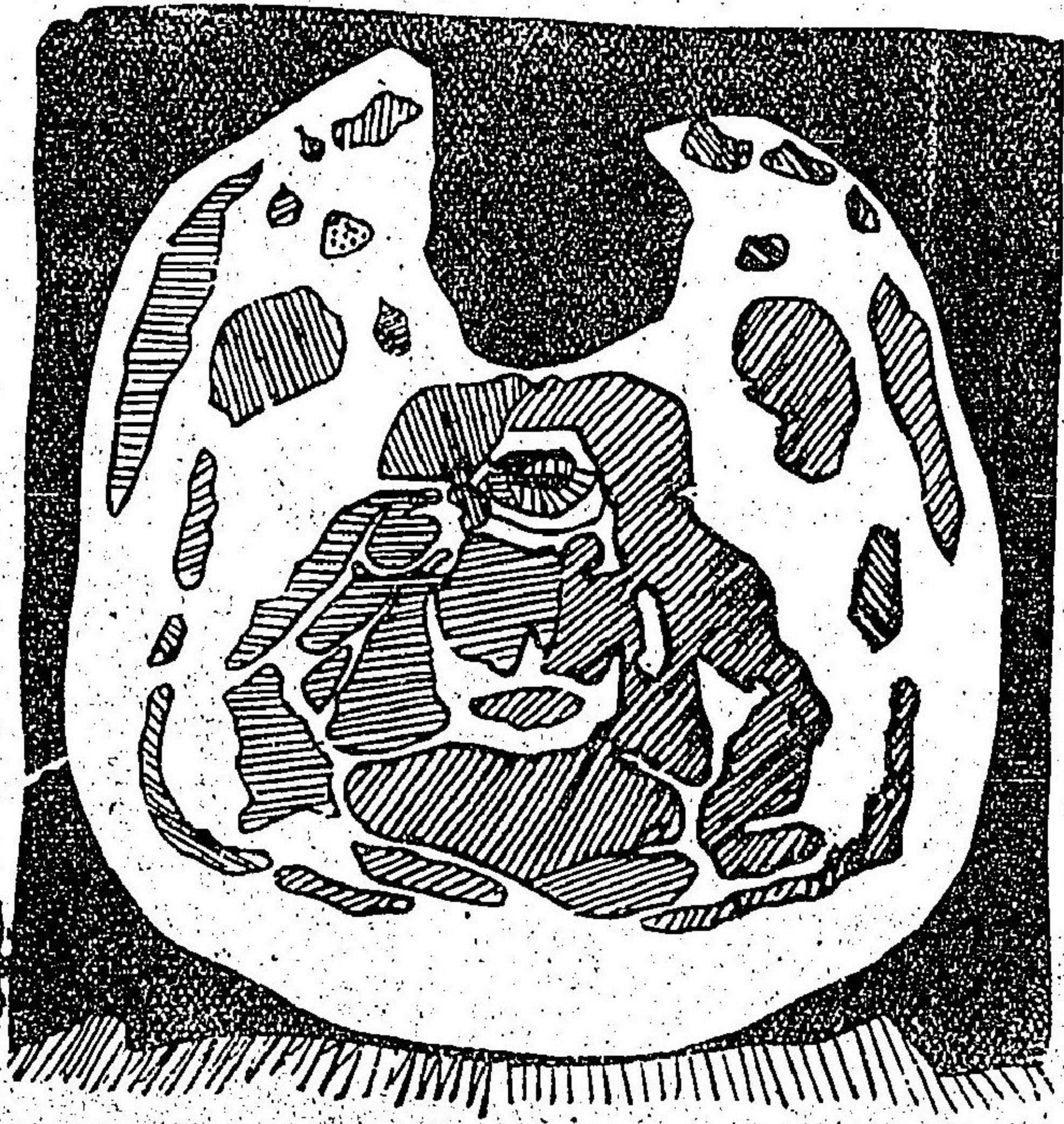
此圖に就き詳細に説明する時は蛋白質を多く食したる豚は含水炭素質を多く食したる豚より赤肉は甚だ多く頸の筋肉も最初の二圖に示せる如く甚だ多し次の圖は心臟の後に當れる背部を横斷したるものなるが甲組の

第一圖

(甲)蛋白質を多く食したるもの

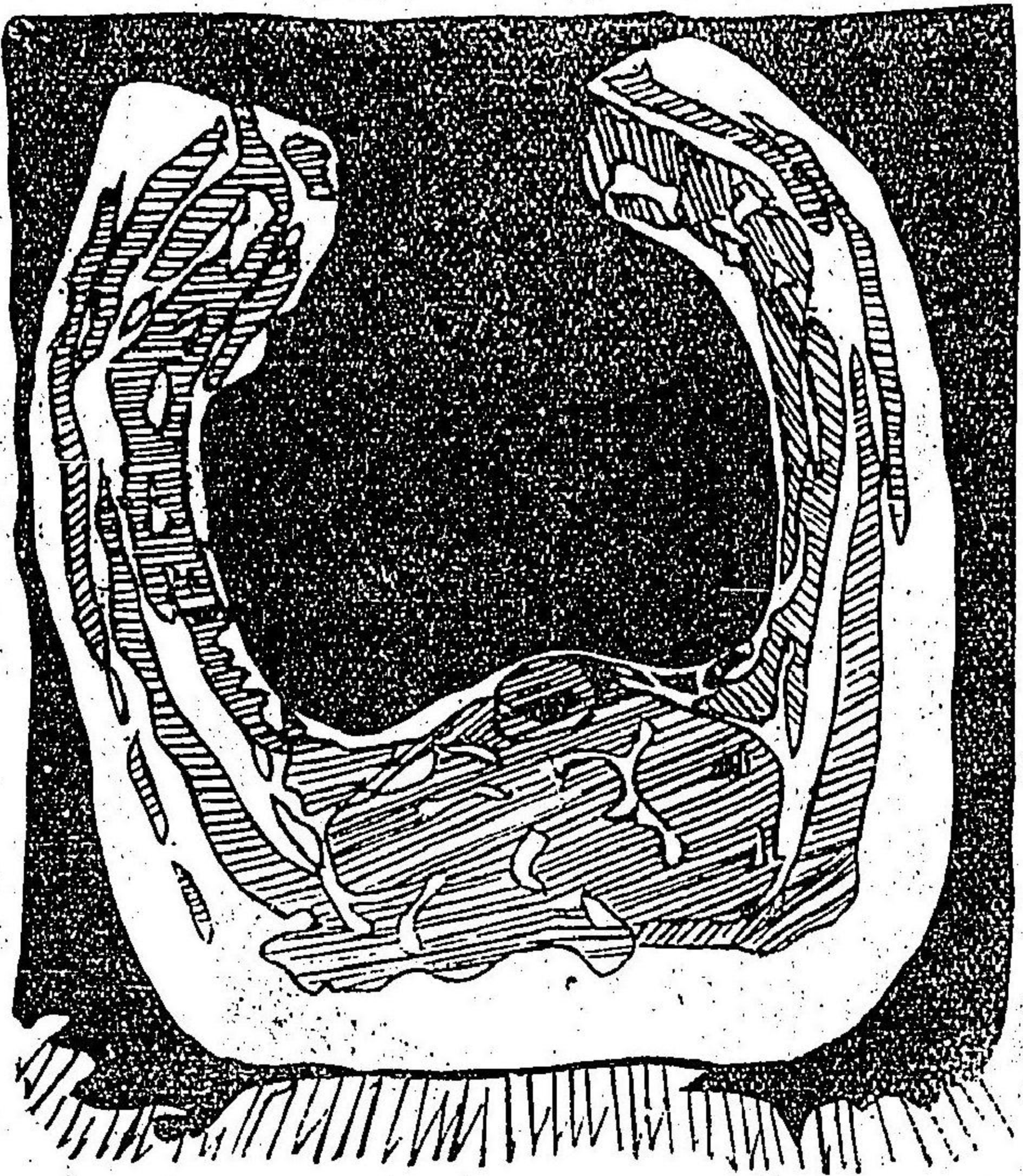


(乙)炭水化物を多く食したるもの

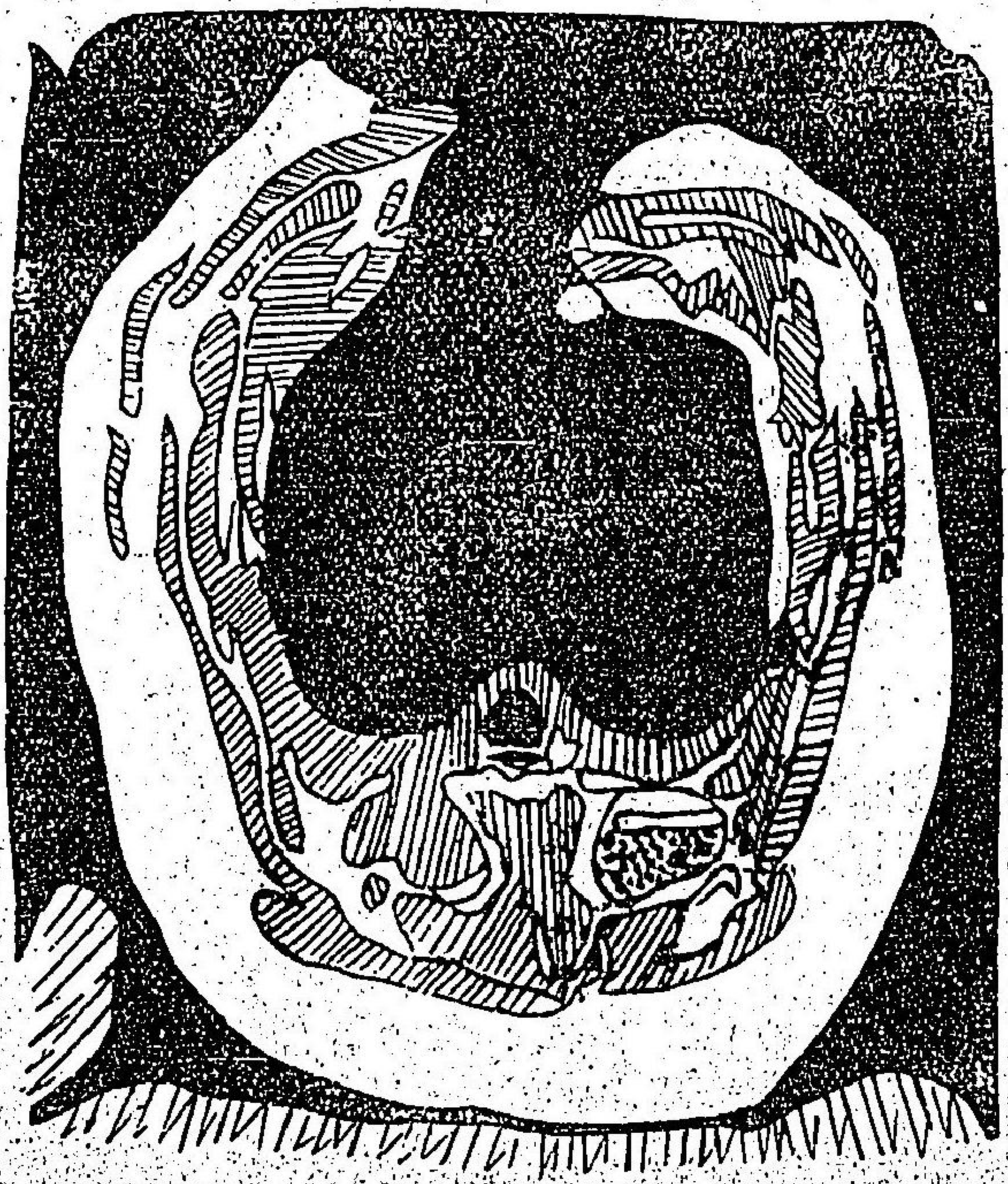


第二圖

(甲)蛋白質を多く食したるもの



(乙)炭水化物を多く食したるもの

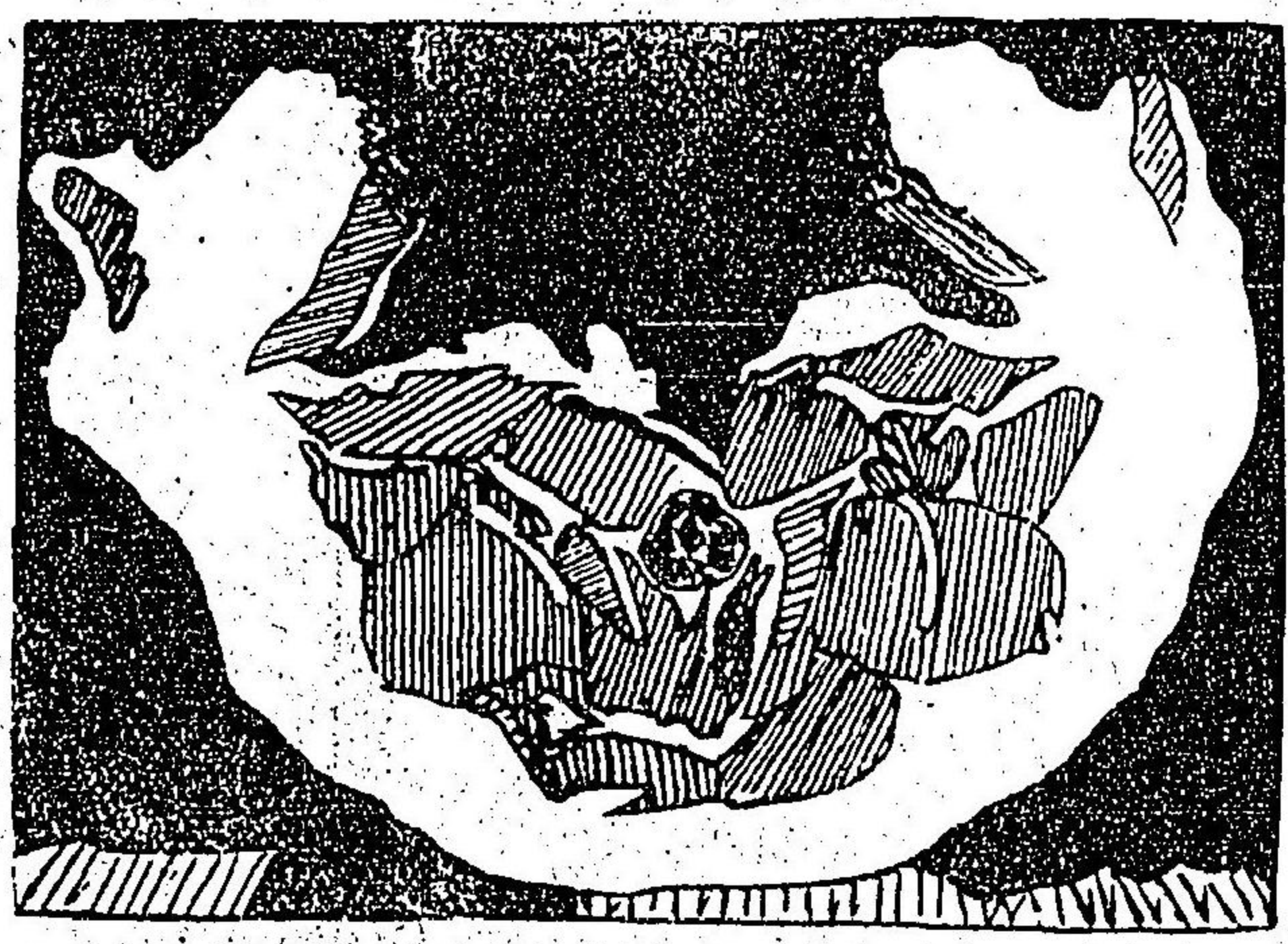


第三圖

(甲)蛋白質を多く食したるもの



(乙)炭水化物を多く食したるもの



は乙組の豚より赤肉部は二倍の多きに達せり
 各豚の内臓も亦注意して解剖し其の重量を秤りしに兩組の豚の間に著し
 き不同あり先づ毛を剪り盡して之を秤り皮を剥ぎて其の皮を秤り背の最
 も肥大せる肉部と腰の肉部をも解剖して之を秤り骨は煮て臙と肉とを去
 り腿骨は試験器にて折りて其強力を秤りたり骨の強力を秤るには先づ鐵
 の平棒の厚さ四分の一吋の者二本を取り四吋づゝ離して横に平行して置
 き此の鐵棒の上に骨を横に載せ別に一本の鐵棒の前記の者と同一なる者
 を下の鐵棒の中間の距離の骨部に加へ槓桿を以て之を折りたり試験に供
 したる兩組の豚の骨は各五本にして之を折る迄には非常の壓力を要せり
 即ち蛋白質を多く食したる豚の骨を折るには四千五百五十磅を要し一本
 に付き平均九百〇九磅の割合なり穀物を食したる豚の骨を折るには二千
 八百五十五磅を要し一本に付き平均五百七十一磅なり即ち百三十六日間
 の試験に於て穀物を食したる豚の骨は弱きこと三百三十八磅なり
 左に甲乙兩組各三頭の各部の重量比較を示さん重量は三頭づゝの合計な

	甲組	乙組
全生體量(三頭合計)	六六九、二五磅	五六一、五磅
全無臟體量	五四一、七五磅	四五一、磅
全外部脂肪の重量	一五〇、磅	一五六、磅
全赤肉の重量	二四四、磅	一七八、五磅
全腎臓の重量	二七、磅	一九、磅
全脾臓の重量	一六、磅	一二、磅
全肝臓の重量	一四六、五磅	一〇九、五磅
全血液の重量	二九六、磅	一八六、磅
五本の腿骨を折る力	四五五〇磅	二八五五、磅

右の形式にて調成されたる表は尙ほありたれども其數字多くは粉失したるを以て余は別の形式を以て左表を作れり。

(一) 赤肉生成を主とせる甲組の豚の體量は脂肪生成を主とせる乙組の豚の

- 體量より多きこと十九パーセントなり
- (二) 甲組の無臟全體の重量は乙組の者より多きこと二十一パーセントなり
 - (三) 甲組の腎臓の重量は乙組の者より多きこと四十二パーセントなり
 - (四) 甲組の脾臓の重量は乙組の者より多きこと三十三パーセントなり
 - (五) 甲組の肝臓の重量は乙組より多きこと三十二パーセントなり
 - (六) 甲組の血殺して取りたるもの(の)の重量は乙組より多きこと五十九パーセントなり
 - (七) 甲組の毛は乙組の毛より重きこと三十六パーセントなり
 - (八) 甲組の皮は乙組の者より多きこと三十六パーセントなり
 - (九) 甲組の背の大筋肉 *M. spinalis* は乙組より重きこと三十八パーセントなり
 - (十) 甲組の二個の腰部の肉 *Pars magnus* は乙組より重きこと三十八パーセントなり
 - (十一) 甲組の肉の三十八パーセントは脂肪にして乙組の肉の四十六パーセントなり

ントは脂肪なり

(十二) 甲組の骨は乙組の者より重きこと二十三パーセントなり

(十三) 甲組の腿骨は試験器にて折りしに乙組より強きこと六十五パーセントなり

以上の諸表を見るに體腔内の重要機關の重量は肉生成を主としたる方は脂肪生成を主としたる方より遙に増加せり但し此の不同は偶然の者にあらず何となれば何れも皆平均數を示したる者にて且つ諸事凡て注意してなしたる者なれば誤りのある筈なし殊に著しく不同なりしは甲組の肝臟腎臟脾臟の重量が乙組より超過したるにて血液の重量も非常の差なり即ち甲組の三頭よりは血液十八磅と八オンスを得しが乙組の三頭よりは僅に十一磅と十オンスを得しに過ぎず此重量は豚の體肉の血液残らずと云ふにあらざれども又以て大體を知るに足るべし

上記の種々の結果を概括するに先ち先づ以て會得し置くべきことあり即ち豚の赤肉部なり又は脂肪なり何れも飼養者の随意に増加し得べき様に

思はれたれども是れ果して吾人が能くし得べきものか否やの一事なり如何なる動物にても其の筋肉には自ら制限あるものにしてその制限を越えて増加することはなかるべし鍛工又はペースボールをなす人は其の筋肉著しく發達すれども制限のあれば結局高度の發達をなさざるなり爰に人ありその體量百七十五磅あり此の人美食をなし運動をなし勤めてその筋肉を増加せむとしたれどもその體内の眞の肉部を増加すること至りて僅少なり日々體操をなして體重を増加せむとしたるも結局脂肪と水分を減じたる迄のことにて體量は却りて減少せり然るに脂肪を増加せむと勤めたるものは非常の増加をなしその二倍に増すことあり之れに由り是れを見れば筋肉の發達は至りて狭き制限なれども脂肪の發達は其の制限甚だ高し

豚を養ひ其の筋肉を著しく發達せしめたるものは一定の制限度に達したるまでにて制限を越えて發達したるにあらず豚の肉部は何時にても其の現在の重量か一定の基本重量なり然れども脂肪部は之れを滋養すれば非

常なる發達をなすものにて瘦せ豚の肥大するは其の脂肪の増加したるなり

借て本試験に於て得たる種々の結果を要約して左に記さん即ち蛋白質を多く含有せずして含水炭素質に富みたる食物例へば穀物の如きものを食はしめたる結果は左の如し

- (一) 脂肪の發達は筋肉の外側及び皮の裏部のみならず筋肉の間にも發達す
 - (二) 脂肪の發達大なるが爲め筋肉の發達を妨げその一定の限度に達せずその脊に浴ひたる肉部の如き殊に然り
 - (三) 脂肪の發達は毛を減少し皮を薄くす
 - (四) 脂肪の發達は腦及び心臟肺臓の重量には變化を及ぼさざれども脾臓肝臓腎臓の重量を減少す
 - (五) 脂肪の發達は體内の血液を一定の限度以内に減少すること大なり
 - (六) 脂肪の發達は骨の強力を半分減す
- 以上の事實を以て察するに血液の半分を奪ひ又骨の強さの半分をも奪ひ

其の他非常の變化をなすが如き養ひ方は天性に背きたる養ひ方にして結局飼養者に利益にあらず且つ此の如き弱き豚が兒を産まば其の兒は必ず弱くして病を得易く且つ斃れ易きものなり豚の弱くして病を得れば忽ち斃るゝは其の養方にあること以て知るべし

以上の事實にして縦ひ全體ならずとも其の一部分にても此の事實の如く相違なきものとすれば今日は務めて養豚の改良法を案出すべき時期ならずや又改良方法の必要を呼號すると同時に法外に入費を要する方法は良法となさず現今の如き理論にも従はず且つ不經濟なる養方に比して寧ろ經濟に且つ學理に従へる養方こそ望ましかれその改良法の第一には牝母に食はしむる食物には蛋白質を有するものを與へざるべからず之れ大に肉質を滋養するを以てなり肉質の充分なる母豚より産出せる兒は又肉質多きこと勿論なり但し成熟せる豚にて之れを肥大せしめんと欲し殊に脂肪を多く得むと欲せば含水炭素質を含める食物を食はしむべし蛋白質に富みたる食物にて豚に食はしめ不經濟ならざるものはスキนมイルク、バター

一ミルク、シヨーツ、糠豆、ツメクサ等の類なり是等のものは農家か容易に得らるべきものなり

然らば以來穀物を與ふることを少くして主に前記食物を常に與ふべきか否決して然すべからず穀物も尙ほ能く與ふべし豚を養ふには蛋白質飼料も必要にして穀物も亦必要なり之れを煉瓦を以て家を建つるに喩ふるに穀物は尙ほ煉瓦の如く面して蛋白質食物は尙ほセメントの如し煉瓦を積みその間をセメントにて接合し然る後その家堅固なるべし若しセメントを以て無用物とし唯だ煉瓦のみを以て家を建つればその家忽ち崩壊すべし若し此の匠師が真正にその處置の誤りたるを發見しなばその後家を建つるに煉瓦を無用物となし専らセメントのみを以て家を建てむとするか如き愚はなさざるべし即ち家を建つるには極上のセメントの豊富なるを必要とすると同時に煉瓦の多額も亦必要ならむ豚を養ふも亦然り良好なる結果を得る爲めにはツメクサ、シヨーツ、豆、糠、スキนมルク等を多く要すると共に穀物も亦た多く要するなり

改良方法の指南とし簡にして必要なる原則を擧ぐる代りに次の養法を以て之れに代へん

即ち母豚が妊娠すれば其間は穀物を與ふることを減じ専ら生兒を完全壯健になるべき食物を與ふ可く此の食物はシヨーツ、糠、スキนมルク、バター、ミルク、ツメクサ等とす出産すれば生兒の食物は勿論乳を至良とす已に斷乳せしならば重量にて乳二分、シヨーツ一分、穀粉一分とを與ふべし爾後常にツメクサの生せる牧場中に放てば豚は體格を強壯にすべし其成熟期は近づくに従ひ食量に漸々含水炭素物を多く與ふべし最後の二ヶ月間専ら肥育をなすの時に於ては脂肪肉を望まば主に穀物を與へ好味の肉を望まば肉質滋養の食物を續け食しむべし

ヘンリー氏の第一回の試験の成績は以上の如し氏は此の結果の常に同一なるやを確定せんため第二回の試験をなしたりしが結局同一の結果を生じたりと云ふ

第八章

屠殺及び貯肉法

○屠殺及び貯肉法

養豚を盛にすると同時に製肉貯藏等の方法を攻究し一方に於ては製品として供給し其販路の擴張を計ること必要なり單に養豚の盛にすべきのみを知りて販路の如何を顧みざるが如きは失敗の原因にして誤れるの甚しきものなり人或は云はん我國目下の状況より見るに生肉の需用さへ尙ほ充す能はざる途に遠し豈販路の如きを顧慮するの違あらんやと此れ經濟を度外視する愚者の言にして物價は需要供給の如何によりて定まるものたるを知らざるべからず何ぞ必ずしも需要と供給と相一致せしむるの要あらんや生産者にありては管に需用は供給より大なるを以て利益となすなり故に余輩は製肉の技術を發達せしめ善良なる製品を造り世人の嗜好を増し益々販路を擴張し邦内の需要を完充するは勿論尙ほ進んで外品を壓倒し輸出をも企てざるべからず斯くするに於ては本邦豚肉の販路は實に前途無量なりと云ふも

敢て過言にあらざるなり

既に述べたるが如く製肉及び貯肉事業は最も必要なることにして歐米諸國の養豚地に於ては此の種の企業をなせるもの寡しとせず北米合衆國の如きは二百萬弗以上五千萬弗の會社二十餘を有せりと云ふ本邦に於ては未だ此種の會社の設立せられたるを見ず然れども近頃沖繩臺灣の間に頗る大なる會社の設立を企圖しつつありと云ふ

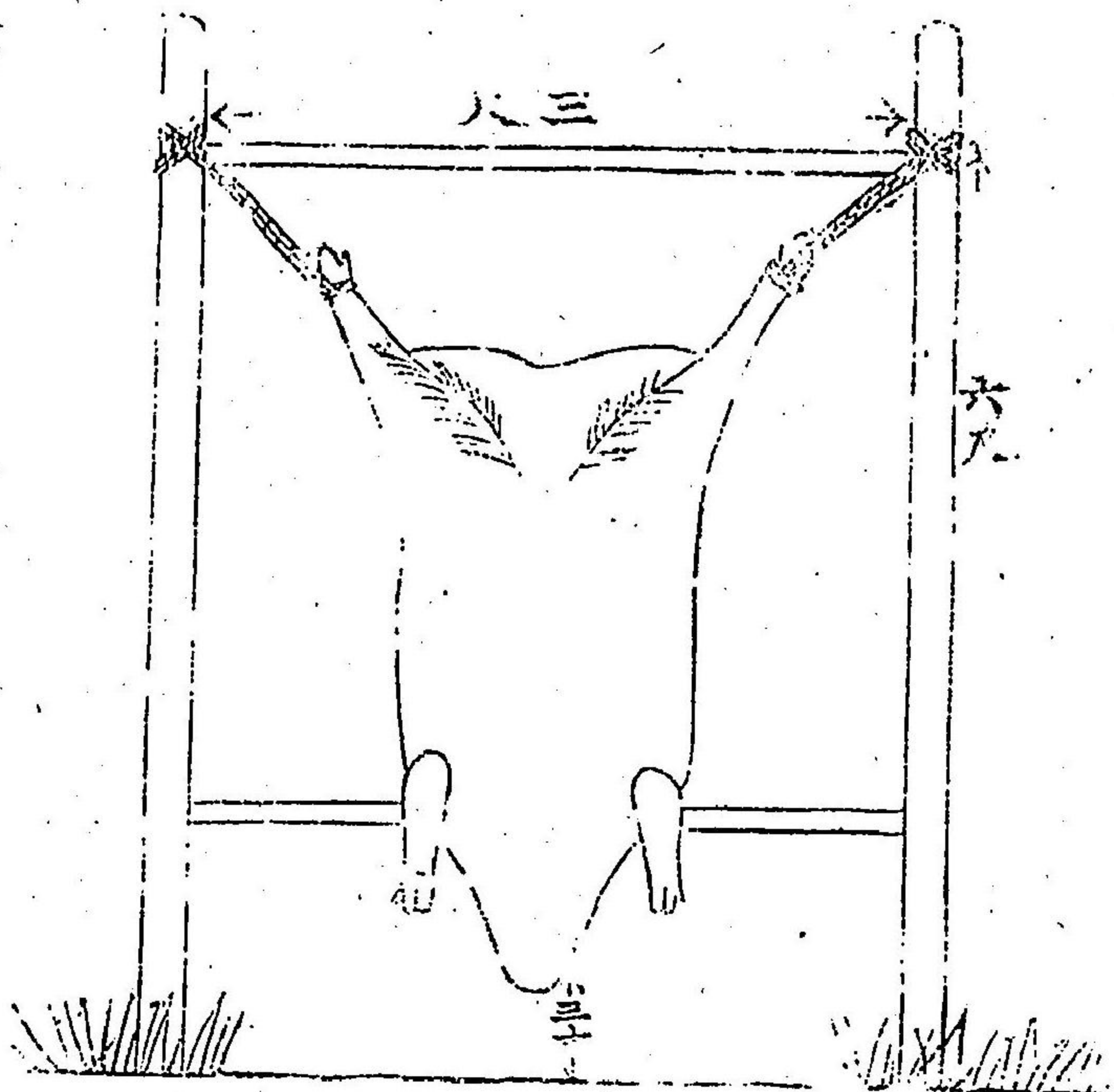
大企業行的に行ふものにありては規模宏大にして之を詳論するは本篇の論じ盡す能はざるを以て茲には普通農家又は小仕掛に行ひ得らるる製肉及び貯肉の方法を述べべし

○屠殺及解體法

豚を屠殺するには種々の手段あれども就中最も簡便にして適當なる方法は次の如し

先づ屠殺前凡そ十六時間乃至二十時間絶食せしめ只水のみを與へ置くべし其の目的は腹中に多量の無用物ある時は仕事に困難にして尙一つ體內新陳

屠殺及び解體法



代謝を静穏ならしむるにあり
次に早朝豚を小屋より出して四足を縛りて横に臥せしめ或は圖の如く逆向きに懸下し額の正面を木槌様のものを以て撲ちて之れを殺し直ちに咽喉部の大動脈を切り充分多量に出血せしめ血液は器物に受け取るべし若し之れを食用にするならば必ず豚を横に臥せしめて頭

部に刀を加ふべし懸下するときは汚物の血液中に混入するの憂ひあり屠殺を行ふ最も良好なる時期は午前一時より二時頃迄とす此の時は能く静まりて生活の作用最も平穩なり此の穩かなる時に可成的騷擾せざる様に生活を止む之れ體中に變化を起さしめざる爲めなり詳言すれば生活する間は體液はアルカリ性なれども非常に煩悶せしむるか又は苦痛久しければ酸性となるアルカリ性は腐敗し難く酸性となれば速に腐敗し易し故に可成的體液の變性せざる様に急に撲殺すべし血を悉く出さしむる必要は血液は微生物の繁殖し易きものなり爲めに肉中に血液の留殘するあれば腐敗し易し又動物は死すれば血球と血漿と分れ即ち赤血球は肉内所々に於て黒塊をなし肉の外観を損ふ故に額を打撃して死するや否や直ちに心臟より頭部に通する頸動脈を切斷して體を逆向きにして出來得る丈け充分に可成早く出血せしむべし

斯くして殺し終らば二百度内外の熱湯を注ぎかけるか又は華氏二百六十度内外の熱湯に浸すこと凡そ五六分間但し毛剪に便なる爲め湯に木灰五六合

を入れ置くべし斯く浸して毛が容易に皮膚より剝脱する様になれば之れを取り出し速に毛を残らず表皮と共に或は毛を用ふるならば最初に毛のみ抜き取り次に竹篋等にて表皮を剝脱すべし湯に浸す目的は一つは外部に附着する油を溶かして不潔物を除去し一つは皮膚を軟けて其作用を失はしめ毛を抜き易からしむるにあり湯の温度高過ぎる時は皮は膨脹して抜毛し難く又温度弱ければ効なし毛を抜き取るには手にて一々抜き次ぎに鈍刀にてかく時は細毛迄薄き表皮と共に抜き取られ真白くなるなり若し尙ほ残留する毛あれば剃刀にて剪り去るべし皮膚をこさぐときは注意して傷附けざるを要す然らざれば外觀を損するのみならず微生物侵入し腐敗し易し湯浸に用ゆる器具は毎日一頭宛屠殺する所にては大なる長楕圓形の盥を用ゆべし又一日二三十頭を屠殺する所にては別に竈に据へ附きの湯桶を用ゆべし夫れの構造は前に調理器の所に述べたるクレイ氏の飼料蒸釜釜と同じきものにして釜の上には滑車を設けて豚を懸下し又は取上ぐるに便にす此の器を用ゆれば竈の火さへ消さざれば幾頭にも絶へず湯浸するを得るなり斯く

解體法

剝毛し終れば能く皮膚面の汚物を洗滌し去りて解體をなすなり先づ第一に頭を頭部より切り放ち次に腹部を縦に一直線に切開し内臓を取出すべし内臓を取り出す前に肛門の周圍を庖刀の先きにて直腸を傷けざる様に切り少しく引き出して其口を固くくまり置く可し之れ腸を取り出すときに糞の漏出して内臓を汚すを防ぐなり内臓及び脂肪等を取り出し終れば冷水中に四五時間浸すべし斯くするは生きたりしときの體温と熱湯に浸したる爲め温まりたる温度とを冷却するが爲めなり冷却せざれば貯藏悪しく且つ貯藏したる時に肉の味良からず然れども急に凍結せしむべからず外部のみ凍結するときは内部の熱は放散すること困難にして爲めに内部は早く腐敗し易し既に冷却し終れば之を臺の上に載せて庖刀と鋸とを用ひて體を縦に二等分し次に前足は肩胛骨を附け後足は大腿骨を附し關節の所より杓子形に切り放すべし燻腿を造るには後腿は良好なるを以て特に注意して傷を附けず形良く切り取るべし

前腿は小にして眞の燻腿にあらず脊の所の肉は肋骨より放ちて短冊形に切

りベーコンを製すべし其他の部分の肉も適度の大きに切り生肉用にするか又は鹽豚となすべし咽喉部の大動脈を切りたる際出せる血液は清潔なる器に取りて若し腸結に用ゆるならば食鹽を加へて棒を以て絶へず攪拌して固結を防ぎ若し又血を直ちに煮て食するならば態と攪拌せずして其儘放置し固結せしめ豆腐状になすべし血の腸詰(痔毒 Sou sage 獨 Wurst)は西洋にて廣く用ひられ可なり美味なり沖繩にては血のまゝ煮て食す

豚肉は通常検査を行ふを安全としハム、ベーコンを製するには必ず行はざるべからず之をなすには豚の頸部の肉と肋骨部の肉と眼瞼の裏の肉の三四ヶ所より小肉片を取り顕微鏡に照して旋毛虫(Tritrichia)の有無を検すべし之に用ゆる顕微鏡は八十倍位のものにて可なり旋毛虫の形は紡錘状なり若し存在する時はハム及びベーコンを製すること能はず然れども旋毛虫は攝氏七八十度の温度にて能く死するものにして熟煮して食すれば少しも身體に害あることなし幸に日本の豚には未だ旋毛虫を發生したること横濱にて一度發見せることあるも之は外國より輸入したる豚なりし故に今日は別に恐るゝ

に足らざるも顕微鏡あれば検査するに若かずハム、ベーコンを製するには可憚りに検査すべし燻烟するのみにては旋毛虫の死滅せざる虞あり屠殺場は常に極めて清潔にし之に用ふる器具も勿論清潔を重んぜざるべからず

○燻腿及び燻肉の製造法

燻腿は英 Ham 獨 Shinken 佛 Jambon と云ふ此三國名共に腿を意味すれば燻腿とは適當の譯字なるべし支那にて臘乾(ラカン)と云ふは臘の如く帶黄色にして半透明なるを以て名づくるなり

ベーコンはハムに似たるものにして脊の短冊形の肉にて造るものなり唯だハムと異なるは骨なく肉少く脂肪多し而してハムは其儘食用に供するもベーコンは鯨節の如く他の物の味を附するに用ふるにあり其製造法は全くハムの製造と同じきを以て常に相共に行はるるなり

豚肉の製品中最も廣く需要せられて便利なるは燻腿に若くはなし歐米諸國及び支那は勿論我國にても近時盛に之を需要し上等の西洋料理にはハムの

出でざること殆どなきが如し故に之が製造亦各地に起れり鎌倉に於けるものは其規模稍や大にして販路廣し製法は各地何れにても簡單に行ふことを得ハム及びベーコンの製造法中腐敗を防ぐとに對して二つの手段あり即ち第一手段は前に述べたる方法により屠殺解體をなし充分冷却したる後ち四足と脊の短冊形の肉とを浸汁に四五週間浸漬し第二手段は燻烟室に入れ三四週間燻烟するなり尤も浸漬及び燻烟時間は肉の厚薄によりて異なるなり今之を詳述せんに前に述べたる屠殺及び解體法はハム及びベーコンを製造する手續きに於て特に嚴格に施行すべき方法にして通常之をハム製造の條下に述べべきものなり然れども該屠殺法たる一般の屠殺法として必要なるを以て余は便宜上條目を別にして詳述したるなり

斯く屠殺解體を終るやハム、ベーコンとすべき部分には少許の硝石を混したる食鹽を充分擦り込み一晝夜間位天井に懸下するか又は臺の上に積み重ね其上に板を置き石を載せて血其他の汁液を搾り出すべし此の場合には蠅其他の喰害を防ぐと肝要なり次に之を食鹽硝石及砂糖時として硼酸を加ふを

浸汁の調合

水に溶かし其の汁に浸すなり浸汁には左の如き調合あり

英國浸汁

水一斗 食鹽六斤 硝石半斤 砂糖一斤

獨逸浸汁

甲 法

砂糖 〇五 五

硝石 四〇〇五

食鹽 二五

水 一二、〇リートル

乙 法

〇五 五

一二五、〇五

四、五五

一四、〇リートル

英國法浸汁も獨逸法浸汁も調合したる後一旦能く沸煮すべし斯くするは腐敗細菌を殺滅し且つ各調合品の混合を充分ならしむるにあり英國汁の調合は餘り食鹽が強からず砂糖も多く入れり故に長く貯ふるには適せざるが如し然し其味は佳なり非常に長く貯ふるは獨逸法を可とす煮て食するには鹽味強きに過ぐれとも生食には可なり

食鹽の効能

何故食鹽、硝石、砂糖或は時として硼酸を用ふるやと云ふに食鹽は腐敗を防ぐ爲めにして普通大根、菜、魚類等を貯藏するに食鹽を以てすると同一理なり其理由は食鹽其物が腐敗作用を行ふ微菌類に嫌はるのみならず食鹽は水を吸ふ力强し故に食鹽を大根、菜等と混合すれば汁を外部に流出するは此の作用に由るなり肉の場合に於ても矢張同じく食鹽を用ふれば肉中の汁は吸出され其代り食鹽が内に入るなり植物も動物も體中にある汁は最も腐敗し易し此の汁が減ずると腐敗遅し彼の極めて乾燥せる鯨節の腐敗せざるを見ても之を知るべし食鹽は斯く腐敗物を外部に吸出して自ら入り代る爲めに防腐劑の原料となるなり

硝石の効能

硝石は防腐力あるや否や明かならざるも肉を貯藏するには是非用ふべきものなり其理由は充分明かならざるも硝石が分解して肉の中に酸素を多く供給し肉質中の血球を維持す爲めに新鮮なる肉の色を存す食鹽のみ入るれば肉は黒色となり一見不味の感を起さしむ然るに硝石を入れるれば常に赤くして外觀美なり故に肉類を貯藏するに硝石を幾分か入るとは肝要の事なり

砂糖の効能

砂糖も亦防腐劑として用をなす日本にて砂糖漬をなすが如し然しハムの場合には防腐より寧ろ水分を供給し乾燥し過ぐるを防ぐ即ち砂糖を加へばネバ／＼として且つ水分をも吸ひ何時までも固乾せず適當に軟かなりハムが乾燥し過ぐれば鯨節の如く硬くなりて味悪し尙砂糖は肉の味を増す効あるなり時として硼酸を用ふるあり之れは防腐劑なり然れども之を用ふる分量は極少量なり少しく多量に用ふるも左迄害なし無味のものにして食鹽の一部分として用ふ食鹽は防腐と味を附ける爲めに用ふ然るに其の量過多なれば肉味を悪しくす故に肉味を損せざる程度迄食鹽を加へ防腐の爲めに尙足らざれば硼酸を以て補充するなり斯くすれば肉味を損することなし

硼酸の効能

此等の調合の割合は氣候の寒暖により或は土地の關係により多少異なり即ち暖にして早く腐れる所にては食鹽の分量を多くし寒冷にして腐れ遅き所にては食鹽の量を減するが如し其他ニツケール、七色トウガラシ等を浸汁に入れて香を賞翫するものあり

以上の調合汁に浸漬して三四週間位経過すれば一旦取り出して之に激しく

食鹽を擦り込み又浸液中に一週間位浸漬す最も肉を浸漬したる浸汁は時々
檢せざれば或は黴の生ずることあり此場合には直ちに肉を取出して浸汁を
煮沸し再び冷却せしめて肉を入ること必要なりとす

斯の如く浸汁に浸すこと四五週間位にして充分に浸汁が肉中に浸入するを
俟て之を取り出し二三日間位燻烟室に吊して乾かし脂肪の吹き出したるも
のは乾きたる白布を以て能く拭ひ後ち烟を掛く濕潤なるものに直に烟を掛
くれば濕氣の爲に煙は肉の内部迄進入すること能はず煙の入らざるときは
酸敗し易く煙にて包む効能を失ふに至る農科大學の燻烟室は一問四方の建
物にして内面にはブリキ板を張り一方の壁には二尺四方位硝子を嵌め屋根
の中央に烟抜けを設く但し此の烟扱は直徑五寸位の圓筒を以てし笠を覆へ
り室内の床の上には幅五寸位の淺き小溝を細長く設け爐とせり天井には二
本の丸棒を渡し浸したる肉は之れに懸下し爐中には鋸屑又は玉蜀黍の實殻
を布き一方の端より點火し徐々として烟を放ちつゝ燃ゆること懷爐の灰の
如くし火は煙を出すのみにて火花を立たしめす成べく温度も高くならざる

燻烟室

燻烟の理由

ハム製造の
好時節

様にし燃料の盡きたるときは更に供給して晝夜共に三四週間斗りすれば煙
は充分に肉内に普及し肉は堅く黃褐色となり光澤を有するに至るを以て尙
ほ之を取出して藥又は布にて叮嚀に拭ひ磨くときは一層美麗なる色澤を有
するハム及びベーコンと成るなり燻烟室は必ずしも一小屋を作るを要せず
屋内の火鉢等にて少しつゝ煙の立つ様にし網蓋をなし中に豚肉を横ふるも
可なり然し斯の如きは完全ならず而して尙ほ火災等の危険あり
燻烟するは腐敗を防ぐ爲めにして少くとも烟中にはケレフソート及錯酸等
の如きものを含めり斯の如きものは皆防腐の効あるものなり
ハム及びベーコンを造るに最も適當なる時節は我が國にて十二月の中下旬
頃屠殺し製造に着手するを可とす此時は最も保存し易し二三月に着手した
るものは燻烟中已に温暖になるを以て肉緊り良くして風味良好なるものを
得難し殊に日本の如き暖地は期節を撰ばざるべからず獨乙は二三月は寒き
時なれども成蹟不十分なり故に日本に於ては尙更二三月頃より着手するは
不適當なるべし

ハム、ペー
コンの貯蔵

斯く燻烟すること三四週間を経て燻腿の出来上れば烟を消して其まゝ室に入れ置くか又は乾燥冷涼なる空氣の流通良き温度の變化少き暗き室にして昆虫若しくは鼠の入りざる室内に掛け置くべし三四月頃に至れば暖日には蠅の來りて産卵することあり然るときは早く腐敗するを以て此時に至れば貯へたるを取出して軟かなる部分及び骨の所には胡椒食鹽或は和蘭山葵の粉末を擦入し置けば蠅は近寄らず若し貯へたる間に微の生ずるあれば極めて乾きたる食鹽にて摩擦し微を除くべし可成は布囊中に貯ふれば蠅も來らず塵埃も附かざるなり二週間目には一度宛取出して檢すべし若し又貯へつゝ少し宛取りて用ふるときは其切取りたる跡へ豚脂を塗り紙を貼り又囊中に入れて貯ふ然らざれば腐敗も早く尙一方より云へば水分去りて硬くなり過ぐるの憂ひあり

○腸詰の製造法

腸詰は精肉を最も可とす脂肪を少し入れ又食鹽を加ふ或は食鹽を入れざるも可なり味の附く様香料を加ふ腸の外面には油を塗り置くべし然らざれば

腸詰の製造
法

早く腐敗す必竟腸詰は罐詰と同じ理屈にして外の空氣と連絡を斷つが主旨なり故に油を塗り空氣を斷ち濕氣を防ぐ可成は二三日間燻烟室に入るゝを可とす

初め腸は小腸のみを取りて内容物を去り能く洗ふべし洗ふには微温湯を可とす先づ外方を洗ひ清め裏返して中を清潔にす清潔にするには食鹽を以て摩擦するか或は竹筥を以て上皮を剥ぎ去れば全く薄き透明強靱美麗なるものとなる之を滿淹加里酸を溶したる赤色の鹽水中に浸漬す其目的は腸詰となして腸の赤色を帶ぶるは美なるが故なり他に効用あるにあらず但し注意すべきは滿淹加里酸を用ふるときは能く溶解せざれば腸に黒色の斑點を生ず故に滿淹加里酸は溶解せしむるを要す

肉を腸に詰めるには先づ第一に肉を剖み碎潰器械を以て充分に潰碎し次に之れに香料を加へて尙ほ一回潰肉して腸に詰め込むなり香料の調合は大抵脂肉五斤に付きて鹽五十匁硝酸加里八匁白色ペーパー八匁砂糖十匁を加ふなり斯く調合したるものを腸に詰め込めば五六寸位の長さに木綿糸を以て

緊束するなり之れを用ゆるには煮るか又は豚油にてイリ揚げて食するを可
とす

鹽豚の製造
法

○鹽豚の製造法

鹽豚は豚肉の貯藏中最も簡便なるものにして其方法に二種あり即ち鹽水漬
と乾鹽漬是れなり此の二者は一得一失ありて前者は昆虫の附着し産卵する
憂ひなきも運搬不便なり後者は反對に運搬便利なるも昆虫の附着し産卵す
る憂ひあり何れに於ても良品を製するには食鹽を撰ふこと必要なり然れど
も農家にて自家用の爲めに貯藏するには別段食鹽を撰ぶ必要もなかるべし
鹽豚を製する好季節は十二月より一二月頃迄とす此の間は氣候寒冷にして
肉を冷却するに便利なり又昆虫の憂ひも少く蠅等の附着して産卵する時は
蛆を生じ且つ腐敗し易し

鹽豚製造の
好季節

鹽豚を製するには前に述べたる屠殺法に従ひて屠殺し充分に冷却して之を
解體すべし肉片の大きさは需要者の好みに應じ一定せざるものなれども二三
斤位の大きにするを便利とす或は又内臓を割去したる一匹の豚を其儘鹽漬

にすることあり

鹽水漬と乾鹽漬とは其初めの手續きは同様にして最初に良鹽百匁硝石一匁
の割合を以て調合したるものを肉片に充分に摺込み一晝夜間位之を積み重
ねて上に重石を載せて液汁を絞り出すべし斯くて食鹽を充分に溶解したる
水即ち飽和鹽水に浸漬す飽和鹽水には硝石及び砂糖等を混合するを良とす
大抵肉百斤を硝石三十匁砂糖二斤食鹽八九斤の割合にて清水一斗内外に溶
解したるものに浸漬す何れの場合にも食鹽水は能く沸煮し不潔物の浮き上
るを除去し然る後に充分に冷却して用ふべし此の鹽水に浸漬すること一週
間位にして肉片を取り上げべし此迄の手續きは乾鹽漬も鹽水漬も同様なり
鹽水漬にするには再び前と同様の飽和鹽水に浸漬し肉片は液面上に出でざ
る様にするのみなり器物は可成壺を用ひ充分に蓋をなし置く可し但し永く
貯藏するには時々鹽水を沸煮し冷却して再び肉片を入れるべし
乾鹽漬にするには鹽水より取り上げ箆に移し乾燥冷涼なる室内にて乾かし
再び乾鹽を内面に摺込み浸出せらるゝ液汁は悉く拭ひ取り尙ほ乾鹽を擦り

鹽水漬

乾鹽漬

込むにあり斯くすれば遂には乾燥して鹽魚の如くなり上等の鹽豚として販賣せらるゝなり

以上の方法は最も精密なる方法にして商賣向きなり農家の自家用にするに最も簡單なる方法は先づ肉を二三斤宛煉瓦形に切り之れに食鹽を充分に摺込み壺又は樽等に積み重ねて貯ふ重積するには最初に壺又は樽等の底に一吋厚さに食鹽を敷き其上に肉一層を列べ又其上に食鹽を多く撒布して再び肉一層を列べて食鹽を其上に布く此の如くして肉を重積し上層の肉の上には食鹽を一吋厚さに覆ひ充分に蓋をなして密閉すれば永く貯へらるべし鹽豚を貯藏するには蠅の來らざる乾燥せる寒冷なる室を撰ぶ可し鹽豚を用ひるには最初に細く切り之れを熱湯に入れて箸にて攪拌し過多なる鹽分を浸出して後料理に用ふれば味却て生肉に勝ることあり

豚油の製造法

○豚油の製造法

豚油は貯藏に宜しく純粹なるものは殆んど永久不變のものなり食油又は器械油として貴重せられ或は燈火にも好適す其製法は極簡單にして唯だ蒸氣

熱又は火力にて油分を煎し出すに過ぎざるなり普通農家にて製するならば脂肪及び脂肉を魚の刺身大に切り清淨なる鉄鍋に入れ水の極少量を混じ最初は火力を極弱くし徐々に文火位を以て煮るべし猛火なれば油は褐色となり味も悪し而して油が煎し出さるゝ間は能く上下を攪拌するを要す斯くすれば水分も蒸發し純粹なる油となるなり而して油滓が油揚色即ち黄褐色になりたるときは適度とし油分のみは別の壺に移し冷却せしむ熱き油を注入するときは壺は往々破壊することあるを以て豫め壺を清水を盛れる桶に浸し置きたるまゝ油を注ぎ入れるべし斯くして壺に入れ冷却して糊の如く硬くなれば油壺の蓋を密閉し乾燥せる涼しき室に置くべし

豚油は總ての揚物例へば魚類肉類天麩羅豆腐等を油揚げするに最も可良なり又野菜類及び味噌汁等に少量づゝ混すれば香味數倍す之れ實に農家の調理加味品として常用するに適當なる良品と云ふべし

○豚の副産物

豚の副産物として毛膀胱骨内臟諸機官及び血液等あり毛は彈力ありて刷毛

豚の副産物

及び齒磨楊子の材料として貴重せられ膀胱は水囊に用ひらる即ち其附け根より切り裏返して粘膜を取り去り曹達水に一二時間浸し後清水にて洗ひ充分晒らし少しく乾かし再び元の通りに裏面を内に返し竹管を以て充分に吹き膨らして口を糸もて緊束して釣し乾かせば上等なる水囊となるなり生骨は破碎して鹽漬となし野菜と共に煮て食するか豚の飼料に加味するに用ふ或は工業品に製せられ或は肥料に製せらる内臓諸器官は悉く食用に供せらる血液も亦食用に供せられ或は染料等に用ひらる

豚肥は養豚の副産物中主なるものにして所によりては豚を飼養するに専ら豚肥を目的とするあり今豚糞千分中の肥料成分を示せば次の如し

水	七二四	石	灰	〇、八
有機物	二五〇	苦土	〇、九	
窒素	四、五	硫酸	〇、八	
磷酸	一、九	鹽素弗素	一、七	
加里	六、〇	硅酸砂	一〇、八	

曹達 二、〇

酸化鍍礬土 〇、七

之れを他の家畜の糞に比較するに馬糞には劣るも牛糞より遙か勝れり

第九章

○豚肉の料理法

如何に滋養分に富みたる豚肉なりと雖も其料理法を知らざれば美味く之を食用すること能はずして遂に質の持ち腐れ同様となり要用の途滅し斯業の發達を妨ぐることを以て今茲に豚肉料理法の大體を述べべし

一、ぶた汁薩摩汁とも云ふ

最初鯉節にて煮出しを造り之に能く摺りたる白味噌及び味淋砂糖を加へて味を附け更に之に豚肉、羅荷、馬鈴薯、里芋、茄子、葱、油揚豆腐、蒟蒻等を薄く細く切りたるものを共に入れて充分に煮たるものなり

豚肉には一種の香氣ありて之が爲め豚肉を嫌ふものあるを以て若し此の香ひを嫌ふものは何れの料理をなすにも豚肉を薄く細く切りて熱湯に投

じ暫時湯煮を爲し能く箸にて攪拌し後ち煮湯を出し棄て洗ふべし斯くすれば嫌厭すべき香ひを脱すべし但し湯煮をなして洗へば幾分豚肉中の養分を損することあるを免れざるべし

二、豚肉の味噌煮

豚肉を厚四分幅七分長一寸二分位に切り前述の如く湯煮をなして後其煮湯を出し棄て、之に味淋、砂糖、蒟蒻油、揚豆腐等を入れ絶へず攪拌しつゝ煮て更に摺味噌を加へて尙ほ久しく煮たるものなり

三、らふてー

此の料理は沖繩にて最も有名なる豚料理にして其製法は鍋に水を入れて煮沸し之に一斤位の大きに切りたる豚肉を入れ蓋を密閉し充分に軟くなるまで三四時間も煮たる後鍋より取り出し一寸角位に切り醤油、味淋、砂糖と共に他の鍋に入れ再び能く煮ゆるなり但し豚肉十斤に付醤油一升味淋五合白砂糖一斤の割合にすべし

四、豚足の吸物

之も沖繩にて有名なる豚料理にして其製法は先づ豚足を薪火にて皮の黒くなるまで焼き之を湯にて洗ふて皮の黒みをかき落とし蹄も能く脱きて鍋に入れば暫時湯煮を爲して後其湯を出し棄て更に水を入れて充分に軟くなるまで五六時間位煮て適宜の大きに切りて鯉節の煮出しに醤油味淋を加味したるものに加へ再び煮て食するとき胡椒を少しつゝ加ふるなり

五、焼ぶた

豚肉を厚三分にして二寸角位の大きに切り醤油又は摺味噌に味淋と砂糖とを混したるものに五六時間漬け置き後金網又は平鍋にて焼くべし

六、豚味噌

豚肉を一斤大に切り湯煮をなし之を取り出し二分乃至五分角位の大きに切り豚油にて炒りたる味噌に混し絶へず攪拌しつゝ能く炒りて壺又はブリキ罐に入れて貯へ食するものなり但し豚肉一斤に付味噌一斤半位の割合とすべし

七、むしぶた

皮の附きたるまゝの豚肉を黄色になるまで焼き後皮と共に二寸角位に大きく切り煮て之に鯉節の煮出しに醤油味淋を混したるものを加へ箸にて挟み切り得らるゝまで即ち五六時間位煮るなり煮る際浮びたる油は成るべく除去するを可とす

八、豚肉の吸物

赤肉を細かに叩き團子位の大きに丸め豚油又は胡麻油等にて揚げ之を鯉節の煮出しに醤油味淋椎茸及葱又は若菜等を混して煮たる汁羹に加へ尙ほ柚子の皮を入れて香氣を附すなり

九、酢味噌合

特に注意して黒き表皮を去り眞白くしたる豚の顔皮鼻先耳を更に火にて炙りて能く洗ひ之を薄く細く切り湯煮をなし更に能く洗ふて摺味噌と酢と砂糖とを和したるものなり

一〇、天麩羅

赤肉を平たく一寸角位に切り湯煮をなし餛飩粉を水にて溶き鶏卵を入れて

能く混ぜ之に湯煮したる赤肉を入れ一片つゝ胡麻油又は豚油にて揚ぐべし

一一、なかみの吸物

之も沖繩にて有名なる豚料理の一にして豚の腸を以て造りたるものなり其製法は先づ豚の腸内の汚物を出して裏返しをなし清水にて洗ひ更に食鹽を多量加へて手にて能く揉み再び清水にて洗ふ斯の如く臭氣の消へるまで三四回繰り返して行ひ之を湯煮して細く切り再び湯煮して三四回湯を取り更へて湯煮をなして油分と臭氣とを去りたる後之を鯉節又は鶏肉の煮出しに醤油味淋及び椎茸菜豆を混して煮たる汁羹に加へて暫時煮たるものにして喰へるときセウガ又は柚子の皮を加へて香氣を附すべし之は其原料が腸なるの故を以て嫌厭するものあれども洗滌法甚だ周密丁寧にして不潔の憂ひ少しもなきのみならず其美味なること豚料理中恐くは之が右に出づるものなかるべし

一二、鹽豚の食方

鹽豚は野菜などゝ共に食するときは鹽を脱かすして其のまゝ細く切り野菜

と共に煮て尙ほ鹽味が足らざることあれば少しく醬油若くは摺味噌を加へ砂糖をも加味して食すれば菜肉共に美味なり然れども料理の種類によりては其鹽分を脱かざるべからざる場合あり此場合には鹽豚を薄く細く切り之を少しく食鹽を混じたる水中に投し時々攪拌して三分の二位の水を棄て、新しき水と取り更へ斯くすること一晝夜位の間四回繰り返して行へば適度の鹽加減となるなり然れども早く鹽氣を脱くには薄く細く切りたる肉片を温湯中に投し三四回温湯を取り更へ後更に一寸湯煮をなすべし斯くすれば早く鹽氣を脱し何れの料理に用ゆるも可なり

一三、肝臓、腎臓及び血の料理

豚の肝臓及び腎臓は厚三分幅一寸長二寸位の大きさに切り之を醬油に砂糖を混じたるものに浸し金網に載せて炙りて食するも可なり又一度湯煮をなして之を鯉節の煮出しに醬油砂糖を混せて造りたる汁羹に入れ野菜等を加へて煮れば尙ほ美味なり

屠殺の際咽喉部の大動脈を切りて出したる血は食用に供して可なり其用法

は咽喉部を切りたる時出る血に食鹽少量と澱粉を水に溶かしたるもの少量を加へて暫時静置すれば凝固するを以て之を其儘鍋に入れて湯煮をなせば一層凝固してカマボコの如くなる之を適宜の大きさに切り醬油砂糖を混じたる汁羹に入れて食するなり

一四、其他の豚料理

以上述べたる料理法は主に沖繩縣にて行はるゝ方法にして其他に多くの料理法あれども此等は皆普通に行はるゝ牛肉鶏肉等の料理法と同様にして可なり又牛肉鶏肉の代りに豚肉を用ふるも可なり斯る場合にも前に述べたる如く薄く細く切りたる肉片を一應湯煮をなし洗ふて香ひを去りたる後用ふるを可とす

第十章

○豚の疾病及び治療法

家畜は一般に治療を施すに困難なり故に既發の疾病を治療せんよりは寧ろ

家畜保健の原則

其未發に先ち之を豫防すれば勞少くして其效大なり是れ豫防の效は治療法に百倍すと云ふ所以なり殊に豚は他の家畜に比すれば頑抗にして投藥すること最も困難なれば豚に於ては特に豫防を以て最も緊要のこととす
凡そ動物の疾病及び動物體を侵害すべき諸般の感作を防禦するには平素家畜保健の原則を知るを要す其の原則とは次の如し
第一繁殖用牝牡は健全強壯なること
第二産生したる仔畜には適宜の育成を務むること
此の原則は保健法の基礎にして之を知らざれば決して家畜の健康を保つこと能はず其利益を收むること不充分なるや必せり例へば仔畜の撰擇に充分の注意を加へず或は貴重の子畜を購求して繁殖を行ふものは仔畜の育成其宜しきを失へば羸弱劣悪の家畜を得るに過ぎず又た種畜の血統を撰はず妄りに遺傳病を有する家畜を繁殖に用ふれば縦ひ能く仔畜の育成を務むるも其結果不良にして早晚父母と同様の病を發し畜産家爲めに失敗すべし而して此の原則は事理明白にして何人も容易に了解するものなり然るに實際

疾病の豫防

に於ては種々の事情に制せられ完全に之を行ふこと能はずして遂に莫大の損失を招くもの寡からず右の外凡て家畜の生活間は其所有者又は管理者は絶へず充分の注意を與へざるべからず
疾病豫防の目的は動物の健康を保つにありて保健の原則は既に述べたるを以て今次に疾病の豫防を示さん
(甲)病原に抵抗し之に堪へしむべし
第一勉めて外界の諸感作に曝露して家畜をして強健ならしむべし
第二合理的の飼養及び管理をなすべし
第三豫防接種を行ふべし例へば炭疽、肺疫、豚疫等の病毒に付き特別の方法を以て毒力を減殺したる彼の接種液を以て健康獸に豫防接種法を行ひ免疫性を賦與するが如し
第四飼料の變換及び有害植物に慣習せしめ以て放牧の危害を防ぐべし
(乙)病原を除去すべし
第一健全強壯の牝牡を撰びて繁殖に供すべし

第二健康に不良なる牧場飲水及び土地を避け以て病瘴の害を防ぎ病原を除くべし

第三不順の期節嚴寒酷暑の時は舍飼すべし

第四飼料の品質を精撰し其供給法に注意すべし

第五家畜傳染病發生せば速に病獸と健獸との隔離を行ふべし

第六平素所有の家畜に傳染病の發生せざる様注意すべし

(丙) 病原を撲滅すべし

第一殺虫藥、防腐及び消毒藥を用ひ寄生虫及び諸般の病原を撲滅すべし

第二解毒劑を用ひて中毒を防ぐべし

第三傳染病毒を撲滅するには殊に嚴密の消毒法を行ふべし

(丁) 病原となるべき有害作用を輕減すべし

農業の關係によりて有害感作を全く除去すること能はざるときは之を輕減する外に策なし例へば荒蕪地は開墾して排水を行ひ地下水をして低下せしめ或は變敗飼料に食鹽水を注ぎ良藪と混し與ふるが如き是なり

健康及疾病の徴候

○健康及び疾病の徴候

健康とは生體百般の機能秩然として亂れず整然とし調和して行はるゝものを云ふ故に動物體の各機關皆其自然の機能を營み身體の發育、營養、運動、知覺及び意思等の作用に異狀なく快活の狀外部に現はるゝものは健獸と稱す之に反して生理的機能に多少の變狀ありて其徴候外部に現はれ苦痛の狀あれば之を疾病と稱し之に罹るものを病畜と稱す然れども健康と疾病とは元來比較上設けたる名稱にして兩者の間判然たる階級あるにあらず今動物體内機關の組織に少しの變狀あるも生理上より論ずるときは病患と稱せざるべからず然るに斯の如き動物にして往々身體一般の狀態に變化なく能く其生命を保ち飼養の目的に適するものあり故に吾人の通常疾病と稱するは生體機能の變化的に外部に現はれ飼養の目的に多少の不利益を生ずる程度に達したるものと知るべし古來往々疾病は健康の反對なりと云ふものあり然れども健康の變調にして其反對にあらず唯だ健康の語に對して疾病の名稱あるのみ且つ夫れ家畜の健否は他覺症候のみに依り判定するが故に其診斷は

人を異にすれば意見又た一樣ならず甲は健康を證明するも乙は必ずしも然りとなさざることあり之を要するに外觀快活食欲旺盛類化吸収の生理作用が能く行はれ飼養の目的に欠くることなきものは概ね健畜と稱して可なり

○傳染病 (以下勝島先生著家畜内科学より抜萃す)

○豚疫

概論 豚疫の病疫原因等は往時極めて不明なりしを以て一種の傳染病と看做したり近時に至り検索稍精密に涉れるも尙ほ二種若くは數種に分て異論紛々未だ歸著する所を知らず今茲には普通の分類法を掲ぐ

一豚羅斯疫 特異の敗血病にして細杆菌に原因し出血性胃腸炎腎炎脾腫并に肝心筋の實質炎を發す

二豚肺腸疫 卵圓形バクテリアに因る所の傳染病にして肺腸及腸症の二種に細別す

(イ)肺症狹義の豚疫 *Schweineseuche im engeren Sinne* 傳染性肺肋膜炎にして肺の壞死乾酪變性を來す

豚疫

史傳

(ロ)腸症狹義の豚「ペスト」 *Schweinepest im engeren Sinne* 腸粘膜の實扶的里及乾酪性壞死を生ず

史傳 從來豚羅斯(豚丹毒)てふ名稱の下には皮膚の赤班を生ずる諸病を列せり然れども豚の皮膚赤色は内外科數多の疾病に傍發するを以て固より一病の標徴と爲すに足らず其の意義の漠たる寧ろ痛痛血尿の如き總名よりも甚し

次に *Schweineseuche oder Schweinepest* なる語は共に豚疫の義にして往時は羅斯疫と混同せるのみならず蕁麻疹炭疽丹毒性皮炎敗血病中毒寄生蟲病熱射病窒息肺炎等も亦此名稱中に總括せられたり

前世紀の末より千八百六十年頃までは羅斯疫を炭疽と同症と看做し炭疽性羅斯若くは炭疽熱の名を下したり然れども病豚肉の食用は曾て人を害せざるを以て此説に疑を生ずるに至り千八百六十九年 *Harms* 氏は炭疽に關係なき獨立傳染病として之を論せり

千八百八十二年 *Eschscholtz* 氏は豚羅斯なる總名は左の諸病を含

蓄することを明示せり(一)特發性頭部丹毒 人の頭部羅斯に該當する創傷性傳染病 (二)特發良性の尋麻熱 (三)羅斯疫 人の猩紅熱に類する傳染病にして全身違和、皮膚頸咽前肢間腹股の皮膚の銅赤斑、呼吸器粘膜炎、肺水腫并に肝腎の變狀を來す (四)豚疫 一種の敗血病にして全身大違和、脱力、大熱、皮膚の紅斑を發す其解剖的變狀は出血性胃腸炎、腸間膜腺の腫張を主とす

同八十二年レフレル Laffier 氏は羅斯疫と豚疫の三種に大別し甲は古弗氏の豚敗血菌に類する細杆菌を病原とす此細菌を豚に接種すれば死し家兎に接種すれば或は斃れ或は丹毒性皮炎を致し遂には斃死す乙はガフキークiley の家兎敗血菌に類する卵圓形「バクテリア」に原因す其純粹培養を賤もるもつと鳥豚に接種すれば該動物は悉く斃る千八百八十五年シエツ及シヨツテリウメ Schwizu. Schottelius 二氏此細菌を精檢しリドチン、シヨツテリウメ Igbinu. Schottelius 氏豫防接種を施しバストール、コルネヅン、エンゼン Pasteur, Carnevii, Jensen 氏等亦豚疫の研究に従事したり匈牙利國博士ブ

豚羅斯疫

ライツ Preisz 氏豚敗血病及豚疫の二種に區別し甲の原因を豚敗血菌 Bacillus Sepsius と稱し乙の原因を豚疫菌 Paecilus sui Sepsifer と稱す英國豚疫熱傳染性肺炎肺腸炎等は豚敗血病に外ならずと云々(Neitschritte. + Tiermed. 1898H. 1. 並に中央獸醫會雜誌第十一輯卷四明治三十一年四月) 英米佛瑞典丁抹等に於ても(Klein, Billings, Salmon, Bang)諸大家の研究あり今日諸説未だ一致せざるも臨牀上並に解剖上の研究に依れば亞米利加豚疫の獨逸の豚疫と異ならざるものゝ如し恐らく同一病の症狀を異にするものならむ

(一) 豚羅斯疫 Die Rothlaufseuche, Stahehenrothlauf, Schweinerotlauf (獨) Bunge. (佛)

細菌 レフレル、シエ、シヨツテリウメ Laffier, Schutr. Schottelius 諸氏の研究に據れば本疫の病原は細杆菌にして其長さ〇.六乃至〇.八「ミクロミリメ」トナルなり至大の廓大力を藉るにあらざれば精檢するを得ず此細菌は病豚の毛細管中赤血球の間に存し又間々白血球中に攝取せられ頗る古弗氏の豚

細菌

發病論

敗血菌に類すシユツ氏等は之を同性なりと信ず
發病論 此病原菌は主ら消化器より侵入すエンセン Lensen 氏に據れば皮膚の小疵よりも入り來ることあるべし本菌は乾燥すれば活力を失するを以て肺より侵入せざるもの如し Cornuvin 一旦血中に入れば速に蕃殖す死の直後は特に然り細菌より生じたる毒素は神経系筋肉並に腺器の實質に作用を呈し腦症、麻痺及内臓實質炎を起す一たび本病を経過すれば免疫するを常とす

發生及傳播

發生及傳播 本疫は歐洲各國に蔓延し地方性若くは流行性を呈す其病原菌は渾水の近傍溪谷及卑濕の地に蕃殖し某地方には常存す砂地及花崗岩の地方には少なく夏季頻發し冬は時に發散するのみ巴典なるリードチン Lydlin 氏の實驗に徴すれば不潔卑濕の厩舎に在て變敗不良の食(殊に蒸餾酒粕)を啖ふ所の豚に多し

素因

素因は産後の初月最も少なく三ヶ月乃至十二ヶ月の幼豚専ら之が犠牲となるも第三年までは尙ほ之に罹ることあり乳豚は病母の乳に由りて傳染せず

素因は豚種に由て大差あり例之埃地利に於ては輸入豚は土産種よりも罹り易く巴典に於ては英國種、サツフォルク種及ポーランド「チャイナ」種先づ之に罹り「モヨルク」種及其雜種は感受の性甚だ少なく普通の土産種は最も抵抗力に富むと曰ふ

羅斯疫は肺腸疫(豚虎列拉)に反し瘴氣性傳染病なり其細菌は炭疽菌の如く動物體外に蕃殖す所謂外生。Ectogen 是なり本病の常存地方に於ては水土の媒介に由り間接に傳染す直接傳染も亦行はれざるにあらず則ち傳染毒を含める糞を攝取し又は死豚の肉内臓等を食するときは之に感染す空氣は傳染の媒介をなさず適當の隔壁あれば空氣は自由に交通するにも拘はらず鄰舎の豚に傳染せず以て傳染毒の因性たるを知るべし病豚肉の販賣、肉行商は數多の村落に病毒を傳播し屠場及庖廚の殘滓物、肉の洗汁、醃藏肉の鹹水不潔の水屠場の器具を洗ひたる水屠手等は數傳染の媒介をなす

症候 潜伏期は最短三日なり本病は前兆なく頓發し劇烈の症狀を呈す蓋し病豚は食を嫌ふて嘔吐し大熱攝氏四十三度まで(神經障即ち倦怠、疲勞、嗜眠

症候

膝下潜匿、後體の衰弱麻痺等を發し時に筋肉の痙攣及咬牙を來す便通は初期遅滯し結膜暗赤、眼瞼腫起す發病後第二日皮膚の薄弱なる處胸腹の下面、内股耳に淡赤色の斑を生ず尋て此斑は暗赤色若くは藍赤色に變じ掌大に達し或は彼此湊合し隆起せず痛覺なきも時としては微しく炎腫を生ず赤斑は往々水泡を生じ或は其部の皮膚壞死することあり其急性は赤斑を缺ぎ或は死後に至り始めて之を顯はす尋て下痢し糞は柔軟粘液狀となり罕には血を混す末期に及び呼吸促進し一般「チアノーゼ」を呈す是れ肺水腫の徵なり第三日若くは第四日に至れば虚脱して死す最急性は二十四時内に斃れ長きは八日若くは其餘に渉る

豫後 大多數は死を免れず死亡率は五十乃至八十五%にして豫後至て不良なり經過四日以上に亘れば治癒の望あり本病の爲めに生ずる經濟上の損害は莫大にして獨逸帝國衛生局の調査に依れば年々四百五十萬馬克に達すと曰ふ

剖檢 剖檢上敗血病の變狀あり即ち時に一臓器の病變なくして全身傳染を

豫後

剖檢

診斷

致し出血性胃腸炎、淋巴系の腫脹、出血性腎臟炎、急性脾腫、肝炎及筋炎を發す
診斷 病原菌を發見し脾腫、胃腸炎、腎炎、淋巴系腸の孤腺、集腺腸間膜、淋巴腺等の腫脹と肺炎の缺如に注目すべし疑あるときは病豚の血液及び脾臓の一小片を臍又は鳩の皮下に接種すべし果して羅斯疫なるときは二十四時を経れば鬱愛して背を彎し呼吸疾速、結膜囊より粘液を漏し第四日に及で斃れ其血中には病原菌を存す

類症鑑別

類症鑑別

- (一) 肺腸疫 羅斯疫とは「バクテリア」を異にし卵(圓形「バクテリア」)肺及腸に特異病變ありカジオー「Cajal」氏に據れば接種の結果を異にす蓋し一の病毒を同時鳩とモルモットに植へ鳩は死するもモルモット尙ほ生存するときは羅斯疫と知るべく之に反するものは即ち肺腸疫なり
- (二) 眞性丹毒 丹毒は頭部の創傷に發する痛性皮膚炎にして壞死に陥り易し
- (三) 熱射病 暑季肥豚の輸送中血液の鬱積に由り皮膚に藍赤斑を生ず剖檢すれば窒息の徵あり

療法

(四)炭疽 豚には稀にして舌炭疽及炭疽性安魏那として發顯す血液を鏡檢して炭疽菌の有無を見るべし

(五)外傷性紅斑 驅逐豚の紅斑は蹴傷哺乳等の結果なり

療法 經過急劇なるを以て治療の時期頗困難なり吐劑甘汞三〇乃至五〇及「クレヲリン」を試み晚期には武蘭酒二三小盃を一「リートル」の乳に混じて與ふべし

豫防法

豫防法 は治療法よりも重要なり凡そ健豚は病豚より隔離し傳染國舎は十分に消毒し糞を燒棄すべし消毒薬は石灰乳熱滷汁及格魯兒石灰を以て足れりとす新たに購入せる豚は直に同一舎に入れず暫時別舎に置くべし又屠場検査を嚴にし病豚の肉は販賣を禁じ其の肉及び内臓は豚に啖はしめず又獸醫警察法を厲行すべし塊地利に於ては千八百八十六年四月十日付の法律に依り斃豚并びに屠殺豚の體内に病變あるものは消毒薬却せしめ病豚の肉は流行地に限り食用を許し傳染の疑あるものは屠殺せしめ輸送中に發病すれば進行を停止し檢疫所に留置す

パストール氏豫防接種法

パストール氏豫防接種法 佛國に於ては千八百八十六年より九十二年に至る七年間に接種したる七萬五千四百五十五頭の中千〇六十七頭(二四五%)斃死せり然るに接種法施行前は二十%場所に依りては六十乃至八十%の斃死を見たりと曰ふ佛國の成績は斯く善良なるも獨逸の成績は稍之に劣り且つ自然流行を促すの虞ありと曰ふ尤も千八百九十五年の「ベルン」に於ける列國獸醫公會に於ては本法を以て緊要缺く可からざる豫防法と議決せり

血清療法 「ローレンツ」Lorenz氏其他の諸家血清注射に由り免疫法を試験したるも其の成績未だ確實ならざれば遽に其の價值如何を判斷し難し

豚虎列拉

史傳

(一) 獨逸 千八百八十二年前の沿革は詳ならざるも獨逸に流行したるは疑を容れず往時は結核と混同し乾酪性腸炎と稱したることあり八十二年に至り「エッゲリング」及「レフレル」Eggeling und Löffler 兩氏大に本病の性質を研究したり爾來本病は歐洲諸國に傳播し猖獗を逞ふす

(二) 英國千八百七十八年「クライン」Klein氏傳染性肺腸炎 infectious pneumoent-

eritis (hog plague, pig typhoid, swine fever) の名を下したり千八百六十二年の大流行以來英國に於ては年々數萬頭の豚之に罹る

(三) 北米千八百七十七年并に七十八年大に流行せり豚疫 (swine plague, detme is) 豚熱 (hog fever, law) 豚虎列拉 (hog cholera) 等の名あり千八百八十四年及び八十五年には「ネブラスカ州に於て四十萬頭の豚斃死す同八十五年合衆國の損害總額は三十萬弗に達せりサルモン」 Salmon 氏の説に據れば輕症は氣管支加答兒重症は加答兒性肺炎なりと又曰く亞米利加豚疫は獨逸の羅斯疫佛の (hog) とは同症にあらず何となれば「バストール」氏の接種法は米國の豚疫に效なく羅斯疫の潜伏期は豚虎列拉よりも短く(七日乃至十四日に對する三日)經過も短く(一週乃至十日に對する二日)モルモット不感にして鳩反て感染し腸に遺瘍を見るは稀なり(虎列拉は殆ど之を缺かず)且つ細菌を異にす「サルモン」氏曰く亞米利加豚疫は原因上唯一の症にあらずして豚虎列拉(潰爛性腸炎)及豚疫(傳染性肺炎)の二病を表すと然るに「ビリング」 Billings 氏に據れば元來同一病にして肺症と腸症の兩症は同一の「バクテリア」に基

細菌

因すと曰ふ

(四) 千八百八十七年亞米利加豚疫は瑞典に侵入し之より丁抹に蔓延し尋て歐洲大陸に入り普佛、匈設爾比亞等に傳播せり臨牀的并に解剖的症狀に徴すれば英、米、獨逸、埃匈等の豚疫は同一の症たること疑を容れず

細菌 細菌學者多くは豚肺疫と豚腸疫とは各々別症なりと云ふも臨牀并に解剖上の實驗は之を反證す千八百九十五年「ベルン」の列國獸醫公會に於て「チヨネ」 Tscholke 氏曰く此二病の「バクテリア」は形態上殆ど區別するを得ず唯々外界の感作に由り其の生活狀況に多少の差を生ずることあるべし病理解剖上及獸醫警察上二病は全く區別するを得ず故に公會は此二疫は原因并に實際上の關係より共通の名を附し以て羅斯疫より區別せむことを議決せり今茲には細菌學者の所謂二病の病原菌を略叙し以て參考に供すべし

豚肺疫 Schweinesuche の傳染本體は「レフレル」シユヅ氏に據れば卵圓形の「バクテリア」にして運動力を具へず其長さ一「二」ミクロミリメートル「幅〇、四乃至〇、五」ミクロミリメートルあり其の兩極のみ著色し中央は染色せず頗る

家兎の敗血菌に類す又家禽虎列拉及出血性敗血病の細菌に類似する所あり夥しく肺の壊死竈肋膜滲出物及氣管支淋巴腺に存し又血液、脾臓中にも存す

豚腸疫 *schweinepest* フロッシュ氏に據れば長圓形の運動性「バクテリア」にして長さ一、二乃至一、五、ミクロメートル幅之に半す中央淡色なり（帶狀菌）グラム氏法に着色せず此細菌は脾臓、血液、腺質器并に筋肉に存す慢性の症に於ては肺疫菌と腸疫菌との混合傳染を見ることありと

原因及發病論

原因及發病論 豚の肺腸疫は悪性傳染病にして卵圓形「バクテリア」に原因す羅斯疫に反し齡數ヶ月の幼豚に發す其の傳染毒は固性并に揮發性にして肺腸及皮膚より體內に侵入す其揮發性あるが爲め直接に觸れざるも病毒は呼吸器に入る腸傳染は食物及飼槽の媒介に由る皮膚より傳染するは稀なり病毒侵入の如何に由て症狀を異にす即ち肺より入り來れば肺症を、腸より傳染すれば腸症を發す又兩者相互に合併すること多し

本疫の侵入、傳染を促すの原因は豚の賣買にあり豚市、豚宿の如きは本疫の大

症候

巢窟なり潜伏期は比較的長く病毒は抵抗力に富み數週間は家畜商の園舎及汽車等に生存し豚の外觀尙ほ健全なるが如きも傳染の本源となることあり衣服、人、健豚等亦媒介物となる素因は輸送中の寒冒、食餌の急變、脂肪過多等なり

潜伏期は羅斯疫よりも長くして八日乃至十四日なり

症候 症候は一定せず同一舎に於てすら同時に種々の異徴を呈し疫勢の如何に由り病狀に差あるを以て定型的の現像を畫き難し剖檢上肺症（肺炎）を發するもの（腸症、腸炎）を發するもの（及發疹症、皮膚病）を發するものに區別す實地上甚急性、急性及慢性に別つを便なりとす

（一）甚急性 經過極めて急劇なるが爲め之を觀察するは稀なり高熱と出血性腸炎若くは純然たる敗血病の徴を呈し三時乃至十時間内に斃る蓋し從來食慾佳良の豚突然重病に罹り悪寒發熱（體溫四〇、五乃至四二、〇）踉蹌として起つ能はず脈搏疾速、不正、心搏動は觸知し難く呼吸疾速、濕咳頻發、呼吸熱を帶び體表亦熱す病豚を捕ふるも抵抗せず其鳴聲は弱く時としては鼻汁、

鼻出血、皮膚赤斑、耳、頸、胸壁等)を見る腹部稍々膨大し胃腕部を壓すれば知覺過敏にして往々嘔吐を催し數時間(三時乃至十時)に斃れ或は急性に轉ず

(二)急性 肺腸炎の徵を現し往々之に皮疹を伴ふ其經過は數日乃至二三週に渉るもの最も多し病豚は中度の熱三九、五乃至四〇、五短節乾性の痛咳を頻發し窒息發作を來し鼻孔より膿様粘液を漏し呼吸促迫、喘鳴し頭部粘膜は藍赤色を帶ぶ胸壁を打診すれば濁音、聽診すれば水泡音及微弱の氣胞音を聽く初期間、興奮するも俄に衰弱し食慾減損、下間、困難となり最初泌結し後には下痢す但し病根専ら腸に在れば最初より下痢す重症は舌、齒齦、頬粘膜、口蓋及扁桃腺に質狀的里性潰瘍を發し眼球陷沒し結膜炎、角膜炎、并に眼瞼の腫脹、膠著を來す皮膚には多く何等の變狀をも認めざるも時としては赤斑、水泡、蕁麻疹を發し苛痒を感じ遂に結痂するものあり

(三)慢性 急性より轉じ來り其經過は平均四週乃至八週に亘る時としては數月を開す病機の占位に由り慢性肺病若くは腸病を發す前者は肺癆の徵を呈し不斷呼吸困難にして慢性咳嗽を發し大に羸瘠す後者は惡臭の綠色

豫後

若くは綠黄色の糞汁を下痢し時々便秘を互變し死に至るまで止まず羸瘦貧血甚たしく痲痺に陥り腹部を按壓すれば疼痛を覺え間中に結節狀の腫瘍を觸知す兩症共に皮膚の大部は痂皮を生じ眼瞼は膠著す同一の動物往々肺癆二症の徵候を併發す

豫後 甚急并に急慢の經過は孰れも豫後不良なり甚急性は斃死するを例とし急性は治療稀にして幸に死せざれば不治の慢性症に陥る

剖檢 解剖的病變は臨牀的症狀と一般不定なり病の占位と經過に隨て種々の差異あり

(一)肺臟 肺症に於ては特異の變狀あり則ち發發的の壞死性肺炎を特徴とす蓋し肺臟には(就中前葉肺根)大小不同の肝變部あり其断面は硬くして黒赤色若くは灰赤色を呈し無數の黄色若くは灰黄色の乾酪様病竈を示す此病竈は甚急性に於ては點狀、砂粒大、急性及慢性に於ては帽鍬頭大、蠶豆大、鶏卵大若くは其以上なり其鶏卵大以上のものは赤色の炎症限界線を生し後に至れば結締織に包裹せらる此黄色の病竈は壞死せる肺組織より成る蓋

し叢發的肺炎に出血性滲出物を生じ尋で肺の死組織脱色して之を生ずること恰も馬の胸疫に於けるか如し數多の病竈湊合すれば肺の大部は壞死す他の場合に於ては此壞死竈を缺き唯、瀰漫せる出血性肺炎を見る唯頭、氣管及氣管支には粘液漿液若くは血液様の液を含む氣管支及縦隔のリンパ腺は腫大し間々血液を浸潤す

(三)肋膜 壞死性肺炎存するときは急性に在ては漿液性若くは漿液兼纖維性、慢性に於ては癒著性肋膜炎を見る前者の場合には多量の清澄水様の液若くは纖維素凝片を混したる溷濁滲出液を胸腔に存す若し纖維素を沈著すれば肋膜は溷濁して光澤なく天鵝絨の加く粗糙となり往々肋膜の兩葉は癒著し肺は肋骨に癒著す

(三)心囊 往々多量の溷濁液若くは血様液を含む又纖維素性心囊炎を見ることあり心筋は弛緩し黃褐色を帶ぶ

(四)胃腸粘膜 甚急性及急性に於ては出血性胃腸炎の徵あり則ち粘膜は潮紅腫起し溢血斑及潰瘍を生じ腸の内容物は稀液狀にして血液を混す慢性豚

疫の病變は特異にして乾酪性壞死腸炎を發し特にパイエル腺を侵す則ち小腸の後部、盲腸、結腸殊にパイエル腺の所在に數多の隆起斑又は小結節あり所謂鈕狀腫圓形若くは卵圓形にして黃色若くは灰黃色を帶ぶ其小なるものは帽鉞頭大乃至扁豆大にして淺く粘膜に存す其大なるものは蠶豆大乃至鈕大にして深く腸壁を侵し漿液膜に達す斯の如き小結節の他大小深淺不同の潰瘍頗る多し時としては口腔粘膜の大部に實扶的里様痂皮を見る腸間膜并に門脈のリンパ腺は腫大し血液を浸潤し慢性に在ては間々乾酪變性を呈す肝臟は腫大し其緣鈍圓なり脾臟は急性に於ては殆ど常態に異ならず慢性經過に於ては乾酪竈を呈することあり

(五)腹膜 往々纖維素性腹膜炎を發し溷濁、潮紅、出血浸潤、天鵝絨様の纖維素沈着并に多量の黃色滲出液を生ず慢性の症に於ては腸の癒著を來す時としては出血性腎炎を見る

(六)甚急性 在ては特別の局處病なくして全身の散血病變を見ることあり

類症鑑別

屍體は羸瘦、貧血、皮膚は厚痂を被むり之を除けば潰瘍又は癩痕を呈す發病の臓器には無数の卵圓形「バクテリア」あり

類症鑑別 種々の疾病と誤認せらるゝことあるべし疑あるときは卵圓形の病原菌を検出すべし鑑別に注意を要する重なる病症左の如し

(一) 羅斯疫 肺腸疫の發疹症と混同せらるゝことあり微菌検査と剖檢に徴し鑑別すべし

(二) 結核 慢性壞死性肺炎は頗る結核に類す然れども細菌を異にし且つ結核病竈は石灰變性を爲し新陳不同の變狀を現はす

(三) 肺寄生 肺に寄生蟲あるもの豚疫に罹れば單純の寄生蟲病と認めらるゝことあるべし

療法

療法 醫藥療法は無益なり豫防法を專一とし獸醫警察法を勵行すべし就中重要なるは届出、離隔、遮斷、豚市及輸送豚の監督、園舎及豚宿の臨檢、厩舎及輸送車の大消毒、屍體の消毒、廢棄に在り實驗上病豚舎の傳染毒は周到の消毒にも拘はらず消滅し難きを以て頑固の惡症に在ては生存の豚を屠殺し別所に新

舎を設くべし

本邦に於ては明治二十年十二月上旬より北海道廳所屬真駒内種畜場の豚に傳染性肺腸炎(豚虎列拉)を發し翌二十一年一月二十日まで發病九十二頭に及び其内全治十頭斃死七十二頭にして同月下旬に至り撲滅に歸し他に傳播の兆なし但し米國より輸入の病豚此疫の本源と爲りしものゝ如し沖繩縣に於ては古來一種の豚疫あるも未だ十分これを研究したるものなし

臺灣の豚疾に關しては其由來未だ詳ならず明治三十年一月中宜蘭城内に於て二三ヶ月の幼豚續々疫に罹りて斃る此月十三日清國温州より臺灣淡水へ輸入の豚百頭中三十五頭豚疫に罹りて斃死し其殘餘も僅々一週間に斃れ生存するもの十八頭あるのみ同月二十六日入港の支那船にも百餘頭の搭載豚中十三頭の斃豚ありたり

臺中縣に於ては明治三十年五月豚疫發生し七八の二ヶ月猖獗を極め彰化街外四街に於て病豚九百八十七頭斃豚七百四十八頭を生せり

明治三十年十二月中嘉義縣に於て豚疾發生し三十一年二月に至り大に蔓延し二百頭以上の病豚を生せり其病狀は初期食慾減損體温増昇大に流涙し病勢の進むに従ひ倦怠沈鬱して頭を低れ鼻口より惡臭粘液を漏し眼瞼は膿様粘液の爲め膠著し下痢を起す體温は攝氏四十度乃至四十二度のも多く末期に至れば體温沈下、痔瘻中に伏臥し赤痢様の便を泄らし瘦削著しく呼吸促迫し戰慄咬牙終に斃る經過は四五日より長きは十日以上に亘り而も幼豚に多し斃死の比例は百頭中三十頭乃至四十頭内外なり云々

明治三十年中臺南縣の調査表に據れば發病千四百二十八頭斃死五百七十五頭、恢復八百五十二頭此他輸入豚の發病五十一頭斃死二十四頭、恢復三十一頭なり云々但し此統計は素より正確ならざるべきも大體猖獗の狀況を察するに餘りあり(中央獸醫會雜誌三十年度及三十一年度)

豚の結核病

汎論

○豚の結核病 *Tuberculosis of pig*

汎論 結核病は幼豚には稍廣く傳播するも固より牛結核の如く多からず獨逸の屠獸場に於て發見せる數は二乃至四%丁秣に於て十乃至十四%にして

發病論及剖檢

白耳義に於ても頗る豚に多しと曰ふ一歳以下の幼豚専ら之に罹る是れ大に牛の結核に異なる點なり優等の英國種は之に罹り易き原因を有す自然に背ける蕃殖法、肥料法、絶對的舍飼、早熟催進等は體格を損し原因を生す普通の土産種は本病に罹るもの少なし本病の傳染は結核に罹れる母豚の乳を哺乳に由る之が爲め同胎の豚兒悉く傳染することあり呼吸氣も亦病毒の運輸物となる一舍の豚群同時に發病するが如きは實に此原因に由る又本病は牛に於けるが如く遺傳し一族悉く之に罹ることあり Meyer 氏は去勢の創より傳染したる例を見たり病牛の生乳、乳産物製造の殘渣、屍體の一部原因となりて牛より豚に傳染することあり人の痰を舐て傳染するや否や確證なきも恐らく之あらん

發病論及剖檢 豚は消化器より傳染するもの最も少し然れども發病の臟器に於て結核菌を發見するは頗る難し *ラステルターグ氏* に據れば空腸、結腸、盲腸の結核性炎症、粘膜の潰瘍、筋膜、漿液膜下並に腸間膜、淋巴腺の結核頗る多く結核性扁桃腺炎、顎下、咽背、上頸部、淋巴腺の發病亦尠なしとせず結核性潰瘍若

し門脈の枝別に蔓延すれば栓塞性肝臓結核を生ず無数の細菌侵入するときは肝の粟粒結核は全身結核を續發す中耳及内耳の結核は重要な關係ありシユツ氏に據れば此結核は咽頭の加苔兒より始まり結核性炎は陽氏管に沿ふて炎室に入り結核性骨髓炎、骨膜炎及耳下腺を起し更に腦膜、小腦、延髓に蔓延す炎症は又外聽道に波及することあり

肺臓に原發するは稀なり若し之あらば肺基底肺尖に結核性氣管枝肺炎を生し氣管枝淋巴腺及肋膜稀にの炎症を續發す蓋し肺の表面は無数の粟粒結核又は豆大乃至榛實大の結節を密發す此結節は中心に乾酪變性を起し次第に硬化す之が爲め肺の表面は粗糙となる此他肺の大乾酪竈間質結締織の増生慢性氣管枝性等を見る肋膜發病するときは縦隔淋巴腺及背椎、胸骨の肋膜下淋巴腺腫大す喉頭氣管並に上、中、下頸部淋巴腺の結核は甚だ稀にして原發性子宮結核亦稀有なり全身結核は尠なしとせず

症候

症候 占位に由て病徴を異にす外部には毫も徵候を顯はさざるものあり
腸結核 幼豚の成長頓に過み次第に羸瘦し其粘膜炎となり皮膚は黒灰色

の痲皮を生し嘔吐、氣脹、輕胸痛、下痢等の如き消化障礙の徵あり體温は時々増昇し尋て平温に復す晚期に至れば營養變調し眼球陷沒腹側凹陷、肚腹垂下す腸管相互に癒著すれば一舉大乃至兩拳大の硬き結節狀物を觸知することあり通常數月の後衰弱して斃る肺腸同時に發病すれば己に數週内に死す

腦結核 病徴一定せず或は馬場運動、回轉運動を爲し或は軀幹、四肢諸筋の痙攣、搖擗若くは斜視を來し終に麻痺す麻痺に半身不隨、舌半側麻痺、斜頸、眼瞼麻痺、半面麻痺(鼻端側傾、耳弛垂)の別あり

肺結核 初期乾性の短咳を發し後には咳嗽の際苦悶し絞扼運動の發作を伴ふ呼吸促進し次第に羸瘦す經過は數週數月に亘る幼豚の經過は老豚よりも短し

診斷上外聽道 結核性贅腫頸部淋巴腺の腫大眼球内の結核を重要なりとす結核菌の檢定は牛よりも難く解剖的標品に於てすら之を發見するは至難なり

類症鑑別

類症鑑別 豚の結核病概ね屠殺後に發見せらるゝを以て解剖的鑑別を緊要

なりとす而して誤認され易きは慢性豚疫なりとすラステルターグ氏に據れば鑑別上の要點左の如し

(一)結核病 諸内臓實質に乾酪竈及硬固の結核あり該臓器の淋巴腺は常に腫大し許多の小乾酪竈を生し遂には石灰變性を來すを例とす

(二)慢性豚疫 時に肺臓に變化ありて軀幹に之を見るは稀なり蓋し肺臓には空洞若くは組織の壞死並に癒著性肋膜炎あり淋巴腺の中氣管枝淋巴腺頸四及鼠蹊の淋巴腺最も侵され易き腺の全部乾酪變性を呈し石灰變性を來さす其膿竈中より容易に豚疫菌を検出するを得べし

同一の豚にして結核病並に慢性豚疫を併發することあり然るときは顯微鏡的検査を施すのみならず「モルモット」に接種を試むべし前に述ぶるが如く結核菌は概して發見し難し

「ツベルクリン」注射は未だ曾て試験したる者なし

○豚の流行性鷄口瘡一名口蹄疫

原因 口蹄疫は急性發疹に屬する所の傳染病なり其傳染毒は異性並に揮發

性にして或は直傳し或は媒介物により介傳す傳染毒の本體は未だ審ならず水泡液、潰瘍の分泌液、唾液、乳汁、糞尿、呼氣並に諸排泄物の中に存す

病毒の耐性は乾濕如何によりて差あり乾燥すれば速に生活力を失す故に豚は蹄の水疱乾固し蹄縁及蹄間の皮膚脱面に乾痂を生すれば已に傳染するの力なし糞尿并に濕潤物中にあれば病毒は稍々長く生存す煮沸消毒薬は容易く此の毒を滅殺す

本症は交通の機關によりて傳播す鐵道貨車家畜市場、家畜商、獸醫、牧夫、飲水場、肥糞等は傳染の媒介をなす最も危険なるは驅逐豚なり一舍内に於ては病畜に嚙却せられ又は其呼氣を吸入するが爲めに傳染し易し

病毒の體内に侵入する門戸は未だ詳ならざるも消化器并に肺臓より侵入するものゝ如し他の家畜例へば牛、羊等は豚に之を傳ふるが如し
症候 蹄疫の場合には蹄冠の水疱炎症跛行を主徴とす驅逐豚は悪性陥ることあり口疫の場合に於ては水疱は鼻端に蔓延し舌口蓋に鳩卵大乃至胡桃大の水疱を發す幼豚は特に感染し易し其の死因は肺水腫、氣管枝肺炎、胸水化

膿性肋膜炎なり類症鑑別上大輸送後の蹄球挫傷に注意すべし
療法 豫防法としては病畜を隔離し良性發疹性に於ては攝養に注意し麥粉
春碎麥粥清水を給し居所を清潔にし蔭稿は乾燥清潔なるものを用ふべし重
症に於ては醫藥の要あり則ち口内の潰瘍は消毒收斂の藥液を施し蹄患には
「クレヲリン」リゾール溶液、ピオクタンニン、麥兒、石炭酸、硫酸銅等を用ふべし接
種法は疫の經過を短縮し良結果を得ることあり而して接種法は疫の良性な
る年度に限り應用すべく悪性の治に在ては危険なり接種の術式は簡易にし
て接種鍼を以て鼻端に植ゆべし豫防的接種は全く無益なり本病は一回之に
罹るも決して免疫性を得るものにあらず一年間に數回發することあれば豫
防接種の效なきは觀易きの理なり

豚痘

○豚痘

原因 半は人より半は羊より傳染す幼豚専ら之に罹る實驗上豚痘は山羊に
傳染し又山羊より豚に傳はる自然人にも傳染することあり

症候

症候 多くは全身に發疹し熱候、倦怠、食思減少、粘膜鮮赤等の徵あり頭、頸、背、臍

豚の炭疽

前後肢の内面、腹等に赤斑を點見し次に赤斑は小結節、水泡膿疱に變じて乾涸
し其痂皮は圓くして黒く且つ微しく凹陥す罕には口粘膜、結膜、角膜、胃腸粘膜
に發疹し或は加答兒性肺炎を併發す本病は尋癩疹及膿疱性濕疹と誤認され
易し

○肥の炭疽

豚に於ては炭疽の確例甚だ尠なし従前炭疽と稱へたるものは豚疫に外なら
ず近時の檢索に依れば炭疽は豚に傳染し難し則ち豚は本病に對し幾分の免
疫性を有するは諸大家か施せる接種試験の陰性結果に徴して知るべし眞の
炭疽は其の流行地に發し又豚が炭疽病獸の肉を啖ふとき咽頭口腔等に局發
す

症候

症候 咽喉粘膜の炭疽癰は咽頭并に喉頭安魏那の徵を呈す則ち高度の熱と
咽喉部の大腫脹を發す該腫脹は氣管の經路に沿ふて胸の下面及前肢の内面
に蔓延す病豚は頸を保つこと強拘にして流涎、梗塞、嘔聲、嚙下困難、食餌逆出、嘔
吐、口粘膜の藍紫色、呼吸困難、喘鳴呼吸等を發し皮膚引赤して麻痺を來し概ね

窒息して斃る舌炭疽及軟口蓋炭疽に在ては舌軟口蓋唇等の粘膜に水疱を生ず此水疱は初起淡色にして後には紫色若くは黒色に變ずシエック Zscholke氏は背上の皮膚に癬の發するを見たり

解剖的變狀

解剖的變狀 は咽頭の周圍に膠様の出血浸潤淋巴腺の出血性腫脹脾臓及肝臓の腫大并に他の諸臓器の充血とす時ありて腸炎并に腸の粘膜下及漿液膜下の出血を見る脾臓并に血液は多數の腐敗菌と少數の炭疽菌とを含む

豚の狂犬病

○豚の狂犬病

症候 病豚は最初狂躁不安となり漫に奔走叫鳴蔭下に潜匿し人畜を襲て之を傷つく又大に涎を流し異物を嚙下す咬傷部は發病と同時に炎症を呈す豚には未だ曾て鬱狂を見ず經過は僅に一兩日に過ぎず潜伏期は二三週を平均とするも六日乃至百七十九日の差を觀察したるものあり

〔非寄生性皮膚病〕

○豚の濕疹性皮膚病 Eczematous skin affection of pig

發生 豚の非寄生皮膚病中吾人の知れるは豚兒の「ルツム」 Russ der ferkel[Sogen

豚の濕疹性皮膚病發生

pechrunde (濕青癬の義) (Borkenausschlag) の一あるのみ此症の初期は水疱性、晚期は膿疱疹癬様の濕疹にして特に幼弱多病の豚急性關節僂麻質斯尙僂病、結核病、豚疫等に罹るものに多く概ね全身に汎發し不潔の園舎、皮脂の堆積、分解等に原由す當初水疱を發し水疱は速に膿疱に變じ次て濕青の如き黒色の厚き痂皮を結び痂下の皮膚は尙ほ濕潤す此皮膚疹は概して體質病の一症候に過ぎず恰も癩癧の結核病に於けるが如し
療法は園舎を清潔にし石鹼を以て患部を洗滌し良食を與ふるにあり豚の疹癬とは傳染性の有無に由て鑑別すべし

○豚の蕁麻熱 Nettle fever of pig

病性 豚の蕁麻熱は一種の傳染病なれば傳染病の條下に論ずるを妥當なりとす然れども往々丹毒及豚疫と混同せらるゝを以て實地家の便を圖り他の傳染病とは全く區別し茲に一論せんとす
症候 皮膚に丘疹を頓發し胃痛及熱候を兼發す蓋し從來健全の豚一夜間に軀幹の上部、胸、臀、上腿等に榛實大の丘疹を發す疹は疼痛を帯ひ一二密迷は皮

療法

病性

症候

豫後

上に突隆し増大すれば二錢銅貨大に達し數多叢合すれば掌大となる初期は赤色斑にして些しく皮上に隆起するも後には白色に變し赤帯を匝らす此の如き白疹は輕症に現はるゝのみにして總て重症に於ては出血性にして赤色藍赤色若くは褐色を帶ふ又症の表面に漿液を滲出し終に乾燥剝脱するものあり胃病は食欲減損便秘此徵は決して缺くことなし嘔吐にして病豚は憂鬱倦怠蔭下に潜伏し起立を欲せず粘膜炎呼吸疾速中度の熱攝氏四十度までを發し時あり步履強拘にして筋肉痠麻質斯にあらざるやを疑はしむ

豫後 經過極めて良性にして輕症は一兩日重症は四週乃至六週を経て癒ゆ未だ曾て死せるものなく便通あれば輕快に赴き皮膚疹は速に消散す

類症鑑別 従前は一般に蕁麻疹を良性の丹毒と認めたるも大に謬てりハウプネル Hahnler 氏四十年前業に既に固有病として此症を記載したり丹毒と豚疫との區別は左の如し

(一)蕁麻疹は身體の上部に丘疹判然限局したる皮膚隆起を發するも丹毒及豚疾は身體の下部に皮膚の變色若くは潮蔓的浸潤を呈するのみ

類症鑑別

療法

(一)蕁麻疹は至て良性なるも他の二症は悪性傳染病にして一日乃至三日内に斃る

(二)蕁麻疹は主ら特發し輕易の症狀を呈するのみ

(三)蕁麻疹は至ら特發し輕易の症狀を呈するのみ

療法 良性にして定型的の經過を取るを以て攝養の外醫療を要せず重症には石鹼水を灌腸し甘汞一乃至四瓦を投すべしハウプネル氏は硝石五〇芒硝五〇〇を蜂蜜に混じり劑となして與ふ皮膚の炎症には頻りに冷水を灌ぐべし

(消化器病)

咽頭炎

咽頭炎症

症候

本症は咽頭炎に其近傍の炎症を總稱す此の病は豚に數々發するものなり

症候 本病は概ね徐發す三四日の後食欲減損し多くは咳嗽を發す眞の初期に於ては獸醫と雖も本病を看過することあり頸を保つこと強硬にして頸の屈伸若くは側働を忌避し咽喉部を壓すれば知覺過敏にして咀嚼嚥下共に困難就中嚥下の際には疼痛を覺え或は全く嚥下すること能はざるものあり從

療法

て粘稠の唾液口内に蓄積し臭氣を帯び口外に流る

療法 麥粉又は澱粉は粥、穀汁、青草又は乳漿の如き嚙下し易きものを給し初期には吐劑を投すべし白黍蘆〇、五乃至二〇又は吐根末一乃至三〇を食に混すれば最も便なり或は吐酒石〇、五乃至一、五を脂肪に混し二回に分服せしむ醫藥は決してかを用ひ強て投す可からず又水劑を與ふ可からず最も輕便なるは洩拉利涅〇、〇二乃至〇、〇三を耳の後面の皮下に注入するにあり又た咽喉部に強刺戟劑を塗擦することあり例之芫菁軟膏又は的列並底油、安母尼亞擦劑各五〇、〇巴豆油三十滴の合劑の如し嚙下既に困難にして治療の効を見ざるときは速に屠殺すべし

豚の疝痛

〇豚の疝痛 Colic in pigs

本症の原因は不消化物の過食(穀、酸酵せる廢棄物、麥酒精、砂糖等)寒冒、寄生虫(エヒノリンダス、ギガス、蛔虫)並に胃腸炎、中毒、腸壘積等とす

徵候

徵候 不安にして脊を彎して伏臥し頻りに呻吟、吼鳴す食慾缺損、通便秘結し時々痙攣を發す

療法

療法 灌腸を施し腹部に擦劑を塗り莫兒比涅を皮下に注射し下劑として甘乘(一、〇乃至四、〇)を與ふべし

〇豚の胃腸加答兒 Gastro-intestinal catarrh in pig

本病の原因は飼養失宜を主因となす流行性胃腸加答兒(所謂胃疫)は多雨の年に多く感冒、濕潤、管理の怠慢、蝸牛、昆虫の過食等に由る

症候

症候 食慾缺損、嘔吐、疝痛を發し不安となり或は泌結し或は下痢す體温稍々昇騰、四肢及耳は厥冷し鼻端熱を帯び結膜は潮紅し蓐藁中に身體を匿くし尾を垂下す多くは慢性腸壞疽を發して斃る

療法

療法 先づ暫時絶食せしめ水も亦多量に與ふべからず食滯又は食傷(不良變敗の食を貪饒したる者)と認むれば吐劑として洩拉篤利涅〇、〇二を酒精五、〇に溶解し皮下に注入す但耳の後面に於てすべし鹽酸亞剎莫兒比涅は豚に効なし白藜蘆根末〇、五乃至二、〇吐根末一乃至三、〇を與ふることあり白藜蘆煎劑2.50.0の灌腸亦試むべし便秘あれば甘乘一乃至四、〇を白糖に和し舌上に散布す下痢に對して阿片末一乃至二、〇單寧等を應用し滋養料として乳、肉羹、麵

包、被汁等を給與す

(運動器病)

○筋肉痠麻質斯

筋肉痠麻質斯

本病の主なる原因は感冒にして冷濕の天氣、寒風、賊風、構造不良の豚舎、卑濕沮洳の牧場等は痠麻質斯を誘發し易し

徵候

痠麻質斯は屢關節痠麻質斯と合併す病豚の肢脚強拘し歩行に疼痛を覺る背亦強拘にして胃症を兼發し往々後體の痿弱を貽す

療法

限局せる筋肉痠麻質斯に於ては患部に刺戟擦劑、例へば樟腦若くは樟腦精一分と的列并底油十分、芥子精一乃至三〇、碓砂精一乃至一五を施し熾に摩擦し全身の筋肉痠麻質斯に於ては主として撒里矢爾酸若くは撒里矢爾酸那篤留謨を内服せしむ其量一日量二〇乃至八〇なりとす撒里矢爾酸那篤留謨は撒里矢爾酸よりも刺戟輕微にして食慾を損するの虞少なきを以て勝れりとす但し溶液として與ふ

佝僂病

○佝僂病 Rachitis Knochenweiche (獨)

病原

本病は幼稚の豚に發し其將に發育せんとする骨は石灰沈着不足の爲め硬固とならず依然として柔軟なるものを云ふ其病原は大體骨質軟化に同しく營養物中石灰分の不足を主因とす例へば庖厨の殘滓、馬鈴薯單味の如き、滋養分並に石灰分に乏しき不消化物に基くこと多し不當の育成法は更に石灰缺乏の害を増長す蓋し豚兒の骨格成るに先ち肥腴せしめ過度に驅逐し小舎に群豚を膾集して運動せしめざるか如きは皆本病の誘因となる舎飼の豚に多く放牧のものに少なきも亦同一の理に由る寒胃(冷濕の園舎、賊風、冷土牀)胃腸加答兒等は副因に過ぎざるべく種類の遺傳素質あるは英國種に多きに徴して知るべし傳染毒の關係あるや否やは未だ審ならず

徵候

佝僂病に先ち異物嗜好を現はすことあり然れども概ね步履の強拘を初兆となす蓋し病豚は背を偻し患脚を筑動し善く起立する能はず關節の近傍及肋骨端は隆起し疼痛を帯び晩期に至れば骨の彎曲を來し例之脚の前彎、後彎、鴨脚、洋劍狀脚等、腰節を以て地を摩するものあり骨に強壓を加ふれば往々嗶發音を聽く時として鼻骨及上下顎骨隆起し咀嚼嚥下の障礙を致すこと

あり所謂鼻塞病是なり病豚は能く成長せず矮小にして侏儒の如く生齒亦遅し骨の彎曲すると共に關節腫脹し(飛節、腕節、球節を主とす)食慾を失して羸瘦下痢し不斷伏臥す時としては疥癬様皮疹、氣管枝加答兒を發し終に惡疫に陥りて斃る故に價值なき豚の如きは異常の姿勢を呈するに至れば速に屠殺するに若かず

療法 大體骨軟症に同じく石灰分の供給を專要とす人工骨粉一茶匙乃至一食匙を食餌に混じり與ふべし食物は可及的一變し過食を制し胃腸加答兒あれば先づ之を治し育成法を改良し舍飼の豚は舍外に放ち運動せしむべし柔軟なる骨の化骨を促すには燐を用ゆ其量は燐〇、〇三を肝油三〇〇、〇に溶し日々其一食匙を投すべし

(神経系病)

○腦炎

腦炎

腦炎に罹りたる豚は狂躁の發作を呈し高く舍壁を攀づ時々絶叫し咬牙、流涎、痙攣を發し轉回若しくは輪狀運動をなし舍壁又は他の物體を壓迫し遂に頓

仆し頭蓋耳根は灼熱を帶ぶ晩期に至れば頭を俛れ昏睡、麻痺の徵を呈し孕豚は隨胎す概ね斃死し治するものは稀なり假令治するも該豚は痴呆となる(以上家畜内科学より拔萃す)

(寄生蟲症)

豚の體内に寄生する虫の種類多く其害をなすこと他動物の比にあらず寄生虫に害せらるゝときは食物を浪費する割合に増肉せず且つ種々の疾病を續發することあり

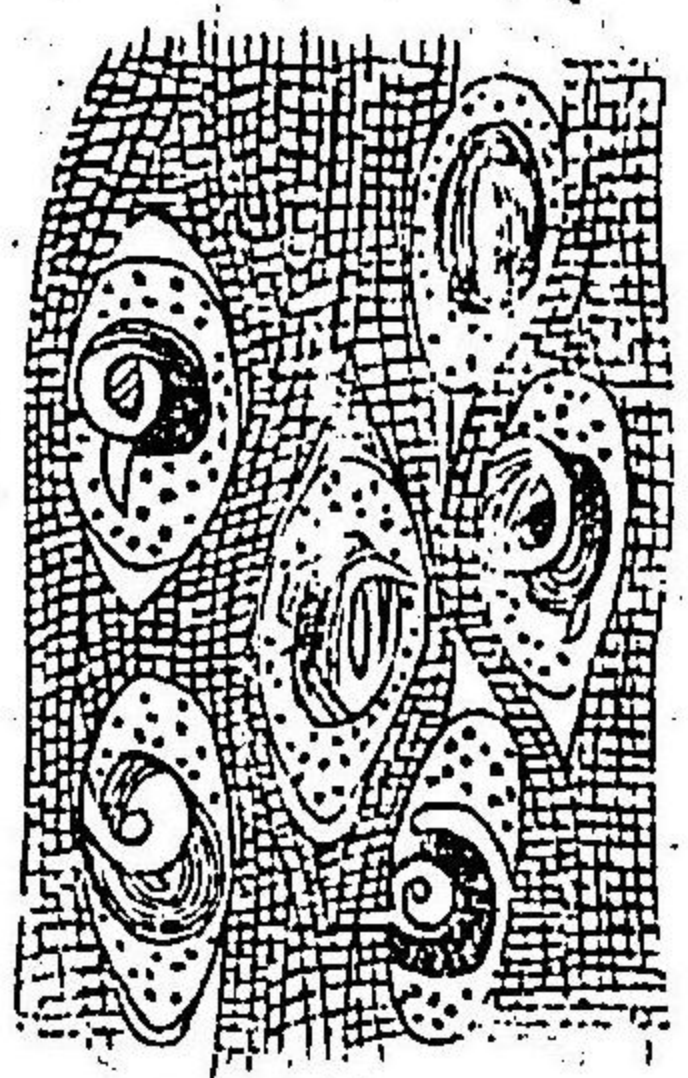
旋毛蟲

○旋毛蟲 *Trichina spiralis*

此蟲は肉眼にて幾んど見るべからざる微小なるものにして人、豚、犬、猫、鼠等に寄生す蟲の長さは十八分の一時乃至六分の一時にして頭は細くして尖り體は丸くして細長く其害をなすこと極めて大なり此蟲の成熟したるものは豚等の動物の腸内に棲めども不成熟なるものは筋肉中の小囊内に棲めり斯かる肉を他動物が食するとき小囊は消化せずして蟲は成蟲となりて出づるなり屠殺場の肉屑、腐肉等を食する豚は多少此の蟲を有す此の蟲の棲息する

豚肉を人間が生食するときは危険なる疾病となる

此旋毛蟲は胃腑に入りて二日目に於て成熟期に達し七日目に至れば雌蟲は多數の微小なる幼虫を生む此幼蟲は直ちに腸の壁を穿通して組織中に侵入し夫れより筋肉内へ入るなり其筋肉内へ穿入するときは劇しき痛みを生ず



筋肉中の旋毛蟲増大圖

るものにして其痛は僂麻質斯に似る故に人にありては往々僂麻質斯と誤ることあり此他便泌し熱を發し下痢をなし而して最初の二週間は神氣靜穩ならざるものなり苦惱の時日は六週間乃至八週間とす患者が六週間を経て尙ほ生存するに於ては快復する望みあり何となれば蟲は筋肉中に蟄居し神氣不靜穩は停止するを以てなり

旋毛蟲の病患は最初はチフス熱と誤解せらるることあり此病の治療法は未だ充分ならず初期に於ては下劑殺蟲劑を用ひて有效なることあり

此旋毛蟲は攝氏七十度乃至八十度の温度に遭ふて能く死滅す故に此旋毛蟲

囊蟲

を有する豚肉にても食する時は豫め熟煮し或は焼き肉の内部に赤色を止めざるに至らしめば少しも身體に害なし燻烟又は鹽漬にするも死滅せしむるを得ると云ふ人あれども未だ確實なる試験をなしたるを聞かず故に屠殺したる時には一々検査して若し旋毛蟲の寄生するあれば必ず熟煮して食すべし凡そ水の沸騰するは攝氏百度なり故に能く旋毛蟲を殺滅するを得るなり

○囊蟲 *Cysticercus cellulosae*

豚の囊蟲は人體に生ずる棘蟲サナダムシの不成熟なるものなり人糞を食する豚又は厠の附近に棲息する豚は此蟲の斷片を食するを以て發生することあり此蟲の各囊は大麥の太さにして筋肉内皮膚の下又は漿液膜の中或は目の内舌の下等に見出さるものなり

此蟲の退治法は別になきが如し唯だ豫防するの外なし此蟲の豚肉より人體に入るを防ぐには肉を能く熟煮して食すれば可なり

○腎臟蟲

此虫は豚を苦ましむるものにして十分に成長したる者は太さ小麥稈大長さ

腎臟蟲

は凡そ二吋あり常に腎臓及其附近の脂肪内に棲みて害をなす之が爲めに豚は後體痿痺し後脚の使用不完全となる又往々輕症の腎臓炎を發することあり此蟲を豚の體外に驅除する方法は未だ發見されざるが如し「テレピン」油を飲ましむれば此蟲を腎臓外に驅逐することを得と云ふ又た粉末綠礬の食匙一盃と同分量の硫黃を混和し三日間食はしむるも効ありと云ふ

疥癬

○疥癬

此病は疥癬虫の寄生するによりて發する皮膚病にして皮膚の表面に劇痒を起し膿疱を生じ心氣不靜穩となる此病は傳染性にして病畜の寄生虫又は卵が健畜に移轉するによりて起る

此病を治療するには膏藥を皮膚面に塗附し同時に室内を消毒し以て寄生虫を殺滅するにあり之を行ふには先づ皮膚を石鹼水苛性加里水苛性加里一分水五十分、煙草の煎汁或は強き酢等にて洗ふこと二三日間にして尙ほ患部には疥癬膏藥(テレピン油六十匁豚油百八十匁硫黃華百二十匁水銀膏十七匁を混和したるもの)を塗るべし而して室内及び器具類を洗ひ石灰又は鹽化石灰

豚癩

を撒布すべし

○豚癩

飼養惡しき麻弱なる豚は虱の害に罹り易し之を驅除するには微温石鹼水にて能く豚體を洗滌し隔日に水銀膏を皮膚面に擦入すべし或は煙草の煎汁を用ひて効驗を得たる人あり石腦油を以て皮膚を摩擦するも効ありバターミルクを塗るも効あり又た石腦油二分と豚脂一分とを混和し海綿等を以て皮膚に塗るも効あり又除虫菊粉二匁石鹼二匁を水一升到に混合したるものを塗れば最も効あり而して豚體の虱を驅除すると共に室内を洗滌清潔にし藤葉の如きも新しきものを敷き換ふべし
以上は豚の疾病中最も主なるものなり此他尙ほ多しと雖も夫等の些細なることは獸醫専門家に譲り茲に略すべし

(附)

○獸疫豫防法(明治二十九年法律第六十號)

第一條 此法律に獸類と稱するは牛、馬、羊、豚、犬を謂ひ獸疫と稱するは左の十病を謂ふ

一牛

疫 二炭疽

疽

三氣腫

疽

四鼻疽

及皮膚疽

五傳染性胸膜肺炎 六流行性爲口瘡 七羊痘 八豕虎列刺
九豕羅斯疫 十狂犬病

第二條 獸類獸疫に罹りたること若しくは其の疑あることを發見したる所有者、管理人又は獸醫は直ちに其の旨を所轄警察署又は市町村長(東京市京都市及大阪市に於ては區長市制町村制を施行せざる地方に於ては市町村長に準すべき者)に届出べし所有者又は管理人に於て狂犬病に罹りたる獸類を撲殺したるとき亦同じ(明治四十一年法律第(四十四號)ヲ以テ改正)

第三條 獸類獸疫に罹りたるとき若しくは其の疑あるときは所有者又は管理人に於て警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ直ちに之を鎖飼し若しくは健獸と隔離し其の監督を承くべし

第四條 牛疫感染の疑あり又は之に罹りたる牛、羊及狂犬病に罹りたる犬は所有者又は管理人に於て警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ直ちに之を撲殺すべし但し牛疫感染の疑あるものにして第十四條に依り地方長官(東京府は警視總監以下之に倣ふ)に於て免疫血清の注射を行ひたるものは此の限に在らず(明治四十一年法律第(四十四號)ヲ以テ改正)前項の所有者又は管理人現場にあらざるときは警察官及獸醫又は檢疫委

員に於て直に撲殺し及病毒に汚染し又は其疑ある物品を燒棄埋却し若しくは之に消毒を行ふことを得

第四條の二前條第一項の但書に該當するものと雖地方長官に於て、必要と認むる時は其の撲殺を命ずることを得(上同)

第五條 地方長官は獸疫豫防上必要と認むるときは病性鑑定^(上同)の爲剖檢を要するは獸類を撲殺し又は鼻疽及皮疽傳染性胸膜肺炎、豕虎列刺、豕羅斯疫に罹りたる獸類の撲殺を命ずることを得(上同)

第六條 所有者又は管理人第四條の指揮に従はず又は前二條の命令に従はずるときは警察官及獸醫又は檢疫委員に於て直に之を撲殺することを得(上同)

第七條 病性鑑定^(上同)の爲撲殺したる獸類を除くの外此法律に依り撲殺し又は獸疫に罹り斃死したる獸類の屍體は所有者又は管理人に於て警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ直に之を燒棄埋却すべし

前項の屍體は各部を截取し又は剖檢を爲すことを得ず但し病性鑑定又は學術研究の爲特に地方長官の許可を得たるときは此限にあらす

第八條 所有者又は管理人は警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ病毒に汚染し又は其疑ある物品を燒棄埋却し若しくは之に消毒を行ふべし

五傳染性胸膜肺炎 六流行性癆口瘡 七羊痘 八豕虎列刺
九豕羅斯疫 十狂犬病

第二條 獸類獸疫に罹りたること若しくは其の疑あることを發見したる所有者、管理人又は獸醫は直ちに其の旨を所轄警察署又は市町村長(東京市京都市及大阪市に於ては區長市制町村制を施行せざる地方に於ては市町村長に準すべき者)に届出べし所有者又は管理人に於て狂犬病に罹りたる獸類を撲殺したるとき亦同じ(明治四十一年法律第(四十四號)ヲ以テ改正)

第三條 獸類獸疫に罹りたるとき若しくは其の疑あるときは所有者又は管理人に於て警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ直ちに之を鎖飼し若しくは健獸と隔離し其の監督を承くべし

第四條 牛疫感染の疑あり又は之に罹りたる牛、羊及狂犬病に罹りたる犬は所有者又は管理人に於て警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ直ちに之を撲殺すべし但し牛疫感染の疑あるものにして第十四條に依り地方長官(東京府は警視總監以下之に倣ふ)に於て免疫血清の注射を行ひたるものは此の限に在らず(明治四十一年法律第(四十四號)ヲ以テ改正)
前項の所有者又は管理人現場にあらざるときは警察官及獸醫又は檢疫委

員に於て直に撲殺し及病毒に汚染し又は其疑ある物品を燒棄埋却し若しくは之に消毒を行ふことを得

第四條の二前條第一項の但書に該當するものと雖地方長官に於て必要と認むる時は其の撲殺を命ずることを得(上同)

第五條 地方長官は獸疫豫防上必要と認むるときは病性鑑定^(上同)の爲剖檢を要するは獸類を撲殺し又は鼻疽及皮疽傳染性胸膜肺炎豕虎列刺豕羅斯疫に罹りたる獸類の撲殺を命ずることを得(上同)

第六條 所有者又は管理人第四條の指揮に従はず又は前二條の命令に従はずるときは警察官及獸醫又は檢疫委員に於て直に之を撲殺することを得(上同)
第七條 病性鑑定^(上同)の爲撲殺したる獸類を除くの外此法律に依り撲殺し又は獸疫に罹り斃死したる獸類の屍體は所有者又は管理人に於て警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ直に之を燒棄埋却すべし

前項の屍體は各部を截取し又は剖檢を爲すことを得ず但し病性鑑定又は學術研究の爲特に地方長官の許可を得たるときは此限にあらず
第八條 所有者又は管理人は警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ病毒に汚染し又は其疑ある物品を燒棄埋却し若しくは之に消毒を行ふべし

所有者管理人車長又は船長は警察官及獣醫又は檢疫委員の指揮に従ひ獣疫に罹り若しくは其疑ある獸類を繋留したる場所瀛車船舶等に消毒を行ふべし

所有者又は管理人前二項の指揮に従はざるとき及車長船長前項の指揮に従はざるときは警察官及獣醫又は檢疫委員は直に燒棄埋却し若しくは消毒を行ふことを得

第九條 此法律に依り撲殺し又は獸疫に罹り斃死したる獸類の屍體及病毒に汚染したる物品の埋却地は發掘若しくは使用することを得ず但し地方長官の許可を得たるときは此限りにあらず

第十條 第四條第四條の二第五條及第八條一項の場合に於て地方長官は三人以上の評價人をして物品及發病前の獸類の價格を評價せしめ左の標準に依り所有者に手當金を下付す其評價を不當と認むるときは更に他の三人以上の評價人をして評價せしむることを得 (上同)

- 一 牛疫鼻疽及皮疽傳染性胸膜肺炎豕虎列刺豕羅斯疫に罹り撲殺したる獸類 評價三分の一
- 二 病性鑑定の爲撲殺したる獸類 評價五分の三

三 牛疫に感染の疑ある爲撲殺したる牛羊又は免疫血清若は豫防液を注射したる後撲殺したる獸類 評價五分の四

四 燒棄又は埋却したる物品 評價二分の一

手當金は第一の場合に於ては一頭六十圓第二の場合に於ては一頭百五十圓第三の場合に於ては一頭二百圓第四の場合に於ては總計十圓を超過することを得ず

第十一條 此法律に依り左に掲ぐる獸類を撲殺し又は物品を燒棄若しくは埋却したるときは手當金を下附せず (上同)

- 一 第二條に違背し届出なき獸類及之に觸接したる物品
- 二 第六條の場合に於ける獸類及第八條第一項に違背したる場合に於ける物品
- 三 狂犬病に罹りたる犬及其病毒汚染に疑ある物品
- 四 第十二條第一項の命令に違背し移動したる獸類及物品
- 五 第十四條に依る注射の執行を妨けたる場合に於ける獸類
- 六 第十五條の命令に違背し檢疫を受けず又は輸入若は移入したる獸類及物品

七 有病地より輸入又は移入したる獸類及物品
第十二條 地方長官は獣疫豫防上必要と認むるときは區域を定め獸類の種類を限り其出入往來並病毒傳播の疑ある物品の運搬を停止することを得警察官及獸醫又は検査委員に於て必要と認むるときは一定の期間獣疫に罹り又は其疑ある獸類を繋留したる場所及其の近傍に對し交通遮斷することを得 (上同)

第十三條 地方長官は獣疫流行中必要と認むるときは屠獸場及獸類化製場の營業を停止し又は獸類の種類を限り其市場共進會等の開設を停止することを得但し此場合に於ては直に其旨を農商務大臣に届出べし

第十四條 地方長官は獣疫豫防上必要と認むるときは獸類に付検査を行ひ又は免疫血清若は豫防液の注射を行ふことを得 (上同)

第十四條之二 警察官及獸醫又は検査委員獸類の検査又は免疫血清若は豫防液の注射を行ふ場合に於て助力を要求したる時は所有者又は管理人は之を拒むことを得 (上同)

第十五條 外國又は本法を施行せざる地方より獣疫侵入の危険ありと認むるときは有病地より又は有病地を経て輸入し又は移入する獸類及物品の

検査を行ひ又は其輸入若は移入を停止することを得 (上同)

第十六條 獣疫豫防に關する費用は國庫府縣市町村及一個人の負擔とす其負擔の區分は勅令を以て之を定む

第十七條 左の各號の一に該當する者は五圓以上百圓以下の罰金に處す (上同)

一 第二條に違背したる獸醫

二 第三條又は第四條第一項に違背したる者

三 第五條又は第十二條の命令に違背したる者

四 第十四條に依る検査又は注射を妨けたる者

五 第十五條の検査を受けず又は輸入若は移入の停止に違背したる者

第十八條 第七條第八條第一項第二項第九條に違背したるもの及第十三條の命令に違背したるものは二圓以上二十圓以下の罰金に處す

所有者又は管理人第二條に違背したるときは罰前項に同じ

第十九條 (同前)

第二十條 第一條に掲けたる獸類獣疫の外獸畜傳染病豫防上必要と認むるときは勅令を以て此法律の全部又は一部を他の獸畜又は他の獸畜傳染病に適用することを得

第二十一條 此の法律施行に關する規則は命令を以て之を定む

附 則

第二十二條 此の法律は明治三十年四月一日より施行す

獸畜傳染病豫防に關する從前の規則は此法律施行の日より廢止す

獣疫豫防法施行細則

(明治三十年一月農務省令第一號)

明治二十九年三月法律第六十號獣疫豫防法施行細則左の通り相定む

獣疫豫防法施行細則

- 第一條 警察官又は市町村長(特別市制を施行する市に於ては區長市町村制を施行せざる地方に於ては區戸長又は之に準すべき者)獣疫發生の届出を受けたるときは地方長官に其旨を報告し同時に其部内に告示すべし
- 第二條 獣疫に罹りたる獸類の全癒斃死若くは撲殺は所有者又は管理者に於て獸醫と連署し直に所轄警察官署又は市町村役場に届出べし
- 前項の届出を受けたる警察官又は市町村長は地方官に報告すべし
- 第三條 第一條及び第二條第一項の届出を受けたる警察官及市町村長は相

互速に報告すべし

第四條 獣疫發生の届出又は通知を受け若くは其發生を探知したる警察官は直に現場に出張し必要あるときは獸醫をして診断せしむべし

第五條 第一條及第二條第二項の報告を受けたる地方官は直に其旨管内に告示し農商務大臣及び鄰接府縣の地方長官に報告すべし

外國の獣疫侵入するか又は一地方に於て獣疫蔓延の兆あるときは地方長官は農商務大臣及び鄰接地並に航路の關係道廳府縣地方長官に急告すべし

第六條 獣疫發生したる時は地方長官は其狀況を調査し毎週別記様式に依り農商務大臣に報告すべし

但し假性皮痘は毎月末に報告するも妨げなし三十三年農務省令一號を以て改正す

第七條 地方長官は獣疫豫防法第十二條及第十三條に依り停止を命したる時は其旨農商務大臣及鄰接地並に航路の關係ある道廳府縣の地方長官に

報告すべし

第八條 獣疫豫防法第三條に依り獸類の鎖飼を要するときは之を一定の場所に繋ぎ其逸出を防ぎ又隔離を要するときは病獸を在來の場所に留置し健獸を安全の場所に移し相互の交通を絶ち病毒傳播の媒介を防ぐべし前項の隔離を實行し難き場合には特に警察官の許可を得健獸を留置し病獸を他に移すことを得

第九條 獣疫に罹り若くは其疑ある獸類を鎖飼し又は隔離したる場合には警察官の許可を得たる者の外出入するを許さず

第十條 地方長官は警察官及獸醫又は檢疫委員をして獣疫に罹り若くは其疑ある獸類の鎖飼若くは隔離を嚴重に監督せしむべし但し必要あるときは警察官をして病獸を看守せしむることを得

第十一條 地方長官は所屬官吏市町村吏及獸醫に檢疫委員を命ずることを得第十二條 地方長官は獣疫豫防法第十四條に依り警察官及獸醫又は檢疫委員をして健獸の検査を行はしむることを得

第十三條 地方長官は獣疫流行中屠獸場又は獸類化製場の監督を嚴重にすべし

第十四條 地方長官は必要と認むるときは豫防區域の各要所に警察官又は相當の看守人を配置すべし

第十五條 獸類の撲殺は其所在地に於て行ふべし但し特別の事由あるときは燒棄又は埋却すべき場所に於てするを得

第十六條 獣疫に罹り若くは其疑ある獸類の屍體を運搬せんとするときは天然孔を塞ぎ全體を消毒包裏して汚物の脱漏を防ぐべし其脱漏したる場合には之を除去し其場所を消毒すべし

第十七條 獣疫に罹り若くは其疑ある獸類の屍體を埋却せんとするときは皮膚を亂截し消毒薬を散布すべし屍體及病毒汚染の物品を埋却する土坑は深さ八尺以上とし屍體及物品を投入したる後厚く石灰を散布し土を以て土坑を填塞すべし但し羊痘、豕虎列刺、豕羅斯疫、狂犬病の場合に於ては土坑の深さ四尺以上とす

第十八條 獣疫豫防法第九條の埋却地は人家飲料水河流水道路に接近せる適當の位置を區畫し木標を建て人及獸類の往來を禁すべし

第十九條 獣疫の病毒に觸接したる者又は其疑ある者は警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ消毒したる後にあらざれば他の獸類に接近するを得ず

第二十條 地方長官は獣疫豫防法第十二條及第十三條の停止を解きたるときは其旨管内に告示し農商務大臣及隣接地並に航路の關係ある道廳府縣の地方長官に報告すべし

第二十一條 第五條第七條及第二十條の報告を受けたる地方長官は其旨管内に告示すべし

第二十二條 獸類の屍體及其病毒汚染の物品を運搬するには牛疫傳染性胸膜肺炎及氣腫疽の場合に於ては牛鼻疽及皮疽並假性皮疽の場合に於ては馬又炭疽の場合に於ては牛馬を用ふべからず

第二十三條 地方長官は狂犬病流行の際危険ありと認むる區域に於ては所

有者なき犬を撲殺せしめ所有者の記名ある犬は嚴重に繋留せしむべし但し使用上必要なる飼犬は口網を施し網を附して牽き行かしむるを得

第二十四條 消毒を行はんとする者は警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ獣疫豫防心得に掲げたる消毒法に依るべし

別記様式

獣疫毎週調査表 自何年何月何日 至何年何月何日

廳府縣名

類獸	種類	牝牡	年齢	年發	月病	名病	月鑑	日死	月撲	日殺	月快	日復	似評	金手	額常	村郡	所有主氏名

備考

發病地、病原、病勢其他云々

(備考)表中斃死撲殺及快復を報告する場合に於て既に其獸類の發病報告を爲したるものは朱書すべし

獣疫豫防心得 (明治三十年二月 農商務省告示第四號)

- 第一項 獣疫流行地に於ては獸類に減食、發熱其他疑はしき徴候を認めたるときは速に書面若くは口頭を以て最寄警察官署巡查駐在所又は市町村役場に届出つると
- 第二項 前項の場合に於ては直に獸醫をして診察せしむると
- 第三項 病獸は其厩舎に擊留し健獸は成るべく別舎に隔離し相互の交通を絶ち決して觸接せしむべからず又取扱人飼槽、水槽、毛布、梳拭具其他一切の器具を別にし病毒傳播の媒介を防ぐこと
- 第四項 病獸所在の入口には病名を標示し人及傳染の虞ある獸類炭疽に在ては牛、馬、羊、豕、氣腫疽及傳染性胸膜肺炎に在ては牛、鼻疽及皮疽に在ては馬

屬流行口瘡に在ては牛、羊、豕、豕疫に在ては豕の出入を禁し家禽類の接近を防ぐこと

第五項 獣疫流行の地方に於ては豫防上必要なる者の外は猥りに病獸ある家に群集すべからざると

第六項 獣疫流行の地方に於ては傳染の虞ある獸類を區別し出入往來賣買讓與をなさしめざること牛疫の場合に於ては特に其取締を嚴にする

第七項 獣疫流行地近傍の牧場には傳染の虞ある獸類を放牧すべからざると

第八項 水源に於て獣疫流行するとき其下流沿岸の地方に於ては傳染の虞ある獸類をして其河水を飲用せしめざること又獸體飼養器具等を洗滌すべからざると

第九項 牧場屠獸場家禽市場等に於て獣疫發生したるときは其病獸を適宜の場所に圍ひ置き健獸の接近を防ぎ速に警察官及び獸醫又は檢疫委員の指揮を受くること

第十項 炭疽鼻疽及皮疽は人に傳染する虞あるを以て病獸を取扱ふ者は最も注意を加へ手足顔面等に創傷潰瘍あるときは病獸に接觸すべからざると

第十一項 狂犬病に罹りたる獸類に咬傷せらるゝときは人獸類共に危険の症に陥るを以て狂獸あるの場合には特に注意して其逸走を防ぎ成る可く人獸類をして狂獸に接近せしめず之を撲殺すると

第十二項 假性皮疽の場合に於て鼻粘膜に潰瘍又は結節を生したるとき結節及潰瘍全身に蔓延し又は陰部に波及したるとき結節深在し治術を施し能はさるとき若くは病症頑固にして劇しき腐列虞蒙を發したるときは該患馬を撲殺すること(三十三年農商務告示三號を以て改正す)

第十三項 病獸糞尿其他の排泄物及病獸に使用したる敷糞飼料の殘物は散逸を防ぎ一定の場所に収集し警察官及獸醫又は檢疫委員の指揮に従ひ燒棄若くは消毒埋却すると

第十四項 病獸の取扱人其他總て病獸に觸れたる者は其都度消毒すると

第十五項 撲殺すべき獸類を燒棄又は埋却地に牽き行く場合には其道筋は傳染の虞ある獸の所在地を避け警察官及獸醫の監督を受くべきと

第十六項 病獸牽付途中若くは屍體運搬中に於て糞尿其他の汚物を漏らすときは土と共に之を除き去り其場所に濃厚石炭酸水格魯兒石灰又は石灰乳を撒布すると

第十七項 病獸の屍體は石灰乳に浸せる布片綿類を以て鼻口肛門陰門等を塞ぎ濃厚石炭酸水又は石灰乳に浸したる蒞菰類を以て全體を纏包し天然孔は成るべく上方に向けて運搬するか又は特別の箱に入れて運搬すると

第十八項 病獸若くは其疑ある獸類の屍體は皮膚を亂切し石灰乳粗製石炭酸又は石油を注て埋却すると

第十九項 病獸を牽出したる後厩舎内の敷糞糞便等は散逸せざる様運搬して燒棄し若くは石灰乳又は格魯兒石灰水を注き深く埋却すると

第二十項 厩舎内は熱湯汁又は熱湯を注きて充分に洗滌し石灰乳又は格魯

兒石灰水を注ぎ窓戸を密閉し格魯兒瓦斯又は亞硫酸瓦斯の薰煙を行ひ二十四時を経て窓戸を開放する

第二十一項 廐舎の隔壁障木床板等は熱湯汁若くは熱湯を以て洗滌し石灰又は格魯兒石灰水を注ぎセメント漆喰等の床は格魯兒石灰水を以て洗滌し損所あれば新に修理を加へ腐朽の木壁床板等は成るべく取毀ち焼棄する

第二十二項 廐舎の土床は深さ一尺以上掘起し新鮮の土砂と取換へ病毒汚染の土は敷藁同様に處分する

第二十三項 病毒に汚染したる金屬製の物品は灼熱し木製の器具は成るべく焼棄し其焼棄し能はざるものは熱湯を以て洗滌し石灰水を注ぎ曝乾する

第二十四項 糞尿溜及排泄溝は汚物を浚渫し熱湯汁又は熱湯にて洗滌して生石灰又は石灰乳を撒布し浚渫したる汚物には強硫酸又は生石灰を濕し深く埋却する

第二十五項 運動場欄柵等の病毒に汚染したるときは其汚土を掘起し生石灰又は石灰乳を撒布し欄柵は熱湯又は熱湯汁を以て洗滌し石灰乳又は格魯兒石灰水を注ぐ

第二十六項 牧場は病毒に觸れたる部分を區劃し病毒汚染の土を掘起し生石灰又は格魯兒石灰を撒布する

第二十七項 病毒に汚染したる汽車船舶は熱蒸氣を用ひて消毒し之を用ふる能はさるときは熱湯又は海水にて洗滌し石灰乳又は格魯兒石灰水を注ぎ曝乾し日光を入ると能はざる室は更に格魯兒又は亞硫酸の薰煙法を行ふ

第二十八項 革具類は熱湯汁(二百倍)又は熱石礮を以て洗滌し曝乾して後濃厚石灰炭酸水を施す

第二十九項 病獸又は其屍體汚物を取扱ひ又は消毒に従事したる者の衣類は焼棄し又は沸煮曝乾する

第三十項 病獸又は病毒汚染の物品に觸れたる者の履物は焼棄し靴は石灰

乳又は濃厚石炭酸水に浸し獸脂を塗りて曝乾すると

第三十一項 獣疫流行地に於ては病獸あるの家は勿論總て獸類飼育者の家
に出入する者は履物に注意し殊に牛疫炭疽氣腫疽流行の場合には成るべ
く入るときは其の家の構外に於て履物を脱し出るときは石炭酸水にて足
を洗ひ後之を穿つと

第三十二項 獣疫流行地に於ては厩舎内に多量の乾草其他の飼料及不要の
器具類を置かざると

第三十三項 病毒に汚染したる厩舎には消毒を行ひたる後と雖も成るべく
長く傳染の虞ある獸類を牽き入れざると但し之を使用せんとするときは
警察署及獸醫又は檢疫委員の指揮を受くると

第三十四項 獣疫流行の地に於て特に左の衛生事項に注意すべし

- 一 獸類の健否に注意し清潔なる滋養易化の飼料を給すると
- 二 獸體は勿論厩舎器具等を清潔にする
- 三 厩舎内に新鮮の大氣を通ずると

四 厩舎内の温度を調節すると

五 清潔の飲料水を給すると

六 共同牧場に放牧すると

第三十五項 (三十三年農商務省告示三號を以て本項改正)

消毒方法は左の四種とす

- 一 燒棄、燒棄に適するものは牛疫炭疽等に罹りて斃死せる獸類の屍體肥
糞敷藁毛布飼槽水槽其他甚しく病毒に汚染したる物品にして消毒後
再び用に供する目的なきもの
朽破厩舎床板隔木等殆んど價值なきものも成るべく燒棄するを良し
とす

- 二 蒸氣消毒、蒸氣消毒に適するものは被服毛布器具等にして一時間以上
攝氏百度以上の濕熱に觸れしむるべし 但し革具等は之を避くるを
要す

- 三 煮沸消毒、煮沸消毒に適するものは被服毛布の類にして沸騰後一時間

以上煮沸すべし

四 藥物消毒、藥物消毒に供する藥劑並其の用法は左の如し

一 生石灰末生石灰に少量の水を加へ粉末となしたるもの但し生石灰は少量の水を灌げは熱を發して崩壊するものを選む

生石灰末は用に臨みて之を製し厩舎糞尿溜、屍體等の消毒に用ふ

石灰乳(十倍)生石灰一分
水九分

石灰乳は用に臨みて之を製し一分の生石灰に九分の水を徐々に加へ

攪拌すべし其用量は生石灰末の五倍とす

普通石灰を生石灰末石灰乳に代用する場合には倍量を用ふべし石灰

乳は厩舎の隔壁、隔木、欄柵床板其他病毒に汚染せる場合の消毒に用ふ

一格魯兒石灰水(二十倍)格魯兒石灰五分
水九十五分

格魯兒石灰水の應用並用量は石灰乳に同じ但し用に臨みて製すべし

一 石炭酸水(二十倍)結晶石炭酸五分
酸一分水九十四分

石炭酸水を製するには石炭酸五分に凡水一分を加へ攪拌又は振盪し

つゞ徐々に定量の水を注ぎ後鹽酸一分を加ふべし温湯を用ふれば其

溶解殊に速かなりとす但し使用の際には毎回振盪するを要す

石炭酸水は屍體、金屬、木製の器具器械革具等の消毒に供す

稀釋石炭酸水は結晶石炭酸三分
酸一分水九十六分

手足等の消毒に供す但し石炭酸水にて洗滌したる後更に清水を以て

洗淨すべし

粗製石炭酸

體排泄物糞尿溜等の消毒に供す
昇汞一分鹽酸十分

一 昇汞水(千倍)水九百八十九分

昇汞水を製するには昇汞を定量の水に溶解し後鹽酸を加ふべし

昇汞水は猛毒にして無色無臭なるか爲め危険を來し易し

故に貯藏使用の際十分に注意を加ふるを要す但し金屬製の器に貯藏

すべからず

昇汞水は陶器、石器、木製器具の消毒に供す

一格魯兒瓦斯格魯兒石灰一分に粗製硫酸又は鹽
酸二分を注ぎ瓦斯を發生せしむ

厩舎、日光射入の悪しき室内等の薰煙に供す
 但し窓戸を密閉して薰煙し一兩日の後窓戸を放開し風を通すべし
 一熱湯汁組製の新製の加里又は曹達一分水五分を煮沸して製す
 厩舎器具等の洗滌消毒に供す

(本書の説明丈にて不明の所は拙著養豚圖解にあるを以て同圖解に就て見らるべし)

増改
補訂
養豚全書終

明治四十四年四月廿八日	明治四十三年八月十一日	明治四十三年七月十一日	明治四十三年六月十一日	明治四十三年五月十一日	明治四十三年四月十一日	明治四十三年三月十一日	明治四十三年二月十一日	明治四十三年一月十一日
初版印刷	再版發行	再版發行	再版發行	再版發行	再版發行	再版發行	再版發行	再版發行

増改補訂 養豚全書 (正價金七拾五錢)

著作者 高山 徹

發行者 穴山篤太郎

印刷者 落合彌三

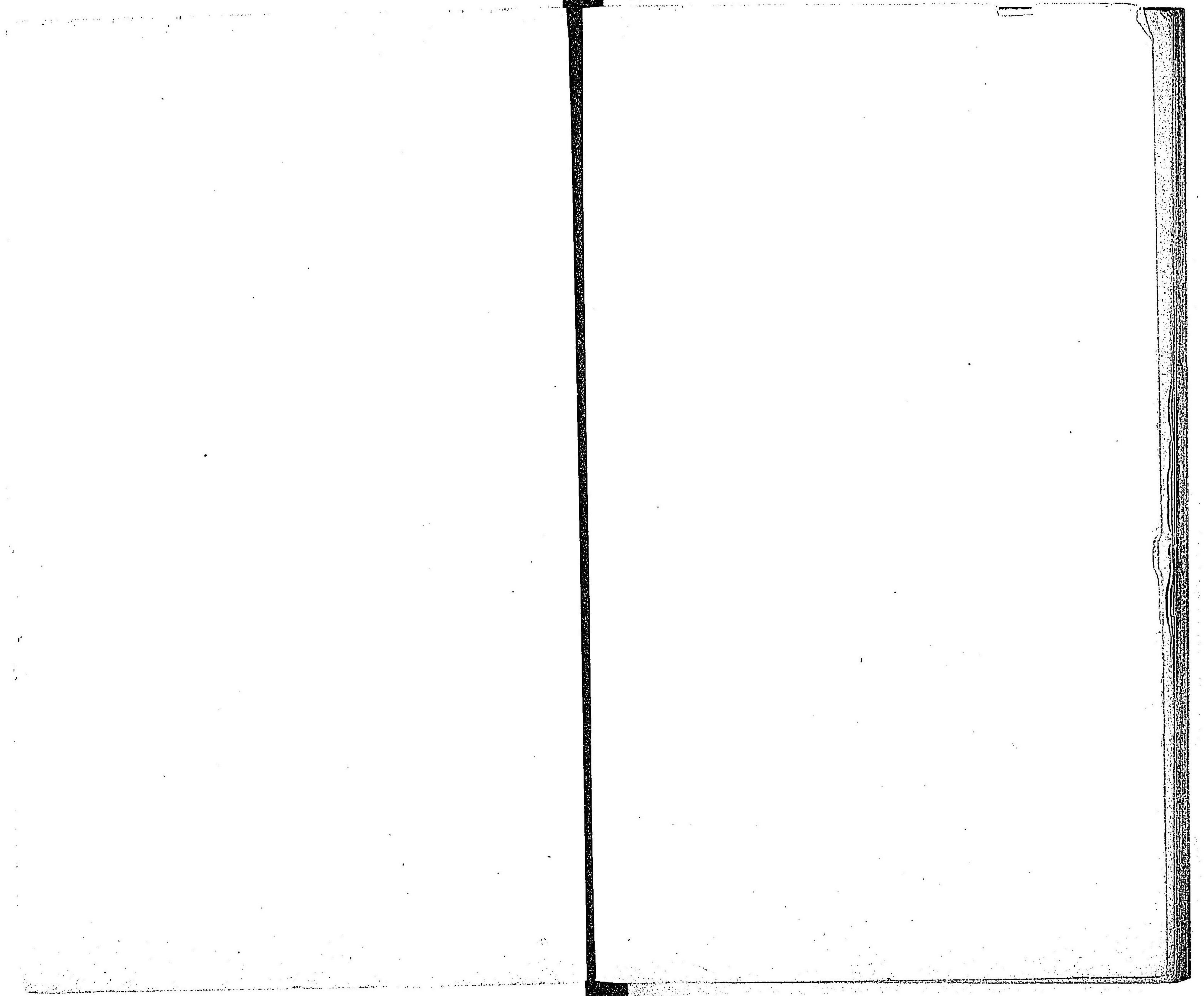
東京市京橋區南傳馬町二丁目十三番地

電話本局一〇五五番
振替貯金口座六九六番

著作
登權
錄

發行所 東京市京橋區南傳馬町二丁目 書肆有隣堂
 振替貯金口座六九六番
 特約販賣所 大阪市南區心齋橋筋一丁目 書肆文海堂
 振替貯金口座一四〇三番





257
389

