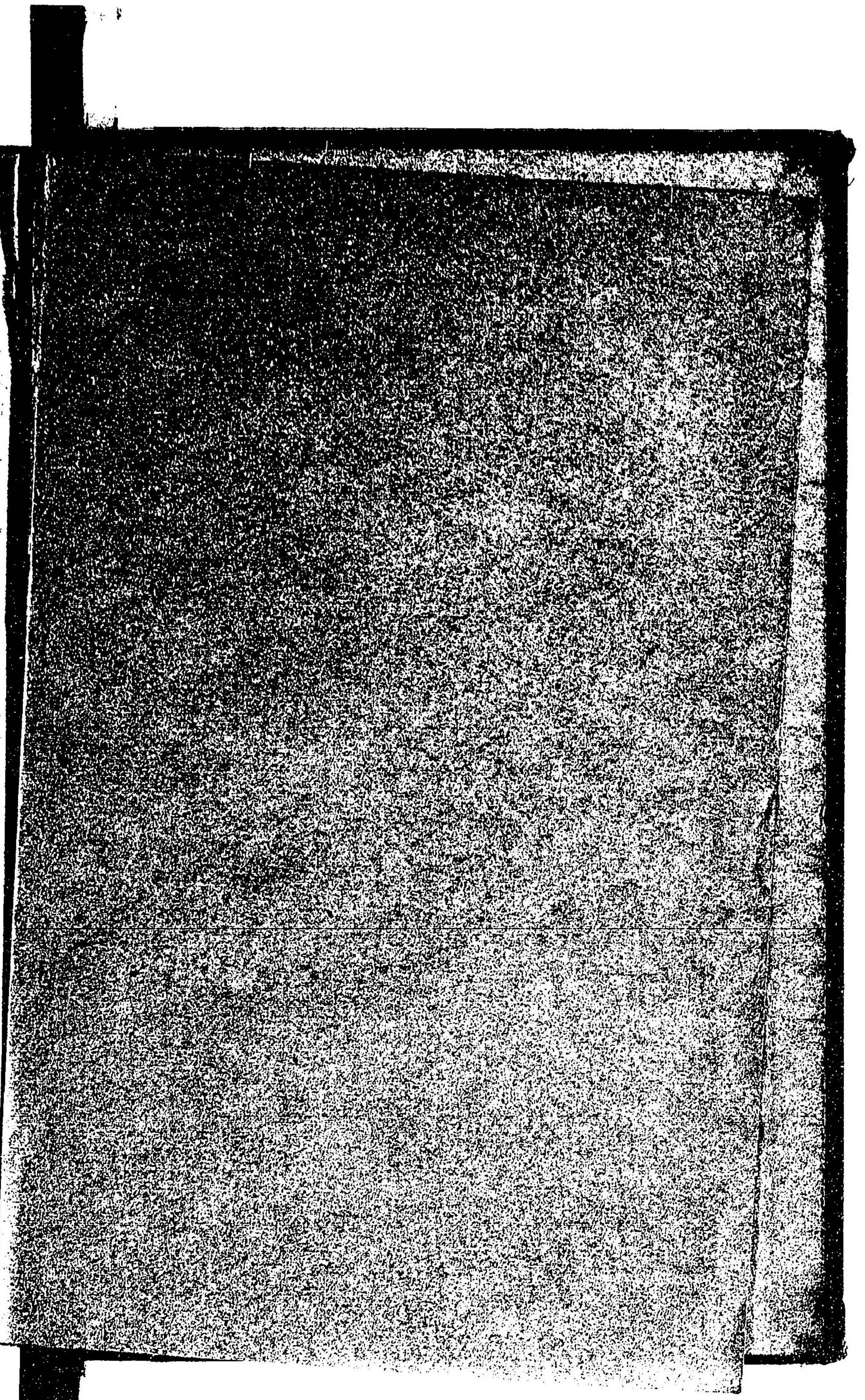


53-71

內科
疾患
食養瘵瘵

明治
〇五
癸亥



自序

偉大ナル化學者フ、イン、リー、ビッヒ氏一タビ食品化學ノ研鑽ニ從事シ、定量的方法ヲ設ケテ新陳代謝ヲ決定セントスルヤ、醫界ハ茲ニ覺醒ノ機運ニ到達シ、科學的知見ニ據ラズンバ到底食養ノ完キヲ望ムベカラストシ、幾多ノ學者臨床家ハ爭フテ其研究ヲ科學的方面ニ馳セ、依テ以テ食養療法ノ立脚點ヲ鞏固ナラシメントセリ、爾來日新醫學ノ進運ニ伴ヒ、生理及ビ醫化學ノ發展トナリ、榮養及新陳代謝ノ生理及ビ病理ハ益細緻ノ闡明ヲ遂ゲ、或ハ動物試驗ノ實施ト

ナリ、各疾患ニ關スル食養療法ハ全然其基礎ヲ科學
的見地ニ置キ、一々之ヲ實際ニ徵シテ誤ナキヲ期ス
ルニ至リ、今ヤ已ニ獨立的治法トシテ藥品療法若ク
ハ器械的療法ト相比肩シ、日ニ益々應用ノ範圍ヲ擴
メ、療病必須ノ一大武器トラントス、而シテ其發達ノ
跡ヲ尋ヌレバ、僅々三十ノ星霜ヲ數フルニ過ギズ、故
ニ歴史ヲ以テスレバ未ダ極メテ幼穉ナリト謂ハザ
ルベカラズ、然レドモ疾病ノ治療ニ關シ、甚ダ重キニ
座スル所以ノモノハ、他療法ヲ以テ到底企圖シ能ハ
ザル場合往々之アルヲ以テナリ。

歐洲ニ於ケル食品ノ研究ハ極メテ其精ヲ效シ、各疾
患ニ對スル食養ノ如キモ殆ント隔靴搔痒ノ感尠ナ
シト雖モ、我邦ニ於ケル所謂食餌療法ハ未ダ舊套ヲ
脱スルノ運ニ至ラズ、徒ニ千篇一律ノ食養ニ依頼シ
以テ各種ノ疾病ニ臨マント欲ス、素ヨリ二三先輩ノ
士ハ健體ニ關スル食品研究ヲナセリト雖モ、病體ニ
於ケル新陳代謝ヲ測定シ、然ル後適切ナル食養ヲ規
定セルガ如キハ殆シト之ナキガ如シ、之豈ニ皇國醫
界ノ一缺陷ニシテ日新醫學ノ今日頗ル憂慮ニ堪エ
ザル所ニ非ズヤ。

四
余ノ本書ヲ編スルニ至リシ所以ノモノハ、上述ノ缺
陷ヲ補ハントノ意ニ外ナラズト雖モ、敢テ自己ノ私
見ヲ以テスルニアラス、多クハ之ヲ内外近時ノ成書
ニ見、若シクハ諸雜誌ニ散見セル報告ニ基キ、實地臨
床上必要ト認ムベキモノハスベテ之ヲ網羅スルニ
力メタリ、然レドモ本邦ニ於ケル斯學ノ發達ハ尚未
ダ幼穉ナルヲ以テ、勢ヒ範ヲ歐米ニ取ラザルベカラ
ザルコト多シ、之レ余ノ甚ダ遺憾トスル所ナリ、然レ
ドモ他山ノ石亦以テ吾人ノ參考ニ資スル所決シテ
尠カラズ、殊ニ各疾患ニ對スル食品供給ノ原則ノ如

五
キハ東西殆ント其差ヲ見ザルモノトス、唯各食品ノ
撰擇及ビ調理ノ方法等ニ至リテハ古來風習ノ相違
ニ因リ、彼ノ食養ヲ以テ直ニ我ニ應用スルヲ得ザル
トアリ、故ニ各疾患ニ於ケル食箋ノ如キハ、取捨選擇
概ネ邦人ニ適用シ易キモノ、ミヲ以テセリ、讀者幸
ニ之ヲ諒トセラレシコトヲ希フ。
要スルニ本書ハ科學的研究ヲ基礎トシ、各疾患ニ對
スル食養ノ適應、及ビ實施ノ方法ヲ説明セント欲ス
ル者ナリ、然レモ淺學余ノ如キ者、或ハ杜撰ノ譏ヲ免
ル可ラズト雖モ、療病學上一日モ忽ニスベカラザル

ヲ以テ、敢テ不文ヲ顧ミズ、茲ニ剽剽ニ附シ、以テ食養療法ノ一斑ヲ世ニ示サントス、此小纂著素ヨリ鑊中一嚙ノ肉ニ過ギズ、然レドモ、嘗メテ以テ全鑊ノ味ヲ知ルヲ得バ、著者ノ幸蓋シ之ヨリ大ナルハ莫シ。余ノ本書ヲ著スニ當リ、入澤博士、長與博士、及ビ北村學士ノ示教ニ負フ所極メテ大ナリ、尚ホドクトル湯川氏ノ邦人ニ就テナセル有益ナル食品研究ハ、本書ニ資スル所決シテ尠カラズ、茲ニ謹ンテ謝意ヲ表ス。

明治四十二年九月

南 大 曹 識

内科 食 養 療 法

目 次

食養療法ノ歴史概要	一—四
食養療法總論	一五—二七
第一章 榮養及ビ食品ノ意義	一七—一九
第二章 消化ノ意義	二〇—四八
第三章 食品ノ滋養價	二〇—四八
滋養價決定ノ第一義(食品ノ成分)	二〇
滋養價決定ノ第二義(胃内消化)	二一—三九
滋養價決定ノ第三義(腸内消化)	三九—四二
滋養價決定ノ第四義(調理ノ方法)	四三
滋養價決定ノ第五義(温度決定)	四三—四八
第四章 保全食餌	四八—五六
第五章 榮養品	五六—六五

一 水	五六—五八
二 礦物質	五八—五九
三 蛋白質	五九—六〇
四 膠質	六〇
五 脂肪	六〇—六二
六 含水分炭素食品	六二—六四
七 嗜好品及香料	六四—六五
第六章 食品	六五—一一五
甲 動物性食品	六五—九四
乳汁	六五—七二
卵	七二—七三
肉類	七四—八九
膠質含有食品	八九—九〇
脂肪食品	九〇—九四
乙 植物性食品	九四—一一五
米	九五—九九
麥類	九九—一〇二
豆菽類	一〇二—一〇四

根菜及ビ球莖類	一〇五—一〇七
葉莖菜類	一〇七—一〇八
菌類	一〇八
果實類	一〇八—一一〇
分析表	一一〇—一一五
第七章 嗜好品	一一五—一三二
一 茶及ビ咖啡	一一六—一二七
二 柯々阿	一二七—一二九
三 酒精飲料	一二九—一二九
四 香料	一二九—一三二
第八章 人工榮養品	一三三—一五七
一 肉類及ビ蛋白調製品	一三四—一四五
一 肉越幾斯	一三四—一三六
二 肉汁、(「ビーフ、ター」肉液等)	一三六—一三七
三 「アロー」	一三七—一三八
四 液性肉(「ブルード、ミート」)	一三八
五 「ホプソール」調製品	一三八
六 「トロホーン」及ビ「ロホラート」	一三八—一三九

七「プラスモン」・「オйкаジン」及「メトロローゼ」……………一三九—一四〇

八「サナトローゲン」……………一四〇

九「ペプトーイン」及「アルブモーゼ」……………一四一

甲「リーヒツビ氏肉ペプトーイン」……………一四一

乙「ソマトーゼ」……………一四二

十「ゲルトーイン」……………一四二

二 合水炭素栄養品……………一四六—一五二

一 食粉……………一四六—一五〇

二 麥芽越幾斯……………一五〇

三 蜂蜜……………一五一

四 柯々阿及ビ「チョコレート」……………一五一

五 糖類……………一五一—一五二

三 脂肪栄養品……………一五二—一五三

一 肝油……………一五二—一五三

二 「リバニン」……………一五三

三 「クラフト、シヨコラーデ」……………一五三

四 牛乳栄養品……………一五三—一五六

一 ビーデルト氏乳汁……………一五三—一五四

二「ゲルト子ル氏脂肪乳」……………一五四

三「リート氏アルブモーゼン乳」……………一五四

四「バツグハッス氏乳」……………一五四

五 牛酪乳……………一五五

五 混合栄養品……………一五六—一五七

一「オツダ」……………一五六

二「アルカルノーゼ」……………一五七

第九章 滋養灌腸……………一五七—一六九

滋養灌腸ノ目的……………一五九—一六〇

滋養灌腸ノ効果……………一六一—一六二

滋養灌腸ノ技術……………一六二—一六三

滋養灌腸液處方例……………一六三—一六七

第十章 皮下栄養……………一六九—一七二

食養療法各論……………一七三—一六九

豫防法及ビ食養ノ注意……………一七三—一八〇

第壹篇 消化機疾患……………一八一—一三五六

第一章 食道疾患ノ食養總論……………一八一—一八四

 食道疾患ノ食養各論……………一八五—一九二

 一 食道炎及ビ食道潰瘍……………一八五—一八六

 二 食道狹窄……………一八七—一九〇

 三 食道擴張及ビ食道憩室……………一九〇—一九一

 四 食道神經症……………一九二

第二章 胃疾患ノ食養療法……………一九三—二六七

 胃疾患ノ食養總論……………一九三—二〇四

 胃疾患ノ食養各論……………二〇五—二六七

 一 急性胃加答兒……………二〇五—二〇七

 二 慢性胃加答兒……………二〇七—二一一

 三 胃アトニー症(胃筋弛緩症)……………二一一—二二四

 四 胃擴張症……………二二五—二三〇

 五 胃潰瘍……………二三〇—二三五

六 胃瘧……………二三六—二四三

七 胃下垂……………二四三—二四四

 神經性胃疾患……………二四四—二六七

 甲 運動神經性胃疾患……………二四七—二五三

 一 神經性噯氣……………二四七

 二 再嚼症及ビ反芻症……………二四七—二四八

 三 神經性嘔吐……………二四八—二五一

 四 噴門痙攣……………二五一—二五二

 五 蠕動不穩症……………二五二

 六 幽門閉鎖不全症……………二五三

 乙 分泌神經性胃疾患……………二五三—二六四

 一 胃酸過多症……………二五三—二六一

 二 神經性胃酸缺乏症……………二六一—二六三

 三 定期性胃液漏……………二六三

 四 慢性持續性胃液漏……………二六三—二六四

丙 知覺神經性胃疾患

- 一 食思缺乏症……………二六四—二六六
- 二 貪食不飽症……………二六四—二六五
- 三 善餓症……………二六五
- 四 胃知覺過敏症……………二六六

丁 神經性消化不良

第三章

腸疾患ノ食養療法

- 腸疾患ノ食養總論……………二六八—二九三
- 腸疾患ノ食養各論……………二九四—三三三

- 一 急性腸加答兒……………二九四—二九七
- 二 慢性腸加答兒……………二九七—三〇二
- 三 腸潰瘍……………三〇二—三〇五
- 四 腸管癌腫……………三〇五—三〇六
- 五 盲腸炎及蟲樣突起炎……………三〇六—三〇九

六 腸管狹窄及腸閉塞

七 腸アトニー症

八 便秘

九 下痢

十 直腸ノ疾患

十一 運動神經性腸疾患

十二 分泌神經性腸疾患

十三 寄生蟲病

第四章 肝臟疾患ノ食養療法

一 膽道ノ疾患

膽石症

二 肝臟疾患

一 慢性肝臟間質炎

甲 肝臟硬變症

乙 肥天性肝臟硬變症

丙 膽汁性肝硬變症

二 急性黄色肝臟萎縮……………三四三—三四四

三 肝臟徽毒、脂肪肝、肝粉質肝、肝臟膿瘍及肝臟包蟲腫……………三四五—三四六

四 肝臟癌腫……………三四六—三四七

五 肝臟充血……………三四七—三四八

六 逍遙肝及絞縮肝……………三四八

第五章 脾臟疾患ノ食養療法……………三四八—三五二

第六章 腹膜疾患ノ食養療法……………三五二—三五六

一 急性廣汎性腹膜炎……………三五二—三五四

二 急性限局性腹膜炎……………三五四—三五五

三 慢性腹膜炎……………三五五—三五六

第貳篇 呼吸器疾患……………三五七—三八二

肺結核食養療法……………三五七—三八二

第三篇 心臟疾患……………三八三—三八九

第四篇 泌尿器疾患……………三九〇—三九五

第一章 腎臟疾患ノ食養總論……………三九〇—三九九

第二章 腎臟疾患ノ食養各論……………三九九—四二二

一 急性腎臟炎……………四〇〇—四〇六

二 慢性腎臟炎……………四〇六—四一一

甲 慢性實質性腎臟炎……………四〇七—四〇九

乙 慢性間質性腎臟炎(萎縮腎)……………四〇九—四一一

三 尿毒性……………四一一—四二二

第三章 尿道疾患ノ食養療法……………四二二—四二五

尿道ノ炎衝……………四二二—四二五

一 急性症食養……………四二二—四二五

二 慢性症食養……………四二二—四二五

第五篇 神經疾患ノ食養療法……………四二六—四二八

一 一般神經官能症……………四二六—四二六

甲 神經衰弱……………四二六—四二六

乙 癲癇……………四二六—四二六

六 二 腦及脊髓ノ器質的疾患……………四二六—四二八

第六篇 血液疾患

貧血

- 一 萎黄病.....四二九—四四一
- 二 亡血ニ因スル單純貧血.....四三〇—四三三
- 三 悪性貧血.....四三三—四三八
- 四 白血病及ビ假性白血病.....四三八—四四〇

第七篇 新陳代謝疾患ノ食養療法

糖尿病食養療法

第八篇 特殊ノ榮養療法

一 脱脂療法

- 蛋白食品.....四九七—五一九
- 含水炭素食品.....五〇三
- 酒精飲料.....五〇四—五〇五
- 飲料.....五〇五—五〇六
- 一 パンヤング氏脱脂食箋.....五〇六—五〇七
- 二 エプスタイン氏脱脂食箋.....五〇七—五〇九

三 エルテル氏脱脂食箋.....五〇九—五一一

四 ヒルシュフェルド氏脱脂食箋.....五一一—五一四

五 ツジャルダン—ボーノツツ氏脱脂食箋.....五一四—五一六

六 シュウエーニンゲル氏脱脂食箋.....五一六—五一七

二 肥満療法

身體ノ運動.....五一七—五一九

食品ノ選擇.....五一九—五三七

食品ノ調理及ビ攝食時間.....五二三—五二四

一 ライル、ミツチル氏法.....五二四—五二七

二 プルカルト氏法.....五二七—五二八

三 ヒルシュフェルド氏法.....五二八—五二九

第九篇 熱性疾患ノ食養療法

熱性疾患ノ食養注意

- 需要食品ノ性狀及ビ其注意.....五四二—五六七
- 甲 液性食品.....五四二—五六七
- 乙 固形食品.....五五三—五六三
- 發熱患者ノ二三合併症ノ處置.....五六〇—五六三
-五六三—五六七

第拾篇 傳染病ノ食養療法

天、傳染病ノ食養總論

傳染病者ノ食養

地、傳染病ノ食養各論

一 猩紅熱、麻疹、丹毒及ビ「インフルエンザ」

二 實扶埤里、百日咳及ビ耳下腺炎

三 腸室扶斯

一 發熱期食養

二 恢復期食養

四 赤痢

五 亞細亞虎列粒

附 錄

一 食事ノ標準及ビ調理ノ範型

二 病者食餌調理箋

天液性食品

五六八—六一七

五六九—五七七

五七一—五七七

五七七—六一七

五七七—五八一

五八一—五八三

五八三—六〇六

五八四—五九六

五九六—六〇六

六〇六—六一四

六一四—六一七

六一九—六二九

六二九—六七三

六二九—六四一

甲「ソッフ」類

乙 肉煎汁類

地固形食品

一 鶏卵及ビ鶏卵調製品

二 肉類

三 固形肉食調理

四 粥及ビ穀粉調製品

五 凝膠類

六「クリーム」類

七 煮果及ビ煮果類

八 野菜料理

九 滋養及ビ清涼飲料

六二九—六三八

六三八—六四一

六四一—六七三

六四一—六四六

六四七—六四八

六四八—六五二

六五二—六六〇

六六〇—六六三

六六三—六六五

六六五—六六七

六六七—六六九

六七〇—六七三

內科 患者 食養療法目次終

內科
疾患
食養療法

醫學士 南 大 曹纂著

食養療法ノ歴史概要

洋ノ東西ヲ論ゼズ、國ノ古今ヲ問ハズ、生活ト食養ナル問題ハ、遠ク人類原始ノ古ヨリ、幾千年ヲ經過セル今日ニ至ルモ、依然トシテ吾人ノ腦裡ニ新タナル印象ヲ與ヘ、日常生活ニ關シテ最モ研究ニ値スベキ緊要ナル事項トス。今之ヲ印度、埃及、波斯ノ神話ニ見、或ハ之ヲ古代支那ノ發達史ニ徴スルモ、人類生活ノ最大要義ヲ食養ニ措キ、飲食ノ需要ニ對シテ常ニ一定ノ規律ヲ設ケ、食養ノ一日モ忽ニスベカラザルヲ論ゼルハ、東西其軌ヲ一ニセル所ニシテ、古代文明ノ中心トナリ、文物燦然タル希臘ノ盛時ヲ回顧スレバ、幾多ノ學者孜孜トシテ自然現象ノ科學的研究ヲ試ミ、文學作品ハ無數ニ供給セラレ、當時ノ文化ハ實ニ宇宙ニ冠タリ、從テ是等ノ作品中、醫ニ關スルノ記載モ亦

決シテ尠シトセズ、就中ヒッポクラテス氏ニ關セル記録ノ如キハ諸種ノ書ニ依テ窺フヲ得ベシ、殊ニ氏ノ食養ニ於ケル主旨若シクハ健康保全及ビ疾病ニ對スル無數ノ秩序的食養ノ如キ、一見人ヲシテ其卓見ニ驚カシム、然レドモ盡ク探テ以テ今日ノ則トナス能ハザルモ、尙ホ且ツ直接ニ利スル所決シテ鮮少ニアラザルナリ。

ヒ氏ノ世ニアリテハ醫術ノ進歩今日ノ如ク著シカラザルヲ以テ、嘗ニ消化ノ生理ノミナラズ、一般ノ生理ニ關シテハ極メテ混沌蕪雜ニシテ今日日新ノ醫學ニ比スレバ虛構ノ點、不信ノ條頗ル多ク到底眞價ヲ附シ得ベキモノニアラザルモ、尙ホ且ツ千古滅スベカラザル遺訓ヲ吾人ニ垂レシモノ少ナカラズ、ヘーゼル氏曾テヒ氏ノ食養療法ヲ評シテ曰ク、ヒ氏ノ吾人ニ附與シタル注意ノ多數ハ往々吾人ノ解釋ニ苦ムモノアリ、或ハマタ甚シキ誇張ニ陥ルモノアリ、コレ素ヨリヒ氏以降二千年間ノ永日月ニ於テ人類ノ生活狀態、就中疾病ノ治法ノ如キ全然變化ヲ來セルヲ以テナリ、然レドモ氏ガ後世ニ遺セシ教旨ノ原則ハ何レノ時ヲ通ズルモ其價值ヲ見出シ得ベシト、之レ豈ニ吾人ト其感ヲ同フスルモノニアラズヤ、ヒ氏ノ如キハ實ニ千古ノ師表

ト云フベク、後世仰テ醫聖トナス所以ノモノ決シテ偶然ニアラザルナリ。ヒ氏ノ病者ニ對スル食養ノ主旨ハ果シテ何レノ點ニアリシカヲ尋ユルニ常ニ先ツ全身狀態ノ如何ニ顧ミ、次テ體力及ビ疾病ノ時期ヲ考へ、就中熱性疾患ニ於テハ嚴格ナル食品ヲ撰定シ、漸々快方ニ趣クニ從ツテ、普通食養ニ移行セシムルノ順序ニ就キ、多大ノ注意ヲ拂ヒシガ如シ、故ニ萬般ノ事情ニ顧ミ有害ナラザル範圍ニ於テノミ食養ヲ撰定スルヲ以テ其原則トセリ、然レドモ今日日新ノ醫學ヲ以テスレバ、各種相異ナリタル疾患ニ對スル食養ノ精細ニ至リテハ、吾人ヲシテ奇異ノ想ヲ抱カシムルコト決シテ少ナシトセズ。

ヒ氏ノ食養療法中普ク知悉セラレタルモノハ氏ノ食養的解熱療法ナリトス、氏ハ發熱セル患者ニ對シテ、ブチサートン(大麥煎汁)、蜂蜜ヲ推賞シ、コレニ諸種ノ附加物ヲ以テスルヲ例トセリ、蜂蜜及ビ蜂蜜水ノ如キハ今日ノ學理的療法トシテハ、敢テ特種ノ療法タラザルモ、大麥煎汁ハ今日ニ至ルモ尙ホ一部ノ醫師ヨリ信頼セラル、モノトス、而カモヒ氏以後ニ至リ尙ホ其亞流ヲ汲ミ大麥ニ代フルニ他ノ穀類ヲ以テスルニ至レリ、例令東洋ニ於テハ米

ヲ用ヒ、南歐ニアリテハ小麥、其他ノ諸國ニ於テハ、其補足トシテ燕麥等ヲ應用スルニ至レルガ如キ之ナリ。

氏ハ大麥煎汁ヲ用フルニ當リ、先ツコレヲ二様ニ調理シ、一ハ之レヲ濾過シ一ハ毫モ濾過セザルモノヲ以テセリ、而シテ前者ハ常ニ發熱ノ極度ニ達セル場合ニ於テノミ應用シ、後者ハコノ際有害ナリトシ敢テ用フルヲ許サズ、熱度ノ漸ク下降スルニ至リテ、初メテコレヲ飲用セシムルヲ例トセリ、モシ亦發熱甚シク到底其飲用ニ堪エザル時ハ、之ニ代フルニ香料ヲ用ヒ以テ體力維持ニ力メタリ、アレキサンダー大王曾テ重篤ナル疾病ニ胃サレシニ當リ當時ノ侍醫ヒリップ氏ハ榮養トシテ單ニ香料ヲ以テシ、ソガ回復ヲ計リシトハ、歴史家クルテュス、ルーフ氏ノ傳フル所ナリ、ヒ氏ハ慢性疾患ニ對シテハ急性症ニ於ケルガ如ク、注意ヲ拂フコト少ナカリシト雖モ、尙ホ且ツ食養ニ重キヲ措キ、急性疾患ニ於ケルガ如ク、牛乳ヲ以テ最必要ナル食品トシ而カモ種類ノ異ナル乳汁ハ、各相異なる作用ヲ有ストシ、疾病ノ種類ニ應ジテ異なる種類ノ乳汁ヲ以テセリ、即チ羊乳ハ收斂作用ヲ有シ、牛乳及ビ驢馬乳ノ如キハ何レモ多少軟痢ヲ來スモノナリトセリ、就中驢馬乳ハ治療上顯著

ナル効績ヲ有スルモノナリト云ヘリ、コレ他ナシ該乳汁ヲ多量ニ攝取スレバ、容易ニ且ツ多量ノ下痢ヲ來シ得ルヲ以テナリト、故ニ氏ハ赤痢患者ニ驢馬乳ヲ與フレバ特種ノ治療的作用ヲ有スルモノナリトシ、盛ンニコレヲ應用セリ。

其他ヒ氏ノ食養法トシテ有益ナルモノヲ舉グレバ、水腫患者若シクハ肥胖病者ニ應用セル法ナリトス。

後ニ至リヒ氏ノ學派ヲ汲ンデ、食養療法ヲ研鑽セル學者中有名ナルモノヲアルテ、ウス氏トス、氏常ニ語ツテ曰ク、急性若シクハ慢性疾患ノ療法中食養療法ハ實ニ其主腦ナリト、然レドモ萬般ノ法、多クハ皆之ヲヒ氏ノ記載ニ胚胎スルヲ見ル、其一例ヲ示セバ、氏ハ肋膜炎患者ノ食養トシテハ大麥煎汁ヲ以テ最良ノ食品トシ、之ニ亞テ米若シクハ麵包ノ煎汁ヲ以テシ、初期ニ於テハ大麥煎汁ヲ濾過シ、之ニ蜂蜜ヲ加伍シ、漸次回復ノ運ニ及ンデ、其濾過セザルモノヲ用ヒ、更ニコレニ加フルニ茴香、食鹽、油脂若シクハ玉葱ノ如キモノヲ以テシ、次テ鶏卵ヲ用ヒ、進ンテ淡泊ナル魚肉若シクハ鳥獸ノ肉類ヲ以テセリ、慢性疾患、例令結核ノ如キハ牛乳ノ多量ヲ連用スルヲ以テ上策トセ

リ、要スルニアルテ、ウス氏ハ疾病ニ對スル總テノ治法ヲ通ジ食養ヲ以テ其主腦トシ、藥品療法ノ如キハ全ク之ニ隸屬スルモノナリトセリ、故ニ一疾患ニシテ藥用スルモ在苒トシテ治セザルニ至レバ、直チニ多量ノ肉ヲ供給シカメテ體力ノ衰退ヲ防ントシ、藥品ヲ遠クルヲ以テ良好ノ方法トセリ、故ニ氏ハ常ニ「治癒ハ自然ノ力ニ因リ、疾病ハ衰弱ニ歸因ス」ト云フヲ以テ治療ノ戒トセリ。

ツルゾ、ス氏ハ諸種ノ記載ニ基ツキ食養療法ニ對スル概念ヲ述ベ、固有ノ藥品ハ唯疾病ノ劇甚ナル場合ニ於テノミ其應用ヲ見、他ノ場合ニ於テハ食養ハ重ニ其適應ナリト、且ツ實際醫學ノ三大治療方針トシテ示シテ曰ク

一、食養 二、藥品 三、外科的療法コレナリト。

後ニ至リ有名ナルガールン氏出テ、食養療法ヲ研究シ、ヒ氏ヲ宗トシ、大麥煎汁、蜂蜜及ビ淡白ナル酒類ヲ以テ熱性患者ノ食養ト定メタリ、然レドモ氏ハ尙ホ熱ノ性質ヲ區別シ、之レヲ特發性(精神的)及ビ炎燻性トシ、以テ食養ノ法ヲ異ニセリ、例令肺周圍炎ニ於テハ其食養ヲ定ムルニ當リテ常ニ多大ノ注意ヲ以テシ、疾病ノ極度ニ達スル迄ハ全ク絶食セシメ、漸退ノ機ニ及ンデ

初メテ本來ノ食品攝取ニ移ラシメタリ且ツ氏ハ治療上若シクハ疾病ノ豫防法トシテ常ニ吐瀉ヲ應用シ、胃中ノ粘液若シクハ胆汁ヲ除去シ、胃内ノ廓清ヲ圖ランコトヲ期セリ、故ニ一定期日ニ於テ吐瀉ヲ服用スベキヲ獎勵シ、常ニ食品攝取ノ後一定時ヲ經テコレヲ實行セシメタリ、要スルニガールン氏ノ食養法ハ其源ヲヒ氏ニ汲ムト雖モ、而カモ絶對ニヒ氏ニ盲從スルモノニアラズ、少ナクトモ多少先人ノ法ヲ改メ、若シクハ追補セル所ナキニアラズ、熱性患者ニ對スル飲料ノ如キヒ氏ニ反シテ新鮮澄明ノ水ヲ用ヒ、唯疾病ノ初期ニ於テハ少シク注意ヲ要スルノミトセリ、且ツ氏ハ純粹ノ雨水ヒ氏及ビツルゾ、ス氏モ亦コレヲ用ヒタリ、ヲ賞用セリ、殊ニガールン氏ハ慢性ノ疾患ニ對シテハ一層ノ注意ヲ以テシ、腎臟結石等ノ疾病ニ對シテハ、緩和ナル利尿劑トシテ、驢馬乳ヲ多量ニ供給シ、兼テ蜂蜜ヲ加伍セル酒類ヲ賞用シ、結核患者ニ對シテハ高地療法ヲ推獎シ、併セテ牛乳食養ヲ應用セルガ如キ、若シクハ驢馬乳ノ榮養價ヲ以テ人乳ニ劣レリトスルガ如キ、食養法ニ對シテ確カニ一立脚地ヲ有セルモノト云フヲ得ベシ。

羅馬時代ニ於ケル學者、若シクハ臨床家ハ、何レモ皆ヒッポクラテス氏若シクハ

ガールレン氏ノ法ニ則ル者多ク、オリバジウス氏及ピアレキサンデル、フオン、ト
 ラルレス氏ノ如キ、何レモ食養ニ重キヲ措キ、研鑽致々トシテ倦ム所ナカリ
 キ、トラルレス氏ハ殊ニ痛風ニ就キテ得タル所多ク、該病ノ原因ヲ膽汁ニ需
 メ、該病ニ對シテハ決シテ熱シタル食品、若シクハ膽汁ヲ産出シ得ベキ食品
 ヲ與フベカラズトシ、植物性食品若シクハ動物性食品中ヨリ適當ノ食品ヲ
 撰出シ、常ニ之ヲ冷却シ、且ツ濕氣ヲ含ムモノヲ推賞セリ。
 中世紀ニ於ケル科學的療法ノ主腦者タル亞刺比亞人ノ後世ニ遺セル多ク
 ノ載籍中、食養法ニ關シテ著シキ進歩ノ跡ヲ留メタルモノナシ、然レドモ尙
 ホ當時ニ於ケル東洋人ノ如ク食養ニ關シ多大ノ趣味ト熱誠トヲ以テ專心
 之ガ研究ニ從事セルハ疑ナキ事實トス、故ニ多數ノ實驗ニヨリ諸疾患ニ對
 スル食養ヲ記述セルノ跡ヲ見ルモノナリ、其二例ヲ摘録スレバ發熱患者
 ニ對シテハガールレン氏ノ選擇セル食品ヨリ、尙多クノ範圍ニ於テ、多種ノモ
 ノヲ應用シ却テ効果ノ見ルベキコト多シトシ、若クハ發疹性疾患ニ對シ、豆
 豆ハ甚ダ有効ナリトセルガ如キ、若シクハ腎臟結石ト併發セル關節炎ニ對
 シテハ、緩和ナル利尿作用ヲ有セル食品ヲ以テセルガ如キ、ガールレン氏說ニ

傾注セルノ點少ナカラズ。

中世紀ノ終ニ至リ、ムサンデヌス氏出テ熱性患者ノ食養ヲ撰定シ、同病ニ胃
 サレタル者ニハ、柔軟ナル食品ヲ少量宛供給スルヲ可トスト云ヘリ、而シテ
 氏ノ常ニ投與セル食品ハ扁桃乳劑中ニ細割セル麵麩ヲ投ジ、之ニ單舎ヲ加
 伍シ、所謂麵麩粥ヲ製出セリ、且ツ冷却セル濕性食品トシテ、冬瓜、胡瓜等ヲ調
 理シテ與フルヲ例トセリ。

上述セル諸家ノ食養ハ多クハ皆古代ヒ氏ノ原則ニ據ルモノトス、後幾年ノ
 間食養療法ハ見ルベキノ進歩ヲ來サズシテ十六世紀ニ至レリ、此間二三ノ
 變遷ヲ述ブレバ、フランセスコ、ペトラルカ氏ハガールレンノ說ヲ以テ實地臨
 床上効果ナキモノトシ、盛シニ之ニ反對シ、伊太利ニ於テハ、英才ガルドノ、フ
 オン、メルクリアーレ及ビダ、モンテ氏等十六世紀ニ於ケル食養療法ノ研究
 者トシテ世ニ稱セラレ、同時ニ和蘭醫ヨドクス、ロミウス氏ハ發熱患者ニ對
 シテ、精細ナル食養療法ヲ論究シ、ヒ氏ノ千篇一律ナル蜂蜜及ビ大麥煮汁ヲ
 以テ満足セズ、多種ノ食品調理ヲ撰定シ、殊ニ衰弱若シクハ脫力ノ甚シキニ
 至レル場合ノ如キハ、肉羹汁其他ノ食品ヲ供給シ、水分攝取ニ關シテハヒ氏

ニ對シテ多少其見解ヲ異ニセリ。
 十六世紀ノ末葉十七世紀ノ初頭ニ當リ、食養ノ研究ハ一層進歩ノ域ニ到達シ、葡萄牙ノ醫ルドウイクス、ノンニウス氏ハ古來諸大家ノ說ヲ參酌シ、固形食品、液性食品及ビ嗜好品中ヨリ、疾病ニ對シテ治驗アルモノト、然ラザルモノトヲ區分スルニカメ、ウイニスノ貴族ルイギ、コルナロ氏ハ食養ニ關スル有益ナル書籍ヲ編述スルニ至レリ。
 十七世紀ニ至リ歐洲ノ醫學ハ著シク進歩シ、殊ニ生理及ビ解剖ハ從來ノ暗雲ヲ破リテ、漸ク開進曙光ヲ仰グニ至リ、實地醫學モ亦從テ新進ノ域ニ入り、亞刺比亞人ヲ支配セルガールン派ノ極格ハ解放セラレ、諸大學ニ於ケル臨床講義ノ如キモ、茲ニ漸ク系統的ニ演述セラレ、モンテペリールニ於テハ古來ノ大學講義以外別ニチャールレス、バーベラック氏ノ熱心ナル食養療法ノ講演ヲ設ケ、古法ヲ參酌シテ各疾患ニ適應セル食養ヲ實施スルニ至レリ、同時ニ英人トーマス、ジーデンハム氏ハバーベラック氏ノ如ク、臨床醫學ニ熱中シ、食養ノ一日モ忽ニスベカラザルヲ唱ヒ、ガールン派ニ反シテ、冷却セル食品ヲ興フルヲ例トシ、其他ハ多クヒ氏ノ食養ニ準據シテ食養ヲ講ゼリ、就中氏ノ

功績顯著ナルハ、痛風ノ症狀ヲ明カニシ之ニ適合セル食養ヲ撰定セルニアリ。
 十八世紀ニ至リベニールハーベ氏天稟ノ材ヲ以テ古今ノ實驗ヲ玩味シ、古法ヲ參酌シ、ヒ氏ヲ宗トシテ盛ンニ食養ヲ研究セリ、殊ニ亦アルテウス氏ニ私淑スル所多ク、固形食品及ビ液性食品ヲ撰定シ、調理ノ法ヲ嚴密ナラシメ、病者ノ飲料トシテ乳漿若シクハ「モーゼル」酒及ビ「ホップ」チキ麥酒ヲ推奨セリ、其他氏ノ食養療法ニ盡瘁セル所頗ル大ナリ、後氏ノ衣鉢ヲ享ケシホッフツマン氏ハハルレニ於テ全ク臨床家トシテ病者ニ接シ、常ニヒ氏ノ原則ニ從ツテ食養ヲ撰定セリ、氏ハ常ニ食養ハ藥品ニ比スレバ時ニ遙カニ効ヲ奏ストシ、果實ノ如キモ亦病者ニ用ヒ得ベシトシ、桃、林檎ノ如キモノヲ煮テ之ヲ病者ニ薦メ、下劑ニ勝レル効アリトセリ、其他強度ノ酸酒ヲ用ヒタルガ如キ、要スルニ氏ハ食品ヲ撰ブニ常ニ淡泊ナル性質ヲ有スルモノヲ以テシ、過量ヲ與ヘズ、常ニ中度ノ分量ヲ供給シ、就中夕食ハ他ノ食事ニ比シ少シク節減シテ與フベキヲ云ヘリ、且ツ氏ハ食膳ニ對スル注意ヲ述べ、食事中ハ常ニ精神ノ安靜ヲ期シ、注意周到咀嚼ノ緩徐タルヲ要ストシ、食後ノ喫煙若シクハ腹部

ノ緊縮ヲ以テ甚ダ有害ナルモノトセリ、然レドモ酒類ノ少量ハ老人ニ對シテハ却テ有益ナリトシ、鑛泉ノ飲用ニ就キテモ親シク其是非得喪ヲ論述セリ、該世記ノ末葉ニ當リブラウン氏出テ、凡テノ熱性疾患ハ餓餓療法ヲ施スヲ可トスト唱ヒ、佛蘭西ノプロッセー氏亦之ニ贊セルモ、後ブイロー氏ニヨリテ全ク破壊セラレタリ。

要スルニ十七、八世紀ニ於ケル食養療法ノ趨勢ハ尙ホヒ氏ノ原則ニ準據スル者多ク、顯著ナル進歩ノ足跡ヲ印セシモノナシ、唯ブリルラート、サバリン氏ハ自己獨特ノ食養原則ヲ確立シ、健康者及ビ病者ノ食養ヲ分立シ、且ツ肥胖病及ビ羸瘦ニ關スル立論ニ及ビ、而カモ之ニ對スル食養ヲ研鑽シ、肥胖病者ニ於ケル本來ノ原因ハ穀粉類其主因ヲナストセルガ如キ、今日尙ホ眞ヲ措クニ足ルコト多シ。

十九世紀ニ至リテハ文物ノ開進頗ル見ルベキモノアリ、從テ人身消化ノ理ハ審ニ闡明セラレ、食養ノ法亦消化ノ原則ニ從フニ至リ、就中新陳代謝及ビ榮養ノ意義ハ益研鑽セラレ、敢テ病者ト謂ハズ健康者ノ食養モ亦古來ノ迷夢ヲ破テ、確固タル立脚ノ地ヲ得ルニ至レリ、而カモ其茲ニ到達セル所以ノ

モノハ多クノ學者臨床家ノ熱誠ナル研鑽ニ待ツモノニシテユスツス、フオン、リービヒ氏ハ偉大ナル化學者トシテ、近世ニ於ケル榮養學ノ基礎ヲ確立シ、チーデマン、グメリン、ビシヨッフ、ホイト、ビツテル及ビシユミツド氏等ノ如キ何レモ榮養問題ニ腦漿ヲ傾注シ、臨床家ニ對シテ偉大ノ恩惠ヲ垂レタリ、其他マタボーモン氏ノ有名ナル食品消化ニ對スル實驗ノ如キ、ウツフェルマン、パウエル、ウイル氏ノ如キ何レモ皆斯學ニ貢獻スル所決シテ僅少ニアラザルナリ、而シテ今日吾人ノ研究シツ、アル食養療法ハ何レモ皆十九世紀間ニ於テ上記學者ノ研究ニ倣ヒ、益々發展ノ域ニ達セントシツ、アルモノナリ。

東洋ニ於ケル食養療法ニ關スルノ記載ハ漢トシテ一モ拾收シ得ベキモノナキガ如シ、唯古代支那ニ於テモ皇國ノ神代ニ溯ルモ、萬民共ニ食養ニ重キヲ措キシハ尙ホ歐米諸國ノ古代ト敢テ撰ブ所ナシ、唯命ハ食ニアルヲ知リシト雖モ、醫學ノ知識ヲ以テ食養ニ對スル一定ノ原則ヲ定メシガ如キハ殆ントナク、概テ日常ニ於ケル食品ノ嗜好ヲ論ズルカ、若シクハ庖厨ノ法ヲ縷述スルニ止マリシガ如シ、支那ニ於テハ古代已ニ食醫ノ官ヲ設ケ、食養ノ忽

ニスヘカラザルヲ唱ヒシハ、之レヲ書ニ見ルヲ得ヘキモ、各疾患ニ對シ系統的的研究ノ下ニ確定セル食養ヲ論ゼシハ殆ント見ルヲ得ザルモノナリ。皇國ニ於ケル歴史ヲ按ズルニ孝徳天皇ノ御宇善那來朝シテ牛乳ヲ献ジ、榮養ノ一助タルヲ唱ヒシコトアリ、其他山上憶良ノ文ニ徴スルニ病從口入故君子節其飲食ト云ヒシガ如キ、飲食ノ撰良ハ疾病豫防ニ必要ナルヲ知り、食養ノ注意スベキヲ唱導シ、飲食其度ヲ誤レバ胃腸即チ病ムトセリ、故ニ飲食品ノ研究ハ遠ク上古ノ時代ヨリ行ハレタルモノト云フヲ得ベシ、慶長六年ニ至リ諸病禁好食集ノ著ヲ見、初メテ食養ノ重ンズベキ療法タルヲ示スニ至レリ、次テ徳川氏ノ初世ニ至リ向井元升庖厨備要大和本草ヲ著ハシ、平野必大本朝食鑑ヲ出シ、館林了菴食物摘要ヲ論スルニ至リ、食養療法ノ必要ハ日ニ益々醫ノ腦裡ニ大ナル印象ヲ與フルニ至レリ、然レドモ一々之ヲ各疾患ニ對シ系統的ニ論ゼシ者ナシ故ニ之ヲ歐洲ノ歴史ニ比スレバ其進歩ノ度タルヤ決シテ同日ノ論ニアラズ、今日ニ於ケル食養療法モ亦未ダ彼レニ逮バザルヤ遠シ、コレ吾人ノ常ニ憾トスル所ナリ。

食養療法總論

Allgemeiner Teil der Diätbehandlung.

第一章 榮養及ヒ食品ノ意義

Die Bedeutung der Ernährung und des Nahrungsmittels.

「榮養トハ果シテ如何ナル意義ヲ有スルモノナリヤ」トハ吾人ノ常ニ念頭ニ措カザルベカラザルコト、ス、然レドモ榮養ノ意義ハ極メテ複雑ニシテ狭義ニ之ヲ解釋スル時ハ將ニ新陳代謝ノ一部ト云フヲ得ベク、而カモ嚴密ニコレヲ新陳代謝ト區別スルハ頗ル至難ノ事トス、要スルニ榮養ト云ヒ、新陳代謝ト云フモ、等シク其源ヲ外界ノ物質ニ仰ギ、之ヲシテ體內ノ同化作用ニ參與セシメ、體質組成ノ任務ヲ盡サシムルト同時ニ、温及ビ活力ヲ産出スルノ意義ヲ有スルモノナリ、故ニ此意義ヲ完フシ得ル物質ハスベテ之ヲ榮養物ト云フ、然レドモ吾人ノ所謂「食品」トハ其意義少シク相異ナルモノトス。食品トハ生活體ニ對シテ常ニ無害ニシテ、而カモ榮養ノ價値ヲ抱有スルモ、

ハ、云フ。故ニ食品ノ意義ハ極メテ廣汎ニシテ且ツ人體ニ及ボス作用モ亦種々ナリ、ブンゲ氏ハ食品ノ種類ヲ三分シテ次ノ如クセリ。

一 體成分トナリ、且ツ燃燒セラレテ活カヲ産出シ得ルモノ、即チ蛋白質、脂肪ハ類。

二 體成分トナラズ、主トシテ活カハ根源トナルモノハ、含水炭素、膠質及ビ酸素ハ類。

三 單ニ體成分トナリ、更ニ活カヲ發生セザル物例令無機鹽類、水ハ類。

以上ノ區分ハ比較的正確ナルモ、尙ホ吾人ハ營養及ビ食品ノ意義ヲ知ルト同時ニ更ラニ嗜好品 Genusmittel ノ意義ヲ知ラザルベカラズ。吾人ノ日常攝取スル食品ハ、必ズシモ吾人ノ味覺及ビ嗜好ヲ満足セシムルモノナラズ、コレ其味或ハ淡泊ニ失シ、若シクハ無味ニ過グル等ノ不快ヲ來スヲ以テナリ、茲ニ於テカ吾人ハ食品調理ニ際シ、其味覺ヲ満足セシメ、其形ヲ變ジテ食思ヲ完全ナラシムルニ努ムルノ要アリ、而シテ此調和ヲ來シ得ル物質ハ別ニコレヲ嗜好品ト稱シ、食品ト全ク區別スルヲ得ルモノナリ、例令食鹽、味噌、醬油、酒精、胡椒其他ノ香料ノ如キ即チ之ナリ、然レドモ嗜好品ハ

常ニ絶對ニ營養若シクハ食品ノ意義ヲ有セズト云フニアラズ、或ハ營養ノ一部ヲ含有シ、或ハ食品ノ任務ヲ有スルモノ甚ダ多シ、然レドモ多クハ精神的ニ味覺ノ調和ヲ致シ、若シクハ消化器官ニ對シテ器械的作用ヲ亢進セシムルノ要ヲナスモノナリ。

第二章 消化ノ意義 Die Bedeutung der Verdauung.

食養療法ヲ論ズルニ當リテハ、食品ノ體內ニ於ケル消化ノ意義ヲ充分ニ知悉セザルベカラズ。

體內ニ攝取セル食品ハ常ニ二様ノ消化ヲ有ス即チ 一 胃内ノ消化 Magen-Verdauung. 二 腸内消化 Darmverdauung. コレナリ、而シテ同一食品ニ於テ胃内

ニ於ケル消化ハ極メテ緩慢ナルモ、腸内ニ於テハ容易ニ消化セラル、ガ如キモノアリ、或ハ胃消化ノ障害ヲ來セル場合ニ際シ、腸消化ノ健全ヲ見、タメニ身體ノ營養ニ關シテ些ノ障害ヲ見ザルコトアリ、故ニ胃腸兩系ニ於ケル消化ハ互ニ相俟ツテ初メテ完全ナル任ヲ果シ得ルモノトス、從テ各食品ニ對スル消化ノ難易ハ健康者ト病者、殊ニ胃疾患ヲ有スル者ト、腸疾患ニ陷ル

者トニヨリ、各其度ヲ異ニシ常ニ一定スルモノニアラズ、且ツ此等ノ疾患モ亦頗ル多クノ種類ヲ有スルモノナルヲ以テ、疾患ノ種類ニ準ジテ消化ノ難易ヲ異ニスルモノトス、故ニ胃若シクハ腸管ニ於ケル分泌官能、運動官能若シクハ吸收官能ノ障害存スル時ハ、各官能ノ障害ニヨリ一定食品ニ對スル消化ノ度モ亦從テ相異ナルモノトス。

其他食品消化ノ難易ニ關シ動カスベカラザル諸種ノ原因アリ、即チ食品ノ分量、調理ノ方法、攝食時ノ規律、例令徐々タル咀嚼、唾液トノ好調和其他食品混和ノ當ヲ得ルガ如キ、或ハマタ患者年齢ノ差異ニヨリ、若シクハ日常ニ於ケル習慣及ビ嗜好ノ如何ニヨリ大ニ消化ノ度ヲ異ニス、且ツ患者ノ精神感動ノ如キ、頗ル多大ノ影響ヲ及ボスモノナリトス、故ニ食品消化ノ難易ヲ論ゼント欲セバ、種々ノ點ニ關シテヨク其理由ヲ明カニセザルベカラズ。

胃消化ノ生理ハ胃管ノ力ニ倚リソガ官能検査ヲ遂ゲ容易ニ決定シ得ベク、病的現象ニ對シテモ亦頗ル要領ヲ得ベシト雖モ腸消化ニ於テハ全ク不明ニ屬スルノ點多ク、シュミット氏ノ試験食餌ニヨル腸管官能試験ノ如キ、アインホルン氏ノ小球試驗法ノ如キ、未ダ全ク腸管官能ヲ闡明スルノ運ニ接セズ、

故ニ胃消化ノ生理若シクハ病的現象ハ比較的之ヲ知ルニ易キモ、腸消化ニアリテハ甚ダ不明ニ終ルノ點多シトス。

上述セル諸種ノ理由ニヨリ、吾人ハ遂ニ消化ノ難易ヲ斷定スルニ難シト雖モ、一般ニ消化シ易キ性質ヲ有スル食品ハ次ノ性狀ヲ帶ブルモノト見テ大誤ナキモノトス

- 一 胃若シクハ腸内ニ存在スル消化液ニ接シテ容易ニ溶解シ得ル物。
- 二 胃若シクハ腸管ノ蠕動機ニ對シテ障害ヲ與フルコトナク、同時ニコレヲシテ甚シク迅速ナカラシムル物。
- 三 胃若シクハ腸管ヨリ容易ニ吸收ハ運命ニ接シ易キ物。
- 四 化學的器械的若シクハ溫的刺戟ハ甚シカラザルト同時ニ胃及ビ腸ニ於テ酸酵或ハ腐敗ノ現象ヲ甚シカラシメザル物。

以上ノ性質ヲ有スル食品ハ比較的消化シ易キモノト言ハザルベカラズ、故ニ吾人ハ此等ノ諸點ニ留意シ消化シ吸收シ易キ食品ヲ撰擇シ、依テ以テ病者ニ於ケル新陳代謝ノ妙機ヲ運用セシムルニ努メザルベカラズ。

第三章 食品ノ滋養價 Der Nährwert des Nahrungsmittels

食品ノ滋養價ヲ決定セント欲スルハ單純ナル方法ヲ以テナシ得ベキモノニアラズシテ種々ノ方面ヨリ研究シ、諸種ノ點ニ留慮シ、且ツ複雑ナル試験ノ下ニ決定セザルベカラズ。

食品ノ滋養價ヲ決定セント欲セバ諸種ノ方面ヨリセザルベカラズ

一 滋養價決定ノ

今コレヲ決定セント欲セバ先ツ 一各食品ノ化學的組成ヲ知悉スルコト
二食品ノ胃内ニ停留スル時間的關係 三腸内ニ於ケル消化ノ關係
四調理ノ方法 五各食品ノ温度決定等ニシテ一言之ヲ掩ヘバ新陳代謝ノ滑澤ナルヤ否ヤヲ明カニ決定スルヲ以テ其本旨トス。
滋養價決定ノ第一義(食品ノ化學的構成)
食品ノ化學的構成ヲ知ルハ最モ必要ナル條件ナリトス、元來吾人々類ノ外界ヨリ攝取スル重ナル食品ノ化學的構成ハ蛋白質、含水炭素、脂肪、水及ビ鹽類ナリトス、故ニ吾人ハ各食品中ニ含有セララル、此等ノ諸成分ニ就テ一々コレヲ知悉シ含有成分ノ多少ニ依リ滋養價ノ多少ヲ論ゼザルベカラズ(各食品ノ含有成分ニ就テハ後掲分析表ヲ参照スヘシ)

二 滋養價決定ノ

滋養價決定ノ第二義(食品ノ胃内消化)

ペンツ、ルト氏ノ實驗セル食品ノ胃内ニ停留スル時間的關係ハ次ノ如シ、元ヨリ其ノ分量及ヒ調理ノ方法ノ異ナルニ從ヒ其ノ時間ニ於テモ亦差異ヲ生ズ。

食品名	食品分量
蒸餾水	100.0-1100.0
炭酸水	110.0
茶	1100.0
珈琲	1100.0
柯阿	1100.0
麥酒	200.0
煮沸牛乳	100.0-1100.0
生卵	100.0

一時間乃至二時間以内ニ胃ヲ辭スル食品分量ハ瓦ヲ以テ計算ス

二時間乃至三時間以内ニ胃ヲ去ル食品

食品ノ滋養價

食品名	食品分量
牛乳	二〇〇・〇
入柯々阿	三〇〇・〇
水	二〇〇・〇
麥	三〇〇・〇
煮沸乳	三〇〇・〇
生牡蠣	七二・〇
犢牛腦	二五〇・〇
煮タル	二〇〇・〇
煮タル	二〇〇・〇
煮タル	二〇〇・〇
煮タル	二〇〇・〇
花菜「サ」	一五〇・〇
煮タル	一五〇・〇
煮タル	一五〇・〇
白麵	七〇・〇
白麵	七〇・〇
ビスケット	七〇・〇

三時間乃至四時間内ニ胃ヲ去ル食品

食品名	食品分量
煮タル	二三〇・〇
生牛肉及煮タル牛肉	二五〇・〇
燒キタル	一九五・〇
ビ―フ	一〇〇・〇
黒麵	一五〇・〇
白麵	一五〇・〇
馬鈴薯	一五〇・〇
煮タル	一五〇・〇
煮タル	一五〇・〇
煮タル	一五〇・〇
煮タル	一五〇・〇
胡瓜「ラ」	一五〇・〇
生大根	一五〇・〇
林檎	一五〇・〇

四時間乃至五時間内ニ胃ヲ去ル食品

燒キタル鳩肉	二一〇・〇
燻蒸セル牛舌	二五〇・〇
燒キタル兔肉	五二〇・〇
炙リタル鷓鴣	二四〇・〇
炙リタル鷄	二五〇・〇
炙リタル鴨	二八〇・〇
煮タル脱皮豌豆	二〇〇・〇
脱皮シ糊泥狀ニ煮タル扁豆	一五〇・〇

湯川氏ノ食品
停留時間ノ決

近間邦人ニ就テドクトル湯川玄洋氏ハ多年刻苦ノ試験ニヨリ、本邦人ノ常
食スル諸種ノ食品ニ就キ、胃内ニ於ケル停留時間ヲ決定セリ、今コレヲ左ニ
録ス。

食品名	量	停留時間
一時十五分乃至二時時間以内ニ胃ヲ去ル物、		
煎水	一〇〇・〇	一時十五分
水	二〇〇・〇	一時三十分
茶	二〇〇・〇	同上

麥酒	一〇〇・〇	同上
醬油	二〇〇・〇	同上
平野水	二〇〇・〇	同上
半熟卵及餛飩水	各一〇〇・〇	同上
鯛肉羹汁	三〇〇・〇	一時四十五分
麥節煎酒	二〇〇・〇	同上
鯉節煎汁	二〇〇・〇	同上
麥糖茶	二〇〇・〇	同上
砂糖	二〇〇・〇	同上
鹽酸里母那	二〇〇・〇	同上
米煎	二〇〇・〇	同上
白米汁	一〇〇・〇	同上
米飯	五〇〇・〇	同上
麥和昆	一〇〇・〇	同上
林檎布	一〇〇・〇	同上

			二時十五分乃至三時間以内ニ胃ヲ去ル物								
食品名	分量	停留時間	冬	桃	梨	加爾	乾鮭	乾鮭	鯛	魚	
牛乳	二〇〇・〇	二時十五分									
麥酒	三〇〇・〇	同上									
葡萄酒	二〇〇・〇	同上									
珈琲	二〇〇・〇	同上									
赤糖	一〇〇・〇	同上									
米	一〇〇・〇	同上									
素麵	一〇〇・〇	同上									
白豆	一〇〇・〇	同上									
魚	五〇・〇	同上									

食品名	分量	停留時間	密柑	密桃	水	水	牛乳	葛湯	雞羹	日酒	麥酒	麥飯	麵包	赤豆
密柑(袋ヲ除ク)	一〇〇・〇	同上												
密桃	一〇〇・〇	同上												
水	四〇〇・〇	同上												
牛乳	二〇〇・〇	同上												
葛湯	二〇〇・〇	同上												
雞羹	二〇〇・〇	同上												
日酒	三〇〇・〇	同上												
麥酒	一〇〇・〇	同上												
麥飯	五〇・〇	同上												
麵包	一〇〇・〇	同上												
赤豆	一〇〇・〇	同上												
大根	一〇〇・〇	同上												
蕪菁	一〇〇・〇	同上												
菠菜	一〇〇・〇	同上												
水	一〇〇・〇	同上												
茄子	一〇〇・〇	同上												

御所	枇	西	昆	胡	塊	牛	薯	馬	胡	新	古	餅	蕎	牛	味
								鈴	羅	蠶豆(煮、剝皮)	豌豆(煮)				汁
柿	杷	瓜	布	瓜	葱	勞	蕓	薯	荷			麥	乳	汁	汁
一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	三〇〇〇	二〇〇〇
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上

水	卵	生	鮒	煮	燒	鯉	杏	水	煎	薇	蓮	狹	赤	密	乳	路
	黃															
	湯	牡	刺			刺							小			
	及															
	餛															
水	蝸	身	鮎	鮎	身			餡	餅		根		豆	柑	菜	
五〇〇〇	各一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	
二	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
時	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	
三																
十																
分																

新	牛	牛	牛	鱈	ア	鱈(煮)	鱈(煮)	鰻	生	金	甜	葱	カ	南	百
碗		牛	牛		ン	刺	刺	刺	卵	米			ス		
(豆煮)	乳	肉(鋤焼)	肉(鋤焼)		ペ	身	身	水	糖	瓜			イ	ラ	合
一〇〇〇	四〇〇〇	五〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	各一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同	三	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
上	時	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上
															間

乾	凍	米	古	饅	白	酒	煎	白	牡	乾	鱈	生	蛋	粟	朝	羊
			蠶			麵	糟 ^ア 蒸 ^シ					卵	白	を	鮮	
大	豆		豆(煮)	脱							刺	館	湯	こ	倍	羹
根	腐	飯	皮)	饨	麩	乳	乳	酒	蠣(煮)	鮎(煮)	身	水	水	し	倍	羹
一〇〇〇	一〇〇〇	一五〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	二〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	各一〇〇〇	各一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同	同	同	同	同	同	同	同	二	同	同	同	同	同	同	同	同
上	上	上	上	上	上	上	上	時	上	上	上	上	上	上	上	上
								四								
								十五								
								分								

甘	甘	葛	ビスケット	卵	鯛(煮)	鯛(同)	鯛(同)	雞(鋤燒)	鰈(鹽燒)	鰈(鹽燒)	雀(炙)
薯(燒)	薯(蒸)	薯	ト	水	水	水	水	鰻	鰻	鰻	鰻
一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	各一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上

三時十五分乃至四時間内ニ胃ヲ去ル物

米	食品名	分量	停留時間
二〇〇〇			三時十五分

餅	粟	慈	苜蓿	蝶	鯛	鯨(鋤燒)	板	海	鮑	鱒	鳩(炙)	古	白	落
餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅
二〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	各一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一〇〇〇	一五〇〇	一〇〇〇
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上	上

鷄(鋤燒)	龍	白	牛	兔(燒)	龍	鮑	泥	蛤	鯨(煮)	古	鶯(鋤燒)	泥	龍	鯛	卵	鯛
鰻(天狹羅)	麵	麵	肉(鋤燒)		鰻(煮)		鰻		碗	豆(炒)		鰻(照燒)	鰻(燒)	味	酒、	刺
	包												漬	漬	館	身
一〇〇・〇	一〇〇・〇	二〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	各一〇〇・〇	一五〇・〇
同	同	四	同	同	同	同	同	同	同	三	同	同	同	同	同	同
上	上	時	上	上	上	上	上	上	上	時	上	上	上	上	上	上
		間								四十五分						

牛	豚	圓	豚	鰻	ビ	鯨	鯛
肉(鋤)	肉(燻)	鶏(同)	鶏(鋤)	フ	テ	キ	刺
上	燒	上	燒				身
二〇〇・〇	二〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	一〇〇・〇	二〇〇・〇
六	五	同	同	同	同	同	四
時	時	上	上	上	上	上	時
四十五分	四十五分	三十分					十五分

五時四十五分乃至六時四十五分内ニ胃ヲ去ル物

四時十五分乃至四時四十五分内ニ胃ヲ去ル物

尙ホ湯川氏ハ以上記述セル諸種ノ試験ニ就キ吾人ノ注意スベキ點ヲ指摘シ左ノ如ク云ヘリ。

流動性食品中胃中停留時間最モ短カキモノハ、水、平野水、煎茶、醬油汁等ニシテ最モ長キモノハ、煎、熬、汁、酒、糟、汁、及、ビ、白、酒、ナリ。

米、煎、汁、二、百、瓦、ハ、二、時、間、ニ、シ、テ、胃、中、ニ、消、失、シ、其、半、量、ナ、ル、白、粥、百、瓦、ハ、亦、二、時、ニ、シ、テ、胃、空、虛、ト、ナ、ル、(米、飯、百、瓦、ハ、二、時、十、五、分)是、レ、重、症、患、者、ノ、回、復、期、ニ、於、ケ、ル、食、品、増、量、上、注、意、ス、ベ、キ、件、ニ、屬、ス、ト。

酒、類、ニ、ア、リ、テ、ハ、停、留、時、間、最、モ、長、キ、ハ、白、酒、ニ、シ、テ、最、モ、短、カ、キ、ハ、麥、酒、ナ、リ、日、本、酒、ハ、麥、酒、ニ、亞、ギ、赤、酒、ハ、日、本、酒、ニ、次、グ、流、動、食、ハ、百、瓦、ヲ、増、量、ス、ル、毎、ニ、大、凡、十、五、分、時、間、胃、消、化、ヲ、長、カ、ラ、シ、ム。

牛、乳、酪、酵、素、ハ、一、時、ニ、多、量、ヲ、分、泌、セ、ザ、ル、ヲ、以、テ、牛、乳、ヲ、一、時、ニ、多、量、飲、用、ス、ベ、カ、ラ、ズ、其、一、時、ニ、用、フ、ル、量、ハ、一、回、三、百、瓦、以、上、ニ、出、テ、サ、ル、ヲ、良、ト、ス、牛、乳、ハ、百、瓦、ヲ、増、ス、毎、ニ、停、留、時、間、各、十、五、分、ヲ、増、ス、モ、ハ、ナ、ル、モ、三、百、瓦、ト、四、百、瓦、ト、ハ、實、ニ、三、十、分、ハ、差、ア、レ、バ、ナ、リ、故、ニ、多、量、ヲ、用、ヒ、ン、ト、ナ、ラ、バ、三、十、分、時、以、上、ヲ、隔、テ、飲、用、ス、ベ、キ、モ、ト、ス。

植、物、性、食、品、中、停、留、時、間、最、モ、永、キ、モ、ノ、ハ、炒、リ、タ、ル、豆、莢、豆、ニ、シ、テ、最、モ、短、カ、キ、モ、ノ、ハ、麥、ナ、リ。

煮、タ、ル、麥、ハ、麥、飯、ニ、比、シ、テ、其、時、間、短、カ、ク、麥、飯、ハ、米、飯、ニ、比、シ、尙、短、カ、キ、モ、ノ、ト、ス。

米、飯、百、瓦、ハ、二、時、十、五、分、ニ、シ、テ、胃、ヲ、辭、シ、麵、麩、ハ、邦、人、ニ、於、テ、ハ、歐、人、ヨ、リ、永、時、間、ヲ、要、ス、故、ニ、日、常、ノ、習、慣、ニ、ヨ、リ、其、消、化、ノ、難、易、ヲ、異、ニ、ス、ル、モ、ノ、ナ、ル、コ、ト、明、カ、ナ、リ。

動、物、性、食、品、中、胃、中、停、留、時、間、ノ、最、モ、短、カ、キ、モ、ノ、ハ、半、熟、卵、ナ、リ、然、レ、ド、モ、半、熟、卵、ハ、流、動、性、食、品、中、ニ、加、入、ス、ル、ト、セ、バ、次、デ、來、ル、ベ、キ、モ、ノ、ハ、魚、類、ニ、於、テ、ハ、乾、鰯、乾、鮎、ニ、シ、テ、最、モ、長、時、間、ヲ、要、ス、ル、モ、ノ、ハ、鰻、鰯、魚、及、ビ、龍、蝦、天、婦、羅、ナ、リ、獸、鳥、肉、ニ、於、テ、ハ、牛、タ、ハ、キ、肉、鰯、燒、最、モ、短、カ、ク、鬪、鷄、豚、ヲ、最、モ、永、シ、ト、ス。

鳥、肉、ト、獸、肉、ト、ヲ、比、ス、ル、ニ、特、別、ノ、調、理、法、例、令、牛、肉、ヲ、タ、キ、タ、ル、ガ、如、キ、ヲ、加、ヘ、ザ、ル、時、ハ、鳥、肉、消、化、優、レ、ル、モ、ノ、ハ、如、ク、鳥、獸、肉、ト、魚、類、ト、ヲ、較、ズ、レ、バ、魚、類、ハ、確、カ、ニ、胃、消、化、時、間、短、カ、キ、モ、ノ、ナ、リ、魚、類、中、ニ、於、テ、河、魚、ハ、海、魚、ニ、比、シ、テ、遙、カ、ニ、消、化、シ、易、キ、モ、ト、ス。

調、理、法、ニ、就、テ、ハ、魚、類、ニ、ア、リ、テ、ハ、刺、身、最、モ、消、化、シ、易、ク、煮、タ、ル、モ、ノ、之、ニ、次、ギ、鹽、燒、又、之、ニ、亞、ギ、味、噌、漬、最、モ、消、化、シ、難、シ、雞、卵、ハ、各、調、理、法、ニ、於、ケ、ル、胃、消、化、時、

間ハ半熟卵、卵黄湯、蛋、白湯、生卵、生卵黄、卵卷、燒燥卵、卵酒、ハ階級ヲ得ルモノニシテ、即チ半熟卵ハ一時三十分ニシテ、生卵ハ二時三十分、即チ殆ント一時ノ差アリ、卵酒、燥卵ハ三時以上ヲ要シ、半熟卵ハ二倍以上ヲ要スルモノナリ。

固形食ハ五十瓦ヲ增量スル毎ニ三十分乃至一時其消化時間ヲ長カラシム。

以上ハ湯川氏ガ懇切ナル注意ヲ吾人ニ與フル所ナリ。

要之前述セル胃内ノ停留時間ハ全ク健康胃ニ於ケル實驗ニシテ、病的胃ハ全然其趣ヲ異ニスルコトアリ、且ツマタ各種ノ疾患ニヨリテモ相異ナルコト論ヲ俟タズ、例令アル種ノ疾患ハ分泌機能ノ障碍少ナク、主トシテ運動障碍ヲ來スガ如キ、或ハマタ全クコレト正反對ニ出ヅルモノアリ、從ツテ胃内ニ於ケル食品ノ停留時間ニ大ナル差等ヲ生ズルニ至ル、其他マタ疾患ノ種類ニヨリ熱性或ハ神經性ノ場合等ニヨリテモ各異ナルモノナリ、故ニ種々ノ點ニ顧慮セザレバ、疾病ニ陷レル患者ニ對シテハ到底明カナル停留時間ヲ指示スルコト能ハザルモノトス、唯飲食物ノ永ク胃中ニ停滞スルハ、胃ノ病的状態ニアルヲ證スルニ止マルノミ、而シテ單純ナル食品ハ大凡胃中ニ停留スル時間ヲ決定シ得ベシト雖トモ、混成食品ニ至リテハ其種類及ビ混

三 滋養價決定ノ

合ノ状態ニヨリ其ノ度ヲ異ニシ常ニ一定スルモノニアラズ、然レトモ健康ナル日本人ニ於テ中等度ノ混合量ヲ以テセル一主食ハ大凡食後五時間ニシテ胃ヲ辭スルヲ常トシ、歐洲人ニアリテハ概テ七時間以上ヲ費ヤスガ如シ。

其他尙ホ停留時間ニ關シテハ體重、勞働ノ如何、精神上ノ關係等ニヨリテ大ニ異ナルモノトス。

滋養價決定ノ第三義(腸内ノ消化)

ペンツォルト氏ハ食物消化ニ關シ胃内消化ト腸内消化トヲ分立シテ論ゼザルベカラズトシ、胃ニ於テハ胃内ノ停留時間ニ重キヲ置キ、腸ニ於テハ排便ニ重キヲ措キ、消化セラレザル食物残渣ト、吸收セラレテ体内ノ同化作用ニ與カリシモノトニ就テ論述セリ、ルプ子ル氏モ亦同様ノ觀念ヲ以テシ、体内ニ於テ消化セラレタル食品量ハ、全攝食量ヨリ便量ヲ減ジタルモノヲ以テ大略決定シ得ベシトシ、次ノ結果ヲ報告セリ。

食品名	食品重量(瓦ヲ標準トス)		吸收セラレタル「プロセント」量		灰分
	新鮮ナルモノ	乾燥セルモノ	乾燥物質	水分	
肉類	八八四〇	三六七〇	九五	九七	九五

鶏卵	九四八・〇	三四七・〇	九五	九七	九五	—	八二
牛乳	二四七〇・〇	三一五・〇	九二	九四	九四	一〇〇	五一
牛乳ト乾酪	二四九〇・〇	四二〇・〇	九四	九六	九七	一〇〇	七四
白麵	八六〇・〇	七五三・〇	九五	八一	—	九九	九三
黑麵	一三六〇・〇	七六五・〇	八五	六八	—	八九	六四
マカロニ	六九五・〇	六二六・〇	九六	八三	九四	九九	七六
米	六三八・〇	五五二・〇	九六	八〇	九三	九九	八五
馬鈴薯	三〇七八・〇	八一九・〇	九一	六八	九六	九二	八四
黄色蕪菁	五五六六・〇	三五二・〇	七九	六一	九四	八二	七六

含水炭素食品
ハ蛋白質食品ヨリ
吸収セラル
量適ガニ大
ナリ

右ノ表ニ據リテ見ルニ動物性蛋白質ハ一般ニ植物性蛋白質ニ比スレバ吸収ノ度大ニシテ僅カニ其三乃至六プロセントノミ體外ニ排出セラレハ見ルハミナルモ植物性蛋白質ニ於テハ何レモ二〇乃至四〇プロセントノ大量排泄中ニ存在スルガ如シ然レドモ含水炭素食品ト蛋白質トヲ比スル時ハ含水炭素食品ハ遙カニ後者ヨリ吸収セラレハ見ルモノトス例令牛乳ノ全量白麵麩ノ九九プロセントノ如キ其他何レノ種類ニアリテモ其八〇プロ

ロセント以上ハ吸収ノ速ニ與カルヲ見ルヲ得ベシ。以上ノ成績ハマタ食品調理ノ法ニヨリ大ニ異ナルモノトス且ツ又健康状態ノ如何ニヨリ若シタハ人種ノ異同體格ノ差等ニ準ジテ異ナルモノトス故ニ上述セル事實ハ一々探リテ以テ邦人ニ資スベキニアラズ唯其大體ヲ知ルニ足ルノミ。

ハイン氏ノ實驗

ルブチル氏ノ試驗ハ消化器官ノ最モ良好ナル吸収ヲ來セル場合ヲ表ハセル者ナレドモ尙ホ胃腸内ニ於ケル粘液上皮細胞及ビ消化液等ノ計算セラレザルヲ以テ實際ニ於ケル消化ノ度ハ尙ホコレヨリ大ナルベシト信ズハイン氏ハ「パウヒン氏」瘻管ノ直上ニ於テ腸ノ瘻管ヲ有セル一患者ニ就キ蛋白質蔗糖及ビ葡萄糖ノ吸収力ヲ親シク實驗シ九八乃至九九プロセントハ吸収セラレヲ見タリト云フ依之觀之含水炭素ノ吸収セラレハ量ハ極メテ大ナルモノナリト云ハザルベカラズ加之日常ノ食品トシテ同一種類ヲ多量ニ投與スルハ吸収ノ速ニ接スルコト比較的少ナク混成食品トシテ與フルニ當リテ最モ吸収サレ易キガ如シ。脂肪ノ吸収ハ其質柔軟ナルト同時ニ溶解點ハ低キモノ、少量ヲ攝取スル

時ハ殆ンド完全ナル吸收ヲ來スガ如シ。
 排便量ノ多少ハ元ヨリ攝取スル食品ノ種類及ビ分量ニ關スト雖モ而カモ亦腸管ノ排泄機能ノ盛衰ニ歸因スル者ニシテ蠕動機ノ充進スルニ從ツテ肉纖維若シクハ脂肪結晶ノ如キモノ、多量ハ消化セラレズシテ便中ニ來ルモノナリ、尙ホ食物調理ノ方法モ亦大ニ之レヲ左右スルモノトス、其他食品咀嚼ノ緩急、唾液トノ混合等消化機能ノ器械的若シクハ化學的作用ハ其盛衰ニ大ナル作用ヲ有スルモノナルヲ以テ是等ノ諸點ニ注意セザレバ確固タル結果ヲ獲ルコト難シ。

ミュレル氏ノ實驗

ミュレル氏ノ研究ニ徴スルニ腸管、モシ、疾病、ニ陥ルトセバ攝取セル食品中脂肪ノ消化先ツ速カニ阻害セラレ、次テ病症ハ進歩ニ伴ヒ蛋白ノ不消化ヲ來シ、含水炭素ハ比較的ヨク其消化ニ堪ユルガ如シト云フ、今之レヲ健康者ニ就テ見ルニ尙ホ同様ノ結果ニ出ヅルモノトス。
 上述ノ理ニヨリ腸消化ヲ充分ナラシメンガタメニハ先ツ須ク吸收シ易ク而カモ疾病ニ陥リタル際ト雖モ比較的消化液ノ抵抗少ナキモノヲ撰擇シ同時ニ腸内ニ於テ醱酵腐敗ヲ來スコト少ナキ物ヲ攝取スルヲ要ス。

四 滋養價決定ノ

滋養價決定ノ第四義(調理ノ方法)

健康者ト病者トニ論ナク、ソガ榮養ヲ充分ナラシメンガタメ調理ノ法ハ常ニ腦裡ニ措カザルベカラズ、何トナレバ調理方法ノ異同ニヨリ患者ノ精神的作用ヲ異ニシ調理宜シキヲ得ルガタメ食思ノ不振ヲ回復シ若シクハ比較的多量ヲ攝取シ得ルガ如キ、加之胃内ノ停留時及ビ腸内ノ吸收ニモ大ナル影響ヲ及ボスニ至リ從テ滋養ノ多少ヲ來スニ至ルベケレバナリ。
 例令動物性食品ニ於テ細挫セル牛肉ハ、單ニ切片トセルモノニ比スレバ比較的速カニ胃ヲ去リ、炙リタル牛肉ハ煮タル者ニ比スレバ尙ホ速カニ胃ヲ去ルガ如シ、其他魚類ニ於テハ刺身ハ最モ速カニ胃ヲ通過シ、煮タル者之ニ亞ギ、鹽焼ハマタコレヨリ遅ク、味噌漬トセル者ハ最モ永ク胃中ニ停滞スルガ如シ、植物性食品ニ於テモ亦調理ノ法ニヨリ其遲速ヲ異ニシテ粥ハ米飯ニ比シ速カニ腸ニ滲ムガ如シ、故ニ吾人ガ攝取セント欲スル食品ハ常ニ其調理ニ注意セズンバ到底細密ナル滋養價ヲ決定スルヲ難キモノトス。
 滋養價決定ノ第五義(食品ヨリ生ズル温度ノ決定)
 吾人ノ攝取スル食品ハ、體內ニ於テ新陳代謝ノ妙機ニ與カリ、温ヲ生シ活力

五 滋養價決定ノ

ヲ産ミ體質ヲ補充シ、不用ニ歸セシモノハコレヲ體外ニ排出スルモノナリ、故ニ吾人ガ今食品ノ滋養價ヲ決定スルニ當リテハ體內ニ於テ燃燒セラレ、以テ溫ヲ發生スルノ多少ニ就テ論ゼザルベカラズ。

健康者ハ一日ノ健康體ヲ維持スルガタメ一定量ノ混合食品ヲ要スルモノニシテホイト氏ノ所謂保全食餌之レナリ、邦人ニ於テハ即チ次ノ割合ヲ以テ足ルモノトス。

蛋	白	脂	肪	含	水	炭	素	溫	量(カロリー)	
九六〇	—	一〇〇〇	〇	二〇〇	〇	四〇〇	〇	二四二四	—	二四四五

以上ハ中等度ノ體格ヲ有スル健康者ガ、中等度ニ勞働スル者ヲ標準トシテ論ゼルモノニシテ、安靜若シクハ劇動スル場合、或ハマタ病褥ニ臥スル者等ニ比スレバ多少其價值ヲ異ニスルモノタルヤ論ナシ、殊ニ病者ニ於テハ多クハ健康者ト異ナリ、食品ヲ需ムルコト少ナキヲ以テ、比較的多量ニ溫量ヲ發スベキ食品ヲ取リ量ニ於テ少ナキモ滋養ニ於テ優レルモノヲ撰バザルベカラザルヤ論ナシ。

病者ト雖モ尙ホ健康者ト同ジク其主ナル食品ハ蛋白脂肪及ビ含水炭素ナルヲ以テ、ヨロシク是等ノ食品ヲ取捨調理シテ適用ノ法ヲ誤ルベカラザルモノトス。

脂肪ハ一方ニ於テ蛋白ヲ節用スルヲ以テ、蛋白ニ代フルニ脂肪ヲ以テスルヲ得ベシト雖モ、唯其一部分ヲ代償スルニ止マリ一定度ヲ超ユル時ハ敢テ其効ヲ奏スルモノニアラズ、含水炭素ト蛋白トノ關係モ亦脂肪ト蛋白質トノ關係ニ於ケルガ如シ、而シテ脂肪ヲ蛋白ニ代フル時ハ體內ニ於ケル分解作用ハ各其趣ヲ異ニシ、何レモ分解セラレテ炭酸及ビ水トナルモ量ニ於テハ各其比ヲ異ニス、且ツ蛋白ヲ節シ之ニ代フルニ多量ノ脂肪ヲ以テスト雖モ一定ノ標準ヲ超過スル時ハ、徒ラニ消化ノ機能ヲ妨害シ、若シクハ單ニ體內ニ蓄積セラレ、ニ止マルモノナリ。

含水炭素ヲシテ脂肪若シクハ蛋白ニ代用セシメンガタメニ多量ヲ與フル時ハ、一部ハ全ク體外ニ排泄セラレ、一部ハ體內ニ於テ悉ク燃燒セラレ、モノナリ。

上述セル如ク蛋白脂肪及ビ含水炭素ハ互ニ相代償スルノ性質ヲ有スト雖

モ、而カモ其一種ヲノミ多量ニ攝取シ、他ヲ顧ミズシテ身體ノ榮養ヲ保持セント欲スルハ到底望ム能ハザルモノニシテ、三者共ニ必ズ併用セザルベカラザルハ幾多ノ實驗ト、幾多ノ理論ニ徴シテ明カナリ、故ニ吾人々類ノ食品ハ必ズ偏食ヲ許サズ、常ニ混合食餌ヲ以テ當ヲ得タリトナス、而カモ一方ニ於テ吾人ノ舊來ヨリ因襲セル習慣モ亦共ニ論ゼザルベカラザルモノトス、故ニ邦人ノ如キハ比較的含水炭素ノ多量ト、脂肪ノ比較的少量ヲ以テシテ、足ルモノトス、故ニ吾人ガモシ歐人ノ食癖ニ倣ヒ邦人ノ常食セルヨリ比較的の多量ノ脂肪ヲ攝取スル時ハ、忽チ食物停滯ノ感、若シクハ膨滿ノ感ヲ覺エ、消化機能ノ障害ヲ起スヤ明カナリ、故ニ吾人ハ邦人ニ適應セル保全食餌ニ願ミ、ホイト氏ノ説クガ如ク攝取スル蛋白質ノ三分ノ一ハ少ナクモコレヲ動物性蛋白ニ仰グヲ可トス、故ニ吾人ハ少ナクモ一日三十三瓦以上ノ蛋白質動物ヨリ取ルヲ以テ至當ナリトス、其他含窒素物ト無窒素物トノ比ハ、一ト四乃至一ト五ノ割合ヲ以テスレバ充分ナリ、

吾人ノ攝取スル食品ハ其種類ニヨリ温量ノ含有ニ差アルヲ以テ、一々其化學的成分ニ顧ミ、温量ヲ決定セザルベカラズ、今コレヲ左ニ示ス(後掲食品分

析表參照

滋養品名	瓦(一グラム單位)	温量
蛋白質	一	四・一カロリー
脂肪	一	九・三〇
含水炭素	一	四・一〇
アルキール	一	七・〇〇

右ノ割合ニ顧ミ食品分析表ニヨリ温量ヲ決定スルモノトス、今左ニ例證ヲ示ス

食品名	蛋白質	脂肪	含水炭素	温量
牛乳(百瓦)	三・五	三・〇	四・〇	五八・六
乾酪(百瓦)	〇・八	八五・〇	一	七九・三・八

ナルガ如シ。

上述セル如ク食品ノ滋養價ヲ決定スルハ頗ル複雑ナル方法ニ據ラザレバ到底完全ナル結果ヲ得ザルヲ以テ實地臨床家ハ常ニ此點ニ關シテ多大ノ

注意ヲ拂ヒ以テ疾病治癒ニ關シ最モ必要ナル食品ヲ撰擇シ、疾病ニヨリテ衰憊ヲ來セル諸器官ノ運用ヲ滑澤ナラシメ、兼テ全身榮養ヲシテ日ニ悲運ニ傾クヲ避ケシメザルベカラズ。

第四章 保全食餌 Das Kostmass des gesunden Erwachsenen

吾人健康者ハ一日幾何ノ食品ヲ攝取セバ、以テ健全ナル生活ヲ持續シ得ベキカ、元ヨリ年齡體格體重、人種ニヨリテ差違アリ、加之安靜ニ於ケル場合ト勞働セル場合トニヨリテモ大ニ其趣ヲ異ニスルモノナリ、其他個人ガ生長シツ、アル間ニ於テハ、大人ノ域ニ進ミシ者ニ比スレバ、比較的多量ヲ要スルガ如ク、各人ノ生活狀態ニヨリテモ大ニ差違ヲ來スモノトス。

ホイト氏ハ歐人ニ就テ其所謂標準保全食ナルモノヲ決定セリ、氏ハ七十基瓦ノ體量ヲ有シ、中等度ニ勞働セル者ニ就テ其標準ヲ指示セリ、氏ノ決定ニヨレバ大凡次ノ如シ。

蛋	白	脂	肪	含水炭素	溫	量
一一八〇		五六〇		五〇〇〇		二八一〇〔カロリー〕

ホイト氏ノ歐人ニ於ケル標準食

日本人ノ標準食

邦人ニアリテハ人種ノ異ナルト、體格ノ矮小ナルト、飲食物ノ異ナルトニヨリ又其趣ヲ異ニシ、平均

蛋	白	脂	肪	含水炭素	溫	量
九六〇	一一〇〇	〇〇	二〇〇	四五〇	〇	二四二四—二四四五〔カロリー〕

ニシテ足ルモノトス、故ニ今コレヲ歐人ニ比スレバ僅少ノ榮養ヲ以テ足レリト云フヲ得ベシ、就中脂肪ハ歐人ニ比シ甚シク少量ヲ以テシ、含水炭素ハ比較的多量ヲ要ス、コレ自ラ飲食習慣ノ異ナルガ故ニシテ敢テ怪シムニ足ラズトス、一般ニ男子ハ女子ニ比シ食養ノ量多キヲ要シ、婦人ハ常ニ男子ノ五分ノ四ヲ以テ足ルモノトス。

要之邦人ニアリテハ健康時、中等度ノ勞働ヲナス男子ニアリテハ、平均一日二四〇〇〔カロリー〕以上ノ溫量ヲ産出シ得ベキ食品ヲ攝取セザルベカラズ、而シテ此ノ溫量ヲ生ズベキ食品中重ナルモノハ含水炭素、脂肪及ビ蛋白質ナリトス。

脂肪ハ一方ニ於テ蛋白質ヲ代用シ得ルノ性質アルヲ以テ保全食中ノ蛋白

大人一日必要
水量

ヲ減ジ之ニ代フルニ含水炭素若シクハ脂肪ヲ以テスルコトヲ得ベキガ如キモ、含水炭素及ビ脂肪ノ蛋白節用ヲナシ得ルハ、僅カニ其一部ニ限ラレ、無限ニ其代償ヲ遂行シ得ルモノニアラズ、何トナレバ此等ノ諸食品ハ其分解スルニ當リテハ、等シク酸素ヲ取リテ炭酸ト水トニ分解スト雖モ、分解ノ度ニ於テハ各其比ヲ異ニスルヲ以テナリ、且ツ蛋白質ヲ節約センガタメニ蛋白ノ量ヲ減ジコレニ代フルニ脂肪ヲ多ク攝取スト雖モ、一定ノ限界ヲ超越スル時ハ管ニ消化ノ機能ヲ障害スルノミナラズ、過剰ナル脂肪ハ分解作用ニ參與セズシテ悉ク體內ニ蓄積スルニ至ルモノナリ、然レドモ含水炭素ニアリテハ少シク其趣ヲ異ニシ、一時ニ多量ヲ攝取スレバ、一部ハ體內ニ於テ燃燒セラレ他ハ悉ク體外ニ排泄セラル、ニ至ルモノトス。

其他尙ホ保全食餌トシテ必要欠クベカラザルモノハ水分、及ビ諸鹽類、ナリトス、而シテ鹽類ハ諸種ノ食品中ニ含有セラレテ體中ニ入り來ルヲ以テ敢テ格段ノ注意ヲ以テ攝取スルノ要ナキモノナリ、水分ノ供給ハ消化ノ進捗ニ於テ欠クベカラザルト同時ニ體成分トシテ極メテ必要ナルモノニシテ吾人々體ノ六十四%ハ實ニ此水分ヨリ成ルモノトス、通常邦人ニ於テ一日

食事ハ偏食ヲ
避ケ常ニ混成
品ヲ用フベシ

各食品ノ需要
量

中ニ要スル水分ノ量ハ一升一二合乃至一升三四合ニシテ足り、歐人ニ於テハ其量更ニ多キヲ要シ平均一升三四合乃至一升五合ヲ要スルモノナリ。

上述セル諸食品ニヨリテ吾人ノ健康ヲ保全シ得ルモノニシテ、其何レヲ欠クモ健康保安ヲ維持スルコト難ク、且ツ吾人ノ食品ハ一様ノ食品ヲノミ偏食スルヲ避ケ常ニ上述セル諸食品ヲ混合シテ攝取スベキモノトス、然レドモ人種ノ異同、習慣風土ノ相違ニヨリ、食品混合ノ状態モ亦變化セザルベカラザルヤ論ナシ例令邦人ニ於テハ食品混合ノ状態歐人ト異ナリ、比較的多量ノ植物性食品(含水炭素食品)ト比較的少量ノ脂肪ヲ攝ルヲ適當トスルガ如シ、モシ吾人ガ歐人ニ倣ヒ同等量ノ脂肪ノ多量ヲ攝取セシトセバ多クノ場合ニ於テ食物停滯ノ感膨滿ノ感若シクハ不快ノ感等ヲ惹起スルニ至ルベシ、故ニ吾人ハ適當ナル調和ニ於テコレヲ攝取セザルベカラズ。

其他同一ノ榮養品ニシテ其由來ヲ異ニスルモノアリ、例令蛋白質ニ於テ動物性ト植物性トアルガ如ク、脂肪ニ於テモ亦然リトス、一般ニ蛋白質攝取ニアリテハ、少ナクトモ其三分ノ一ハコレヲ動物性蛋白ニ攝ルヲ可トス、故ニ邦人ニ於テハ約一日一人ノ要スル蛋白量ノ三分ノ一、即チ三十三瓦以上ハ

コレヲ動物性ノモノヨリ供給スルヲ至當トス、脂肪ハ其消化ノ點ヨリ論ズ
 レバ、一般ニ動物性脂肪ハ植物性脂肪ヨリ消化ノ度良好ナルヲ以テ前者ヲ
 撰ブヲ可トス、其他尙ホ含窒素物ト、無窒素物トノ比ハ、一ト四乃至一ト五ノ
 割合ヲ以テセバ即チ足ル。
 今左ニ東京衛生試験所ニ於テ模範的ニ調査セル保全食ニ於ケル内容ヲ示
 セバ次ノ如シ、

第一例

牛	豚	葱	馬	胡	牛	白
乳	肉	瓜	鈴	瓜	肉	米
一	五	二	二	十	六	四
				十	十	十
合	合	合	合	合	合	合

(胡蘿蔔、蓮根、苜蓿ノ類)
 (土當歸、大根、苜蓿ノ類)
 (甘藷、青芋、慈姑ノ類)

右ノ食品ヲ以テ調理シ體內ニ攝取ストスル時ハ次ノ結果ヲ得
 右分析表

總量	蛋白質	脂肪	含水炭素	溫量
九五・七瓦	二八・〇	四五四・三	二五一五・四	

第二例

豆	莢	豆	比	胡	雞	味	白
腐	菜	又	目	油	肉	肉	米
二	十	三	二	一	三	十	四
十	五		十		十		
五			五				
合	合	合	合	合	合	合	合

(莢豌豆ノ類)
 (魚、キス、コヒ、アイナメ、カレイ、イサキ、鰯、ハセノ類)
 (豚脂、牛脂ノ類)

右分析表

總量	一〇一二瓦	一九四	四三四七	二三七七二
蛋				
白				
脂				
肪				
含水炭素				
溫				
量				

以上ハ吾人健康者ノ保全食ニシテ第一例及ビ第二例ヲ参照スルニ何レモ約二千四百内外ノ「カロリ」ヲ産出シ得ルモノトス故ニ上記ノ量ヲ以テスレバ充分ナル健康ヲ維持シ得ベキモノト見テ大誤ナシトス。

然レドモ病者ニアリテハ少シク其趣ヲ異ニシ病的新陳代謝ハ幾多ノ變調ヲ生ズルモノトス病者ニアリテハ一二ノ場合ヲ除クノ外短時日ノ間全ク病臥シ食品攝取ノ量少キニ比シ比較的體重ノ減少ハ著シカラザルヲ例トス。

病者ニ於ケル新陳代謝機能ハ恰モ老人ニ於ケルガ如キ關係ヲ有スルモノニシテ營養ノ補給ハ決シテ健康者ノ如ク多量ヲ要スルモノニアラズコレ他ナシ病者ハ已ニ勞働スルコトナク而カモ多クハ臥床スルニ至ルヲ以テ

病者ニ必要ナル
量ハ像メ
決定シ難シ

ナリ故ニ恰モ健康者ニ於テ安靜ナル睡眠中ニ於ケル新陳代謝ト同様ナル物質消費ヲ營ムカ若シクハ尙ホコレヨリ僅少ナル物質消費ヲ來スモノナリ加之疾病ノ進ムニ從ヒ體力益々衰へ恰モ饑餓状態ニ於ケルガ如ク體重ノ割合ニ物質ノ消耗少ナキニ至ルモノナリ。

病者ノ食品需要ハ決シテ安靜時若シクハ饑餓時ニ於ケルト同様ナラズ而カモ尙ホ少量ナルモノトスコレ他ナシ健康時ニ於ケル安靜若シクハ休息ト稱スルハ日常生活ノ一時的の休止ニシテ決シテ床上靜息若シクハ睡眠ヲ意味スルモノニアラズ故ニ食品ノ需要ハ尙ホ安靜時ヨリ僅少ナルモノトス、ベッテンコフエル及ビボイト氏ハ饑餓状態ニ陥リタル者ニ就キ其物質消費ヲ實驗シ夜間ニ於ケル物質消費ハ一晝夜平均ノ消耗ニ比スレバ約一五二プロセント「減少スル割合ナリト云ヘリ病者ニ於テモ尙ホ此ノ如キ關係ヲ有シ其消費ハ健康時ニ於ケル睡眠中ニ於ケルガ如シダニレウスキー氏等ノ實驗ニ徴スルニ精神的及ビ肉體的勞働ナク全ク靜息セル人ニ於ケル生理的の量ハ最低限ハ歐人ニ於テハ二千〇九十一「カロリ」ヲリト云フ故ニ此割合ヲ以テスレバ邦人ハ如キハ約二千「カロリ」アレバ充分ナリトス。

故ニ新陳代謝ノ異常ヲ見ルコトナク、而カモ消化器官ノ健全ナル病者ニ於テハ、常ニ二千カロリヲ要求スレバ充分ナリトス、元ヨリ疾病ノ種類ニヨリ全ク絶食ニ終ラシメ或ハ極メテ少量ヲノミ攝取セシメザルベカラザル場合ノ生ズルハ論ヲ待タズ、故ニ病者ニ於テハ健康者ノ如ク一定度ノ温量ヲ決定スルコト難ク、一々之ヲ疾病ノ種類ニ準據セザルベカラズ、從テ豫メコレヲ定ムルガ如キハ不可能ノ事ニ屬ス。

第五章 榮養品 Nährpräparate.

一水

大人ノ體中ニ於テハ約其六十四「プロセント」ハ水ヨリ成リ、其二分ノ一量ハ筋肉中ニ含有セラル、故ニ水分ハ身體ノ構成上極メテ必要ナルモノニシテ且ツ體内諸器官ノ運用上缺クベカラザルモノトス。
吾人々體ハ多量ノ水分ヲ有スルト同時ニ、常ニマタコレヲ外界ニ失フモノニシテ、殊ニ尿、大便、肺及ビ皮膚ハ其重ナル排泄ヲ司ドルモノトス、而シテ外界ノ影響ハ其排泄ニ對シ大ナル勢力ヲ有スルモノナリ、通常大人ノ二十四

時間内ニ失フ水量ハ、静息時ニ於テハ二千瓦内外ニシテ、勞働セル場合ニアリテハ二千七百瓦ヲ算スルニ至ル、然レドモ是等ノ水量ハ悉クコレヲ外界ヨリ水トシテ補給スルノ要ナシ、何トナレバ體内ニ於ケル酸化作用ハ、多クノ水ヲ作り得ルヲ以テナリ、通常邦人ニアリテハ食品中ヨリ來ル水ト飲料ヨリ來ル水量トヲ合算スレバ大人一日ノ攝取量ハ約一升一二合ニシテ足リ、歐人ニ於テハ一升三四合ヲ要ス、モシ水量ヲ過剰ニ飲用スル時ハ體内ニ必要ナキ量ハ直チニ腎臟ヲ經テ排泄セラル、モシマタ體内ヨリ排出スル量極メテ多ク、攝取スル量甚ダ少ナキ時ハ、茲ニ局所及ビ一般ノ喝感ヲ訴ヘ、終ニ全ク制喝スル能ハザルニ至レバ組織ノ乾燥ヲ招ギ、神經中樞ヲ刺戟シ、若シクハ麻痺シ、終ニ死ヲ來スニ至ルモノトス。
脂肪質ノ人ニアリテハ體内ノ固形質ハ益其量ヲ増加シ、水分ハ益減少ス、之レニ反シ榮養不良ニシテ羸瘦セル者ニ於テハ、水分ノ量ハ比較的甚ダ大ナルヲ常トス。
水ハ上述セル如ク體質組成ニ有効ナルノミナラズ、食品ノ調理、可溶性食品ノ溶解ニ對シテ必須欠クベカラザルモノニシテ、化學的變化ノ媒介トナル

モノナリ。
二 礦物質

人體内ニ存在スル無機鹽類ハ、大凡其五、プロセントニシテ、内五分ノ四ハ實ニ骨質中ニ在リ、コレ等ノモノハ多ク那篤留謨、加里、石灰、麻屈涅、矢亞等ニシテ多クハ鹽素若シクハ磷酸ト化合シテ存在ス、其他尙ホ少量ノ鐵ヲ含有スルモノトス。

是等ノ鹽類ハ、或ハ細胞内ニアリテ蛋白質ト相結合シテ存シ、或ハ組織内ノ液質内ニ單純ニ溶解シテ存スルモノトス、モシ此ノ榮養タルベキ鹽類ニシテ體内ニ輸送セラル、コト少ナキ時ハ、體内ノ鹽類ハ減少シ、殊ニ消化液ヨリ消耗セラル、コト多シ、即チ胃ニアリテハ、血液中ノ食鹽分解シテ胃液ノ鹽酸ヲ形成スルコト少ナク、腺液ニ於テモ亦蛋白質分解ノ作用ヲ減少スルニ至ルモノトス、而カモ其欠乏甚シキニ至ル時ハ直チニ中樞神經系ニ作用シ全欠乏ヲ來サシムル時ハ四週日ニシテ斃ル、ニ至ル。

然ラバ礦物質ノ量ハ幾何ニシテ足ルカト云フニ、通常吾人ノ攝取セル混合食餌ニ於テ、蛋白、含水炭素及ビ脂肪ノ要求充分ナリトセバ、礦物質供給ハ自

ラ夫等ノモノヨリ相補ヲ得ルモノトス、何トナレバ肉類、穀類等ニハ自然の多少ノ鹽類ヲ夾雜スルヲ常トスレバナリ。

三 蛋白質

蛋白質ハ人體ノ十、プロセントヲ占ムルモノニシテ、吾人ノ生活現象ニ伴フテ常ニ消費セラル、故ニ食品トシテ比較的少量ヲ攝取スルノ必要アルモノトス、然レドモ他ニ脂肪及ビ含水炭素ヲ以テ其一部ヲ節約シ、蛋白ノ代用ヲナシ得ルヲ以テ絶対ニ蛋白ヲ補フニ蛋白ヲ以テスルノ要ナシ。

單ニ蛋白質及ビ脂肪ノミヲ以テ、保全ノ道ヲ講ゼント欲スルハ到底不可能ニシテ、モシコノ兩物質ノ體内ニ恒存スル量ヲ平均セシメンガタメ、單ニ肉食ヲ以テスルト假定セバ、實ニ一日二千瓦ヲ要スルモノナリ、然レドモ此ノ如キハ全ク實行シ難ク、膠質、脂肪及ビ含水炭素ノ供給之ニ加ハルアリテ後初メテ少量ノ蛋白ヲ以テシ、體内ノ窒素平均ヲ保チ得ルモノナリ、故ニ蛋白質ハ一ノ榮養品タルモ廣義ニ於テハ尙ホ他ノ物質ヲ以テ代償シ得ルモノナリ、然レドモ蛋白ノ全部ヲ代償シ得ベキモノニアラズ。

諸種ノ蛋白質即チ「アルブミン」、「フィブリン」、「ヌクレオン」、「クレール」及ビ「レ

グミン等ハ消化作用ニヨリ「アルブモージェ」及「ペプトーシ」ニ變化シ、吸收セラレテ後、再ビ血液及ビ淋巴液中ニ蛋白質ニ變ジテ存在ス。

四 膠質

植物界ニ於テハ決シテコレヲ見ザルモ、動物體內ニ於テハ骨、髓、結締織及ビ筋肉中ニ存在シ、體重ノ五、九「プロセント」ヲ占ム。

膠質ハ蛋白ニ代リテ同様ノ作用ヲ營ムヲ得ルモノニシテ、所謂蛋白節約品ナリ、而カモ其効著シク、百瓦ノ膠質ハ三十九瓦ノ蛋白ヲ償フコトヲ得ベシ。

五 脂肪

脂肪ハ動物性ナルト植物性ナルトニ論ナク、等シク皆「オレイン」「パルミチン」及「ステアリン」ノ合成體ニシテ、唯其含有ノ度ヲ異ニスルニヨリ其種類モ亦異ナルノミ、且ツ又油酸ノ多少ニヨリ溶解點ヲ異ニシ、油酸ノ多量ヲ含有スルモノハ溶解點低ク、少量ナルニ從ツテ溶解點高シ。

元來人體内ニ存在セル脂肪ハ、平均九乃至二十三重量「プロセント」ヲ算シ多ク皮下組織ニ沈着シ、一部ハ腸間膜、腎臟ノ周圍ニ存在シ、一部ハ筋肉間ノ結締織中ニ存シ、其他尙ホ微細ノ小球トシテ細胞内部、若シクハ動物性液質内

ニ發見スルヲ得ベシ。

脂肪ハ蛋白質ニ代リテ其用ヲ節スルノ作用ヲ有ス、ホイット氏ニヨレバ、脂肪ノ百分ハ蛋白質ノ七乃至十五%ヲ節用シ得ベシト云フ、又恰モコレト反對ニ吾人ノ生活現象ニヨリテ消費セラレタル脂肪ハ、蛋白、脂肪若シクハ含水炭素ノ供給ニヨリテ補フヲ得ベシ、人モシ適當ノ蛋白ヲ攝取シ更ニ多量ノ脂肪ヲ供給スルニ於テハ、體內ニ於テ比較的多少ノ脂肪沈着ヲ見ルヲ得ベシ、故ニ肥胖セル者ニ於テハ比較的少量ノ蛋白分解ヲ見、筋肉ヲ勞スルコト大ナルニ從ツテ脂肪ノ消費モ亦從ツテ大ナルニ至ル。

脂肪ハ胃内ニ於テ分解セズ、或學者ハ一部分分解ストモ云フシテ、重ニ腸内ニ於テ胆汁若シクハ胰液ノ作用ニヨリテ、初メテ分解ノ機轉ニ遭遇シ、然ル後吸收ノ運ニ至ルモノトス。

脂肪ノ吸收ハ一小部ハ溶解性脂肪石鹼トシテ吸收セラレ、大部分ハ微細ノ顆粒トナリ、所謂乳化シテ吸收セラル、ヲ常トス、而シテ其乳化ニ與ツテ最モ力アルモノハ胆汁及ビ胰液コレナリ、且ツ其吸收ノ大部ヲ司ルモノハ實ニ腸壁ニ存在スル絨毛ニシテ、大腸ニ於ケル上皮細胞モ亦幾分之レニ參與

スルモノトス。
 吸収ノ多少ハ又其性質ニヨリテ大ニ異ナルモノニシテ溶解點ノ高低ニヨリテ各其度ヲ異ニスルモノナリ、硬度低ク且ツオレイン量ノ大ナルニ從ヒ容易ニ腸管ヨリ吸収セラル、モノトス、一般ニ植物性脂肪ハ動物性脂肪ニ比スレハ消化ハ度弱シ、ハタ及ビ豚脂ハ三十度ニ於テ溶解シ、牛脂及ビ羊脂ハ四十五度乃至五十度ニ於テ溶解スルモノハ比スレハ遙カニ吸収サレ易シ、而シテ脂肪ハ通常一日三百瓦ノ大量腸管ヨリ吸収セラル、豚脂ノ如キハ百分中二%ヲ除クノ外總テ皆吸収セラル、牛脂ニアリテハ十%ヲ除キテ他ハ盡ク吸収セラル、コレ後者ハ其溶解點高キノ故ヲ以テナリ。
 脂肪ノ多量ヲ攝取スルハ吾人ノ榮養上必要ナル條件ナリ、何トナレバ食養トシテ攝取セル脂肪ハ直接體內ニ沈着シ得ルヲ以テ、體內ニ於ケル蛋白質消費ノ量ヲシテ節減スルヲ得ベケレバナリ。

六含水炭素食品

含水炭素ハ重ニ植物體內ニ存スルコト多クシテ動物體內ニ來ルコト極メテ僅少ナリ、其主ナル成分ハ澱粉、糖分及ビ木纖維ニシテ有機體ニ屬シ、炭素水素及ビ酸素ヨリ構成セラレ、窒素ヲ抱合セズ、人體中含水炭素ノ最多量ヲ含有スルモノハ肝臟ニシテグリコーゲン及ビ僅少ノ葡萄糖トシテ存在ス、其他筋肉、血液及ビ淋巴液中ニモ其少量ヲ含著スルモノナリ、此等ノ含水炭素ハ體內ニ於テ比較的少量ニ製出セラルト雖モ、而カモ亦多量ニ消費セラレ、モノナリ。

含水炭素ハ尙ホ脂肪ノ如キ作用ヲ有シ、蛋白質ノ分解ヲ節減シ得ルモノナリ、且ツ脂肪ノ消耗モ亦コレニヨリテ代償シ得ルモノトス、然レドモ脂肪ヲ以テ脂肪ヲ償フガ如キ顯著ナル効アルモノニアラズ、何トナレバ百分ノ脂肪ハ恰モ二百四十分ノ含水炭素ヲ要スルヲ以テナリ、故ニ人體内ニ脂肪沈着ヲ企圖センガタメニハ、蛋白百瓦ヲ投與セル以外六百瓦ノ含水炭素ヲ供給セザルベカラズ、而シテ蛋白質ノ絕對食餌ハ到底人體ノ榮養ヲ持續セシムル能ハザルガ如ク、含水炭素ノミヲ攝取セシメテ絕對ノ榮養ヲ保持セシメント欲スルハ至難ノ事ニ屬スルモノトス。
 澱粉ハ唾液及ビ唾液ニヨリ糖化セラレ、吸収シ易キ形狀ニ變ジ、體內諸組織ノ新陳代謝ニ參與スルノ運命ニ到達シ、酸化セラレテ炭酸ト水トヲ生ズル

澱粉

糖分

木纖維

ニ至ル。
 糖分ニハ種々アリ甘蔗糖、葡萄糖、乳糖及ビ果糖等ニシテ、血中ニ入りテ酸化作用ニ遭遇スルモノナリ、尙ホ肝臟ニ於テハ、グリコーゲン及ビ少量ノ葡萄糖トシテコレヲ貯藏シ、其少量ハ筋肉、血液及ビ淋巴液中ニ存在ス。
 木纖維ハ殆ント榮養ノ價値ナキモノニシテ、大腸ニ於テ炭酸及ビ沼氣ニ分解セラル、モノトス。

七嗜好品及香料

嗜好品及ビ香料ハ淡泊ナル食品若シクハ無味ノ食品ニ對シ、其味ヲ美ニシ、其臭氣ヲ良好ニシ、以テ食事ノ樂シミヲ得セシメ、精神的快感ヲ覺ユシムルモノニシテ、食思ヲ充進セシムルノ上ニ於テ必要欠クベカラザルモノトス、實ニ食思ノ健全ナルハ消化機ノ運用上極メテ必要ナルモノニシテ、パウロ¹氏ノ「食思ハコレ消化液ナリ」"Appetit ist Saft"ト云ヘシモ敢テ過言ニアラザルナリ。

嗜好品及ビ香料ト見ルベキモノ種々アリ、食鹽、有機酸例令醋酸、林檎酸、酒石酸、枸橼酸、脂肪酸及ビ辛烈若シクハ苦味ヲ有スル物質例令胡椒、蕃椒、肉桂等

コレナリ、其他肉ノ越幾斯分、亞爾簡保兒、コフネーション、ニコチンノ如キ亦然リトス。

第六章 食品 Die Nahrungsmittel.

甲 動物性食品 Animalische Nahrungsmittel.

乳 汁 Milch

乳汁ハ人體ニ必要ナル凡テノ榮養物質ヲ含有スルヲ以テ健康者ト病者トニ論ナク、吾人ノ理想的食品トシテ頗ル重キヲナスモノナリ。

乳汁中最モ廣ク用ヒラル、モノハ牛乳ニシテ、稀ニ山羊乳及ビ驢馬ノ乳汁ヲ用フ。

新鮮ナル牛乳ハ其反應兩性ニシテ、青色試驗紙ヲ赤變シ且ツ赤色試驗紙ヲ青變ス、大氣中ニ放置スル時ハ氣中ノ微菌ニヨリ酸性反應ヲ呈スルニ至ル、煮沸スル時ハ炭酸ノ遁逸ニヨリ亞爾加里性ニ變ズ、且ツコレヲ靜置スル時ハ表面ニ於テ脂球ヲ浮遊スルヲ見、灰白色不透明ノ層ヲ作ル、永時間氣中ニ放置シテ酸性ヲ呈スルハコレ乳酸桿菌ニヨリ乳糖變ジテ乳酸發酵ヲ起ス

ニヨル此ノ如クニシテ乳汁ハ漸次膠様ニ變ジ膠様質ハ相合シテ乳漿ト分離ス尙ホコレヲ永時間放置スレバ更ニ分解シテ牛酪酸形成ヲナス。乳汁ノ成分ハ動物ノ種類ニヨリ且ツ榮養ノ如何ニヨリテ大ニ異ナル

	水分	蛋白質	脂肪	乳糖	鹽分	
日本人乳	八七・八〇	カゼイン及アルブミン 一・五二	二・九七四	七・六一六	〇・一五五	東京衛生試験所
歐洲人乳	八七・四一	九・三	三・七八〇	六・二一	〇・三〇	ケーンニッヒ氏
日本牛乳(東京)	八六・四四一	三・二六、〇・四九一	三・二八五	五・一八三	〇・七三四	東京衛生試験所
歐洲牛乳	八七・一七〇	三・〇二〇、〇・三三〇	三・六九〇	四・八八〇	〇・七一〇	ケーンニッヒ氏

上表ニ示スガ如ク日本人乳及ビ日本牛乳ハ其含有スル榮養分ノ量多少歐洲ノソレト異ナルヲ見ル何レノ場合ニ於テモ本邦ノ乳汁ハ獨リ乳糖ノミ増加セルヲ見ルコレ必竟飲食同料ノ異ナルニ歸因スルモノトス。

一牛乳 *Kuhmilch* 同一ノ牛種ニ於テモ飼料ノ差ニヨリ若シクハ搾取スル氣候ノ差ニヨリ其成分モ亦異ナルモノトス蛋白質ニ富メル飼料ヲ與フル時ハ蛋白及ビ脂肪ニ富メル乳汁ヲ分泌シモシマタ水様飼料ヲ以テス

ル時ハ乳汁ハ又水様トナルヲ見ル。

乳汁ハ酸酵素ニヨリ容易ニ酸性酸酵ヲ來スヲ以テコレヲ防ガンガタメ牛乳ヲ煮沸シテ用フルヲ可トス然ル時ハ動物性若シクハ化學的毒素ハ悉ク殲滅スルニ至ルベシ或ハ又一定ノ裝置ニヨリ六十八度乃至六十九度ノ溫ニ於テ二十分間コレヲ溫メ所謂バスター滅菌法ニヨルカ若シクハソックスレット氏裝置ニヨリ百〇二度乃至百〇五度ノ溫ヲ用ヒテ殺菌スルヲ可トス或ハマタコンデンスミルクトシテ用フルモ亦可ナリ。

吾人ガ牛乳ヲ賞用スルハ次ノ理由ニ基クモノトス。

- 一 其内ニ含有セラレハ榮養質ノ混合宜シキヲ得決シテ一方ニハミ偏セザルコト
- 二 飲用後消化器粘膜炎ヲ刺戟スルコト極メテ少ナキコト
- 三 牛乳ハ一定度迄防腐ノ作用ヲ有スルコト
- 四 混成榮養物トシテ最モ消化シ易キコト

コレナリ然レドモ單ニ牛乳ヲ以テノミ病者若シクハ健康者ノ食餌ニ當テント欲スルハアル一定ノ疾患ヲ除クノ外ハ全ク非ナリ唯乳兒ニ於テハ少

大人ハ乳汁ノミヲ以テ榮養ヲ保全シ難シ

牛乳ノ絕對食
ハ唯一時食
ナリ

シク其趣ヲ異ニシ絕對ニ乳汁ノミヲ以テ榮養ノ保全ヲ來シ得ベシトス、コレ大人ト消化ノ機轉ヲ異ニスル所以ニシテ、消化器官ノ官能ニ於テ多少異ナル所アルヲ以テナリ。

今モシ乳汁ノミヲ以テ大人ノ榮養ヲ充分ナラシメント欲セバ其滋養價ノ點ニ關シ所謂保全食ト同様ナラシメンガタメニハ一日三乃至四リートルヲ供給セザルベカラズ、然レドモコレ決シテ容易ノ業ニアラズ、且ツ胃ハ其重荷ニ堪ヘ能ハザルト同時ニ腸管ニ於テモ亦充分コレヲ吸收シ能ハザルヲ以テ、榮養分ノ吸收ハ比較的少量ニシテ排泄セラレ、ノ量極メテ多ク爲メニ永時日ニ亘リテ之ヲ連用スル時ハ、到底榮養不良ニ陥ラズンバ止マザルモノトス、故ニ吾人ハ乳汁ヲ以テ絕對的ノ食料トシテコレヲ患者ニ投與スルヲ欲セズ、唯一二ノ場合ニ於テノミ絕對ニコレヲ用フルコトアリ、例令消化器官ニ於ケル炎癰症狀ノ甚シキ際、若シクハ其興奮狀態ニアル際、或ハマタ利尿ヲ促ガサンガタメニコレヲ應用ス、然レドモ常ニコレヲ以テ永時日ニ亘リテ絕對食品トナス能ハザルモノトス。

牛乳ヲ飲用セント欲スルニ當リテハ一時ニ多量ヲ與ヘザルヲ可トス、宜シク少量宛數回ニ分用セシムベシ故ニ先ツ一回百瓦乃至百五十瓦ヲ定限トシ、一日數回コレヲ攝取セシメ、次テ一回二百瓦位トシ、一日千瓦乃至千五百瓦ニ至ルヲ至當トス、モシ亦他ノ食品ヲ攝取シ得ル患者ニアリテハ、食後一二時間ヲ經過シ百瓦乃至二百瓦若シクハ三百瓦ヲ與フルヲ至當トス、且ツ牛乳ハ少シク多量ヲ一時ニ攝取スル時ハ異常酸酵ヲ盛ニシ、往々下痢等ノ不快ヲ來スヲ以テ宜シク注意スベシ、モシ又箇人ノ特異性ニヨリ容易ニ下痢ニ傾キ易キ時ハ、四分ノ一リートル中ニ二乃至三食匙ノ石灰水ヲ加伍シテ與フル時ハ制痢ノ効アルモノトス。

牛乳ノ飲用量
及ビ其飲用時

他ノ食品ヲ攝取スル場合ニ於テハ、牛乳中ニ諸種ノ嗜好品若シクハ香料ヲ加伍シテ與フルモ敢テ不可ナシトス、例令茶、柯々阿、少量ノ鹽類等ヲ加ヘ或ハコレヲ粥中ニ入レ、若シクハ膠質調製品中ニ入レテ與フルヲ可トス。

ニ牛酪乳 Buttermilk. 牛乳ニ比スレバ脂肪及ビ糖分ニ乏シ、從ツテ食品トシテノ價值ハ牛乳ニ劣レリ、然レドモ醫渴ノ妙アルト、容易ニ通痢シ得ルノ効アルヲ以テ往々用ヒラル、ウッフエルマン氏ハコレヲ熱性病者ニ賞用シ、クルーケンベルグ氏ハコレヲ胃潰瘍ニ應用セリ、其他上述ノ理ニヨリ往々慢

性便秘ノ患者ニ賞用セラル。

三 煉乳

(コンデンスマイルク) Condensirte Milch. 真空内ニ於テ蒸發装置ニヨリ牛乳ニ蔗糖ヲ加ヘテ蒸發シ粘稠ナル濃度ニセルモノナリ故ニコレヲ用フル時ハ常ニ稀薄ニシテ用フルモノトス。

東京衛生試験所 及ビケイニッヒ氏	水分	蛋白質	脂肪	乳糖	蔗糖	灰分
鷲 印(本邦産)	二八・二五	七・七五	六・四八	一〇・五三	四五・二〇	一・七九
真正鷲印(外國産)	三一・三三	八・三九	九・三六	七・六五	四一・二九	一・八八
瑞西製ネツスル	二四・六三	八・四〇	九・八六	一二・四五	四二・五七	二・〇九

煉乳ハ比較的容易ニ求メ得ベキヲ以テ山間ノ地ニ於テ適當ノ乳牛ナキ場合ニ際シテハヨク用ヒラル、モノトス然レドモ良牛乳ヲ殺菌シテ需用ニ充ツルニ如カザルモノタルヤ論ナシ。

四 小兒粉

Kindermilch. 牛汁ヲ蒸發シテ殘留セル乾燥物質ニ穀粉及ビレグミノーゼン粉末ヲ混和シ比較的含水炭素成分ヲ多量ニセルモノトス、

丹波博士及 ケイニッヒ氏ニヨル	窒素質	脂肪	含水炭素 溶解性	全炭素 不溶性	木纖維	灰分	磷酸	石灰	水
W. Nestle in Vevey.	九・九%	四・四%	四・七%	五・〇%	〇・三%	一・七%	〇・九%	〇・三%	六・五%
Frerichs & Co. in Leipzig	一一・三%	六・〇%	六・七%	四・四%	—	二・三%	〇・五%	—	六・四%
Kademann in Frankfurt.	一三・三%	五・七%	二・五%	五・三%	〇・八%	四・〇%	一・七%	—	四・四%
和製 錨 印	七・六%	一一・七%	七・九%	一・四%	—	三・三%	〇・七%	—	三・九%
舶來鳥巢 印	九・三%	五・四%	四・七%	二・八%	—	一・七%	〇・四%	—	三・三%
和製 鷲 印	四・八%	八・四%	四・八%	三・七%	—	一・八%	〇・六%	—	四・四%

小兒粉ハ何レノ品ニ於テモ含水炭素ノ多量ヲ含ミ病者健康者共ニ之ヲ用フルモノトス。

五 乳酒

Kumys. 露西亞ニ於テ盛ニ應用セラレ獨逸國等ニ於テハ僅カニ飲用セラル、モノトス乳酒ハ古代ヨリ高加索及ビ黑海ノ北部ニ住セル民族ノ用ヒ來リシモノニシテ多クハ馬乳ヨリ作りシモノナリシモ近來ハ牛乳若シクハ驢馬ノ乳汁ヨリ製出ス製法ハ高加索山ニ産スル特殊ノ醗酵菌ニヨリ乳汁ヲ醗酵セシメテ製スルモノトス純粹ノ乳汁ニ比スレバ蛋白質脂肪及ビ糖分ニ於テ其量ヲ減ズルモ他ニ「アルコール」炭酸瓦斯及乳酸等ヲ

含有ス

ケーニッヒ氏	水分	酒精	乳酸	乳糖	蛋白	脂肪	灰	炭酸
馬乳酒	九〇・四四	一・九二	〇・九一	一・七七	二・二四	一・四六	〇・四六	〇・八六
牛乳酒	八九・二〇	一・二四	〇・五五	四・〇九	二・六六	一・八三	〇・四三	〇・八六

乳酒ハ容易ニ消化シ、吸收サレ易ク、且ツ適度ノ炭酸瓦斯ヲ含有スルガ故ニ胃粘膜ニ鈍麻ノ感ヲ與ヘ、蠕動機ヲ亢進セシメ、且ツ乳酸ニヨリ腸内防菌ノ効ヲ有スルモノナリ、或ハマタ赤血球ノ増加ヲ來スヲ得ベシト云ヒ、殊ニ胃腸ノ疾患及ビ貧血患者ノ強壯劑トシテ賞用セラル。

卵 Eier

吾人ハ動物ノ卵子ヲ食用ニ供スルニ當リ、鳥類及ビ魚類ノ卵ヲ賞用シ、殊ニ鶏卵ヲ以テ其主ナルモノトス。

鶏卵ハ卵殼、卵黃及ビ卵白ノ三部ヨリ成ル、滋養トナルベキモノハ卵白及ビ卵黃ニシテ、殊ニ卵黃ハ蛋白質、脂肪及ビ水ヲ含有シ、卵白ハ殆ント純粹ノ蛋白及ビ水ヨリ成ル。

鶏卵ノ滋養價

百分中ノ分析	水分	蛋白	脂肪	鹽分
卵黃	五一・四八	一五・七六	三一・四三	一・三三
卵白	八六・三六	一二・七一	〇・二四	〇・六九

鶏卵ハ容積ノ小ナルニ比シ、比較的大ナル滋養價ヲ有ス、ホイット氏ノ說ニ從ヘバ、四十五瓦乃至六十五瓦ハ、鶏卵一個、皇國産ノモノハ四十瓦乃至五十三瓦位ノ重量ヲ有ス、ハ其滋養價ニ於テ、ハ四十瓦ハ、脂肪アル牛肉ニ相當シ、若シクハ、百五十瓦ハ、牛乳ニ匹敵スト。

鶏卵ヲ攝取スルニ當リテハ、通常半熟調理ヲ最良トシ、次テ生卵ヲ用ヒ、凝固卵ハ最モ消化シ難シ、而シテ吾人ハ往々生卵ヲ直チニ食用スルコトアルモ、往々腐敗ニ傾ケルモノ等アリテ容易ニ下痢ヲ來スコトアリ、凝固卵ハ屢々便秘ヲ招來シ、同時ニ他ニ比シテ不消化タルヲ免レズ、近來ニ至リツンツ氏ハ卵内ニ含有セラル、レチ、ン及ビ磷酸ハ、小兒榮養ニ甚ダ有効ナリトシ、ミルレル氏等ハ特ニ卵黃中ニハ糖化醱酵成分アルヲ以テ甚ダ効益アリトセリ。

肉類 Fleisch.

吾人ノ食トスル肉類ハ重ニ禽獸魚貝ヲ意味シ、殊ニ鳥肉、獸肉及ビ魚肉ハ最モヨク用ヒラル、コレ其内ニ含有スル蛋白、脂肪ノ調和比較的良好ナルヲ以テナリトス。

肉類一般ヨリ論ズル時ハ食用ニ供スル肉トハ重ニ脂肪、髓、其他ヲ夾雜スル筋肉ヲ云フモノニシテ、廣義ノ意味ニ於テハ尙ホ肺臟、腎臟、脾臟、肝臟及ビ腦等ヲ含ミ、尙ホ魚類、貝類ノ軟質ヲ總稱スルヲ得ルモノトス。

動物ヲ屠殺スル時ハ暫時ニシテ其肉強靱トナル、コレ即チ死後ノ強直ヲ來スヲ以テナリ、然レドモ少シク時ヲ經ル時ハ強直ノ際ニ生ズル乳酸ハ漸々筋鞘間ノ結締織ヲ脆弱ナラシメ、肉ハ柔軟トナルニ至リ、茲ニ初メテ食用ニ供スルニ便ナルニ至ル。

一 獸肉

吾人ハ獸肉ヲ食用トスルニ當リ、先ツ其内ノ良否ヲ鑑識スルヲ要ス、今左ニ肉眼の大略ノ検査法ヲ示ス。

肉類鑑識法

獸肉鑑識法

- 一 新鮮ナル良肉ハ固有ノ肉色ト光澤ヲ有ス、從ツテ甚シク淡紅ニ過ギ、若シクハ暗黒色ニ失スルガ如キ、或ハ光澤ハ朦朧ナルモノハ惡肉トス。
- 二 良肉ハ彈力ニ富ム、從ツテ指壓ヲ加レバヨク反撥シ、且ツ其肉質柔軟ニ過グルモノハ良肉ニ違シ。
- 三 良肉ハ多ク臭氣ナキモノニシテ、一種ハ惡臭若シクハ腐敗ヲ放ツモノハ信ヲ措キ難シ。
- 四 二十四時間ヲ經過スルモ、外面尙ホ乾燥セルヲ有スルモノハ良肉ニシテ、液質ヲ其面上ニ點ズルガ如キハ惡肉タルヲ免ヘズ。

獸肉類ノ榮養上ノ價值及ビ其消化ノ度等ヲ決定スルニ當リテハ、先ツ其主成分ヲ知ルノ要アルヲ以テ左ニ摘録ス。

主ナル獸肉ノ成分

肉名	水分	蛋白	脂肪	灰分
牛肉(日本産)	六〇・八	一八・〇	一六・〇	—
牛肉(外國産脂肪肉)	五五・四	一七・二	二六・四	—
同(同上中度脂肪)	七二・二	二〇・九	五・四	〇・五〇

同(同上) 猪肉	七六・七	二〇・八	一・五	
犏 牛 肉	七二・三	一八・九	七・四	
羊肉(日本産)	五七・三	一四・五	二・三・八	
同(外國産) 脂肪	四七・九	一四・八	三・六・四	〇・〇・五
同(同上) 脊肉	七六・〇	一七・一	五・八	
豚肉(日本産)	五五・三	一四・〇	二・八・一	
同(外國産) 脂肪	四七・四	一四・五	三・七・三	
同(同上) 脊肉	七二・六	二〇・二	六・八	
馬肉(日本産)	七三・六二	二四・四九	〇・七・二	一・一・〇
同(外國産) 平均	七四・二七	二一・七一	二・五・五	一・〇・一
鹿肉(外國産)	七五・八	一九・八	一・九	一・四
兔肉(全上)	七四・二	二三・三	一・一	〇・二

以上述べタル獸肉ハヨク吾人ノ食膳ニ上ルモノニシテ、就中牛肉及ビ豚肉ハ其最モ多キモノトス。

牛肉 肉類中最モ賞翫セラル、モノナリ、コレ他ナシ肉中ニ存在スル香汁ト調理ニヨリテ容易ニ美味ヲ有セシムルヲ得ルト、且ツヨク消化シ易キ

トニヨリテナリ。

牛肉ハ調理ノ法ニヨリ、消化ノ度ヲ異ニスルモノナリ、一般ニ、煮沸シテ、食トスルヨリ、ハ焙焼シテ、攝取スルヲ、ヨシトス、殊ニ、細割セルモノハ、一層消化シ易シ、此ノ如ク牛肉ハ消化ニ於テ一層容易ナルノミナラズ、調理ニヨリ肉類中ノ滋養分ヲ失フコト少ナキヲ以テナリ、煮沸スル時ハ焙焼スルト異ナリ、可溶性滋養質ハ容易ニ水中ニ溶解シ去ルヲ以テ病者ノ調理ニ適當セズ。

豚肉 牛肉ニ比スレバ赤色肉少ナク、多量ノ脂肪ヲ夾雜ス、從テ牛肉ニ比スレバ其消化一般ニ困難ナリトス。

羊肉 牛肉ニ比スレバ脂肪分多ク、其組織粗鬆ニシテ味ヒ淡泊ナリ、山羊ノ肉ハ纖維剛直ニシテ香味前者ニ劣ル、唯其乳汁ハ頗ル脂肪ニ富ミ牛乳ニ勝レリトス。

馬肉 我國ニ於テハ殆ント山間ノ僻地、若シクハ下層ノ民ニ於テノミ用ヒラル、ルモノナリ、然レドモ、其滋養分ヲ顧ミレバ敢テ他ト撰ブ所ナク、健康者及ビ病者ノ食養ニ價スルヲ以テ盛ニ之ヲ用フルヲ可トス、唯一種ノ臭氣ヲ有スルヲ遺憾トスルノミ、脂肪ノ夾雜量ハコレヲ牛肉ニ比スルニ少シ

馬肉ハ充分ニ滋養價ニ富ムモノナリ

ク少量ナルト、其香味ノ劣レルトニヨリ、往々嫌忌ノ念ヲ發スレドモ、今日生活ノ度、歐人ヨリモ低キ邦人ニアリテハ、尙ホ之ヲ以テ充分ノ榮養ヲ計ルヲ得策トス。

獸肉攝取ニ對スル注意

生肉ヲ食シ、若シクハ加熱スルコト少ナカリシ肉類ヲ食スル時ハ、往々危険ヲ招グコトアリ、即チ肉類中ニ存スル寄生蟲及ビ有毒素等コレナリ、故ニ常ニヨク焙燒シ、若シクハ煮沸セザルベカラズ、豚肉ニ於テハ、豚肉胞蟲及ビ旋毛蟲ヲ宿シ、胞蟲ハヨク内臓内ニ侵入シ、殊ニヨク肝臓ニ占居ス、故ニ是等ノ侵害ヲ避ケント欲セバ、須ラクコレヲ焙燒シ、若シクハ煮沸スルノ要アリトス、牛肉ニ於テハ、無鉤條蟲ノ胞子アルヲ以テ注意スベシ。

其他獸類ノ疾病ニ襲ハレタルモノヲ食トスレバ、時ニ吾人ヲ害スルコト少ナカラズ、例令馬鼻疽、脾脫疽、アクチノミ、コーゼ「ペスト」ノ如キ、若シクハ結核獸ノ如キ然リトス。

調理ノ方法

肉類調理ハ煮沸、焙燒、燻蒸等ノ種類アリ、煮沸若シクハ炙燒スル時ハ、多クハ

肉質中ノ十五乃至二十五プロセントノ水分ヲ失フモノナリ、而シテ、獸肉類ハ、焙燒セルモノハ、煮沸セルモノヨリ一般ニ消化シ易キモノトス、然レドモ調理ノ方法ニヨリテハ、消化ノ度ヲ異ニスルモノハ、アラズ、調理以前ハ、條件ニモ關スルモノトス、即チ肉中ノ結締織ハ、死後ニ起ル乳酸ニヨリテ初メテ、柔軟トナルヲ以テ、屠殺當時ノ肉ヨリハ、少シク時ヲ經タルモノヲ食スルヲ可トス、且ツ、獸類ハ、幼稚ナルモノハ、纖維モ亦柔軟ニシテ、老年ニ迫ブモノハ、ヨリハ、消化シ易シ、其他同一獸類ニ於テモ、局所ニヨリ、柔軟ノ差ヲ生ジ、普通ハ、牛肉ヨリハ、所謂鞍下ノ肉ヲ賞用スルガ如キコトナリ。

二鳥肉

肉ヲ食シ得ル鳥類ノ種類ハ甚ダ多シ、然レドモ家禽トシテ食用ニ供スルモノハ、比較的少ナシ、就中ヨク用ヒラル、モノハ、鶏肉ナリ、其他食用トスル肉ハ、多ク皆野禽ニ屬ス、鶏ハ其種類非常ニ多ク、且ツ同種類ニ於テモ、飼養法ニヨリテ其榮養ヲ異ニス。

鳥類ノ肉鑑識法

一 新鮮ニシテ、未ダ羽毛ヲ拔去セザル時ハ、先ツ其羽毛ヲ拔キテ檢スベシ、

此、除、羽、根、ニ、脂、肪、ノ、附、着、ス、ル、コ、ト、ナ、ケ、レ、バ、コ、レ、新、鮮、ノ、證、ナ、リ、
 二 眼、球、尙、ホ、生、ケ、ル、ガ、如、キ、光、澤、ヲ、有、ス、ル、モ、ハ、ハ、新、鮮、ナ、リ、
 三 眼、球、水、氣、ヲ、帶、ビ、嘴、中、粘、液、ヲ、有、ス、ル、モ、ハ、ハ、時、日、ヲ、經、過、シ、タ、ル、モ、ハ、ナ、リ、
 四 羽、根、ニ、脂、肪、ヲ、附、着、シ、來、リ、若、シ、ク、ハ、眼、球、ハ、濁、濁、セ、ル、モ、ハ、ハ、腐、敗、ニ、傾、ク、
 五 肛、門、暗、褐、色、ヲ、帶、ビ、粘、液、ヲ、排、出、ス、ル、モ、ハ、ハ、病、死、セ、ル、モ、ハ、ハ、多、シ、
 六 肉、自、身、ニ、就、テ、ハ、鑑、識、ハ、獸、肉、ト、同、様、ナ、リ、
 今左ニ鶏肉及ビ二三常用ノ鳥肉ニ就キ成分一般ヲ示サントス。
 主ナル鳥肉ノ主成分

鳥名	水分	蛋白質	脂肪	灰分
鶏肉(外國産脂肪質)	七〇・〇六	一八・四九九	九・三四	〇・九一
同(本邦産)	七六・五六	二〇・九八	痕跡	二・四六
鳩肉(外國産)	七五・一	二二・一四	一・〇〇	一・〇〇
家鴨(同上)	七〇・八二	二二・六五	三・一一	一・〇九
鶉(同上)	三八・〇二	一五・九一	四五・五九	〇・四八
七面鳥(同上)	六五・六〇	二四・七〇	八・五〇	一・二〇

三魚肉

魚肉ハ我國古來ヨリコレヲ賞用シ何レノ地ニ於テモ採取シ得ルヲ以テ普
 ク常用セララル、ニ至レリ、且ツ其調理ノ法至テ簡便ナルコト多キヲ以テヨ
 ク用ヒラル、唯其脂肪多キモノ、及ビ醃藏品ハ往々消化ヲ障害スルコトアリ、
 且ツアル種ノ魚類ハヨク寄生蟲ヲ宿ス、例令裂頭條蟲ノ胞子ハヨク鮭及ビ
 鱒等ニ存シ、ヂストマノ如キハ多ク小蝦子類及ビ小魚ニ占居スルガ如シ、
 魚肉鑑識法

- 一 新鮮ナルモノハ、眼球光澤ヲ有シ、且ツ混濁セズ、
- 二 新鮮ノ魚類ハ、腮肉鮮紅色ヲ呈シ、鱗片ハ脱落容易ナラズ、
- 三 其肉ニ指壓ヲ加フルモ、彈力ニ富ムヲ以テ、指壓ヲ去ル時ハ再ビ反撥ス、
腐敗ニ傾クモノハ、然ラズ、
- 四 新鮮ハモノニアリテハ、決シテ不快ノ臭氣若シクハ腐敗臭ヲ發スルコ
トナシ、

要スルニ魚肉ハ獸肉若シクハ鳥肉ニ比スレバ、容易ニ腐敗ニ傾キ易ク、タメ

ニ一種ノ有毒素、プトマインヲ生ズルヲ以テ須ラク注意スベシ。
 調理ノ方法トシテ、最モ消化シ易キモノハ、生肉ニシテ、煮沸セルモノ、及ビ、烘
 焼セルモノハ、之ニ、亞グ、故ニ生肉ハ新鮮ナルモノヲ撰用スルヲ要ス。
 吾人ガ日常食膳ニ上ラシムル魚類ノ種類ハ、非常ニ多キモノナルガ故ニ左
 ニ其大略ヲ示ス。

魚類ノ主成分衛生試験所及二三學者ノ報告ニ據ル

名稱	水分	蛋白質	脂肪	灰分
鯛	七七・九〇〇	一七・六五〇	三・〇七〇	一・三八〇
鯉	七二・七三〇	二五・〇六〇	一・二一〇	一・〇〇〇
比目魚	一四・二六五	七五・六〇二	五・一一三	五・〇二〇
鮭(生)	七九・二五〇	一九・一六〇	〇・四七〇	一・二二〇
鱈	七三・〇二〇	一六・八〇〇	七・九〇〇	〇・九九〇
鱒	五八・〇〇〇	一八・三五〇	九・二七〇	二・二四六〇
鱒	六六・六七〇	一八・一八〇	一三・六一〇	〇・八八〇
鱒	四六・二五〇	三四・一四〇	三・九八五	

名稱	水分	蛋白質	脂肪	灰分
鮭	七二・五〇〇	二一・一〇〇	四・四八八	一・五二〇
金魚	七七・七〇〇	一八・六二〇	二・五九〇	一・〇九〇
鰻魚	七六・九九六	一七・〇七一	四・五二二	一・四二一
鰻魚	七二・六〇〇	二二・九六八	四・二六七	一・一六五
鱒	七〇・二五〇	二一・三九〇	六・九二〇	一・六四〇
鱒	乾一〇・八五〇 生七二・二〇〇	六八・四四〇 一八・一九〇	一三・八六〇 八・〇二〇	六・八五〇〇 一・六九〇
鱒	七七・六六〇	二〇・六四〇	一・二五〇	〇・四五〇
鱒	七七・三八〇	一八・二二〇	三・三〇〇	一・二〇〇
鱒	七五・八八〇	二一・九三〇	〇・七四〇	一・四五〇
鱒	八二・七八〇	一五・六七〇	〇・二四〇	一・二五〇
鱒	七五・四三〇	二一・九六〇	一・四五〇	一・一六〇
鱒	七一・九〇〇	一九・九八〇	〇・九一〇	一・二一〇
鱒	八五・八六〇	一三・〇七〇	〇・二二〇	〇・九五〇
鱒	七四・七一〇	一七・九五〇	六・二〇〇	一・一四〇
鱒	七一・七五〇	一五・七九〇	一〇・六四〇	一・八二〇
鱒	七六・七二〇	二一・〇〇〇	二・七五〇	一・五三〇
鱒	七七・三二〇	一八・四三〇	一・六九〇	一・五六〇

鯨 鰻 鮫 秋 黃 鮫 文 石 蝦 梅 白 鱈 鱈 鱈 鱈 鱈 鱈 鱈 鱈 鱈 鱈
刀 貂 鱈 斑 虎
脂 魚 魚 黃 魚 魚 魚 魚 魚 魚 魚 魚

八・四〇	六九・二四〇	七九・〇四〇	五八・七五〇	七七・二二五	七三・五九〇	六六・三三五	七六・九五〇	七九・一三〇	八三・〇七〇	七九・三九〇	七三・三四〇	七九・九九〇	七八・六五〇	七八・九〇〇	七八・八六〇	七九・四六〇
八・四一〇	七九・〇四〇	七九・〇四〇	五八・七五〇	七七・二二五	七三・五九〇	六六・三三五	七六・九五〇	七九・一三〇	八三・〇七〇	七九・三九〇	七三・三四〇	七九・九九〇	七八・六五〇	七八・九〇〇	七八・八六〇	七九・四六〇
七・六七〇	一八・〇九〇	一八・三五〇	二八・七〇九	二一・四五三	一四・八二〇	二二・四六六	二一・〇三〇	一八・三五〇	一三・二四〇	一八・七三〇	二〇・四三〇	一八・〇九〇	一七・九九〇	一七・六六〇	一八・九四〇	一七・八六〇
八一・九四〇	一一・五三〇	一・四一〇	六・五九一	〇・二九七	〇・五〇〇	〇・五三九	〇・四五〇	〇・五〇〇	二・八三〇	〇・三〇〇	四・七八〇	〇・六〇〇	二・二〇〇	一・八九〇	〇・八三〇	一・四五〇
二・二五〇	一・一四〇	一・二〇〇	七・九五〇	一・〇二五	一・〇九〇	九・六六〇	一七・五七〇	二・〇二〇	〇・八六〇	一・五八〇	一・四五〇	一・三二〇	一・二五〇	一・五五〇	一・三七〇	一・二三〇

青 雲 ハ 貝 龍 海 鰻 田 馬 魁 鰻 蛤 鮑 牡 章 鳥 ハ
ン ノ 鼠 鹿
蝦 丹 ン 柱 蝦 腸 螺 貝 蛤 鱈 魚 賊 毛

七八・四九五	四一・九五〇	七七・一六〇	八〇・三七〇	七六・二九〇	七二・四九〇	八四・〇七〇	七五・七七〇	八六・一六〇	八二・〇四〇	七九・五七〇	八四・二二〇	七三・〇〇〇	八九・八九〇	七四・三七五	七三・一四〇	八〇・〇八〇
七八・四九五	四一・九五〇	七七・一六〇	八〇・三七〇	七六・二九〇	七二・四九〇	八四・〇七〇	七五・七七〇	八六・一六〇	八二・〇四〇	七九・五七〇	八四・二二〇	七三・〇〇〇	八九・八九〇	七四・三七五	七三・一四〇	八〇・〇八〇
一八・九八〇	二九・二一〇	六・六二〇	一八・〇九〇	二一・五二〇	八・八四〇	一三・二九〇	一九・一一〇	一一・〇八〇	一五・七九〇	一八・四〇〇	一三・一九〇	二四・五六〇	八・四五〇	一六・四三〇	一八・八三〇	一七・一四〇
一・〇二〇	八・七〇〇	一三・七八〇	〇・二二〇	〇・四二〇	二・六九〇	〇・七七〇	〇・五五〇	〇・五六〇	〇・四五〇	〇・八四〇	〇・八一〇	〇・四四〇	〇・八九〇	七・五五〇	一・二八〇	一・七六〇
一・五一〇	二〇・一四〇	二・一六〇	一・三二〇	一・七七〇	一五・五九〇	一・九六〇	四・五九〇	二・二〇〇	一・七二〇	一・一九〇	一・八八〇	一・九八〇	〇・七七〇	一・六二〇	六・七五〇	一・〇三〇

正坊覺	七七・六八〇	一六・二八〇	三二・六〇	二七・九〇
	八〇・二三六	一八・〇九九	〇・五二六	一・二三八

以上日常耳目ニ觸ル、モノニ就テ述ベタリ、今其要ヲ指摘シ大體ノ調理法及ビ消化ニ對スル作用ニ就キ二三ノ種類ヲ述ベントス。

鯛肉ヲ以テ最モ佳良トナス、其味淡泊ニシテ魚類中最美味ヲ呈スルモノナルガ故ニコレヲ種々ノ形ニ調製ス、其調製品ノ重ナルモノハ鯛煎餅、鯛麩、鯛味噌、鹽乾、鯛等ナリ。

殊ニ鯛田麩ハ粥ト共ニ副食トシテ患者ニ與フレバ其味佳良ナルト同時ニ食事ノ快味ヲ覺ユルヲ以テヨク病者ニ與フ。

鯛田麩	水分	蛋白質	脂肪	灰分
一〇・六七二	七六・八四四	七・八四〇	四・六一九	

鯉 生肉ノ味甚ダ佳良ナルヲ以テ、鮮肉ヲ刺身トシテ用フルコト最モ多ク、又コレヲ煮焼シテ用フルモ亦ヨシ、調製品中鯉節ハ其成分頗ルリービヒ氏肉越幾斯ニ類スルヲ以テ、吾人ハ高價ヲ拂フテ肉越幾斯ヲ購フノ愚ヲ學ブ

ノ要ナシ、今左ニ其成分ヲ示セバ次ノ如シ。

東京衛生試験所ニ於テ土佐節ヲ粗キ花鯉ニ削リ、水一升ニ凡ソ二十五分ノ割合ニテ三十五分間煎出シ、冷後一回濾過シ水分ト「エキス」分ヲ比較セルニ、水分九八・七ニ對シ「エキス」分一・一灰分〇・二分ナリト云フ。

各成分	「エキス」中各成分	煮出汁ニ改算セルモノ
水分		九八・八九九
有機全量		〇・八九二
無機全量		〇・二〇五
脂肪		〇・〇〇三
蛋白質全量		〇・六三一
單寧ニヨリ沈澱セル物質中蛋白質		〇・二四四
酒精可溶分		〇・六七一
酒精不溶分		〇・四三〇

要之、鯉節「エキス」中ノ蛋白質ハ、決シテ肉纖維及ビ蛋白ノ如キ滋養物ニアラズシテ、コレニ類似セル「クレアチン」及ビ「クレアチニン」ナルヲ知レリ、其蛋白

肉越幾斯ハ榮養上決シテ大ナル價值アルモノニアラズ

質中ノ五分ノ一ハ單寧ニヨリテ沈澱シ得ベキモノニシテ乃チ魚膠ニ外ナラズトスリービヒ氏肉越幾斯ニ於テモ蛋白質ト云フハ純粹ノモノニアラズシテ膠質及ビクレアチン等ニシテ尙ホ鯉節越幾斯ニ類スルモノナリ故ニムシロ食思亢進ヲ促ガスニ止マリ決シテ大ナル滋養價ヲ有スルモノニアラズ。

其他尙ホ日常魚類ノ食品トナルモノハ種々アリト雖モ今茲ニハ其一般ニ就テ述ベントス調理ニ於テハ鯛、鯉、鮭、鮪、松魚、比目魚等ハコレヲ用フルニ當リテハ生肉即チ刺身トシテ用フルカ若シクハ洗滌トシテ用フルヲヨシトス、鰻、鮭、鯉、香魚及ビ其他ノ川魚ハコレヲ焼烘スルヲヨシトス其他ハモノニ於テハ焼キ若シクハ煮沸シコレニ加味シテ用フルコト多シ。

魚類ニ於テモ獸肉ノ如ク往々寄生蟲ヲ有スルモノアリ「ヂストマ」ノ如キハヨク小鰕子類及ビ小魚ニ存スルヲ以テ注意スベキコトトス尙ホ魚類中其味ノ淡泊ナラザルモノ及ビ多量ノ脂肪ヲ含有スルモノハ往々胃腸ヲ害スルコトアリ且ツマタ煮沸ニヨリ其質變ジテ硬固トナルモノ等ハ病者ニ與ヘテ往々不利ヲ來スコトアルヲ以テ注意スベキコトトス。

貝類ニ於テハ牡蠣ハ最モ柔軟ニシテ消化シ易ク且ツ滋養價ニ富ミ酢ヲ以テコレヲ食シ若シクハ煮テコレヲ食トス近來グリコーゲンヲ含ムノ謂ヲ以テ盛ニ病者ノ食餌トシテ賞用スル所トナレリ其他ノ貝類ニ於テハ其質強靱ニシテ消化シニクキヲ以テ病者ノ食餌トナスコト少シ其他ノ魚類及ビ海産動物ハ表ニ示スガ如ク何レモ滋養ニ富ムヲ以テ消化シ易キモノ及ビ其内ニ含有セラル、滋養價ニ鑑ミコレヲ食スルヲ要ス。

膠質含有食品

膠質ハ骨質、結締織若シクハ軟骨等ヨリ製出シ得ルモノニシテ犢牛ノ肉羹汁ヲ製ルスニ當リ骨ト共ニ之ヲ煮詰ムレバ牛肉羹汁ニ比スレバ膠質ヲ含ムコト遙カニ大ナリ故ニ腸管内ニ入ル時ハ速カニ吸收セラレ且ツ體組織内ニ到達スル時ハ容易ニ分解セラレテ榮養ノ目的ヲ達スルヲ以テ蛋白質及ビ脂肪ノ用ヲ節スルニ足ル故ニ近時人ノ賞用スル所トナレリ然レドモ其少量ヲ用フルニ於テハ効顯比較的ニ著シキモ少シク大量ニ過グルニ當リテハ容易ニ腸管ヲ刺戟シ下痢ヲ起シ易キヲ以テ注意スベシ膠質ノ重ナル成分ハ次ノ如シ。

膠質發汗ハ止
血ノ効アリ

窒素	炭素	水素	硫酸	硫
骨	膠	軟	骨	膠
一七・五〇	五〇・〇〇	六・五〇	〇・五六〇	〇・五
一四・〇	四八・八	六・七	二五・四〇	三〇・〇

ナリトス、コノ膠質食餌ハ「ちよう鯨」ノ浮胞膠、若シクハ犢牛ノ脚部ヨリ製出セラル、モノヲヨシトス、又其他ノ骨質ヨリ「ソツブ」トシテ煎出スルコトヲ得ルモノトス、而シテ該品ハ尙ホ「ゲラチン」ガ止血藥トシテ用ヒラル、ガ如ク内用トシテ其用ヲナスモノナリト云フニ至レリ、殊ニ初生兒下血症ニ効アリト云フ、其他尙ホ「ゲラチン」ハ熱性患者ノ榮養トシテ有効ナリトス。

脂肪食品

脂肪ハ動物性ナルト植物性ナルトヲ問ハズ、等シク皆「オレイン」「パルミチン」及ビ「ステアリン」ノ合成物ニシテ、唯其含有ノ度ヲ異ニスルノミ、從ツテ又溶

解點ヲ異ニス油酸ノ多量ヲ含有スルモノハ其溶解點低シ、然レドモ何レモ化學的成分相似タリ、即チ平均七六・五「プロセソント」ノ炭素ト、二三・五「プロセソント」ノ酸素及ビ水素ヲ包有ス。

脂肪ハ尙ホ蛋白質ノ用ヲ節スルモノニシテ、ホイト氏ニヨルニ其百分ハ其七乃至一五%ヲ節用シ得ルノ作用ヲ有ス、元來脂肪ハ胃内ニアリテハ分解セズ(或學者ハ一部分分解ストモ云フ)シテ重ニ腸内消化液殊ニ肝臟若シクハ脾臟分泌液ニヨリテ分解セラレ、然ル後初メテ吸收セラル、ニ至ル元來脂肪ハ蛋白質ヲ節用スルノ故ヲ以テ體中缺クベカラザルモノニシテ、分解シテ温ヲ生ジ活力ヲ生ムモノトス、近來學者間ノ研鑽ニ徴スルニ可ナリ、多量ノ脂肪ヲ胃粘膜ノ刺戟狀甚シキ場合ニ供給スル時ハ其酸度ヲ減却シ、而カモ其運動力ヲ阻害スルコト至ツテ少ナシト云フニ至レリ、故ニ今日ヨク酸過多症ニ脂肪ヲ用フルニ至レリ、而シテ脂肪ハマタ植物性ト動物性トニヨリ消化ノ度ヲ異ニシ、一般ニ前者ハ後者ニ比スレバ消化ノ度少ナシ、且ツ其溶解點高キモノ、例令牛脂、羊脂ノ如キハ其低キモノ、即チ豚脂、鷄鳥脂、阿列布油「バター」ニ比スレバ消化ノ度低シトス、故ニ我國古來ノ天、歎、羅「フライ」

脂肪ハ胃ノ酸
度ヲ減却スル
ノ効アリ

ニ比スレバ消化ノ度鈍キガ如シ故ニ吾人ハ食物調理ニ際シテハ牛酪又ハ豚脂ヲ用フルヲ可トス通常脂肪ハ一日三百瓦ハ腸管内ニ吸收セラル豚脂ノ如キハ僅カニ二%ヲ除クノ外總テ皆吸收セラレ牛脂ノ如キハ一〇%ヲ除クノ外スベテ吸收セラルコレ前者ハ其溶解點低キガ故ナリ

牛酪 Butter

牛酪ニ二種アリ天然牛酪及ビ人工牛酪之レナリ天然牛酪ハ牛乳ノ脂肪ヲ精製シタルモノニシテ人工牛酪ハ動物性脂肪例令牛脂豚脂等ヨリ製スルカ若シクハ植物性脂油例令胡麻油椰子油落花生油等ヨリ製出セルモノナリ純粹ノ牛酪ハ其主成分ハ脂肪ニシテ平均八十乃至九十「プロセント」ヲ算シ八乃至十五%ノ水分及ビ一乃至二%ノ「カゼイン」ヲ含有ス其他尙ホ少量ノ乳糖及ビ鹽類ヲ夾雜ス溶解點ハ三十度以上人體温ニ近シ且ツ體內ニ於テ容易ニ吸收セラレ一種ノ香味ヲ有スルヲ以テ脂肪食品トシテハ最モ吾人ノ嗜好ニ適スルモノトス

乾酪 Käse

乾酪ハ煮沸セザル牛乳ヲ「ラーブ」醱酵素ニヨリテ凝固シ其凝塊ニ食鹽及ビ

香料ヲ加伍シ然ル後コレヲ冷處ニ放置シ以テ成熟「Reifung」ニ至ラシム。乾酪ハ其硬度ニヨリ硬乾酪及ビ軟乾酪ニ區別シ脂肪含量ノ多少ニヨリ肥乾酪「Fettkäse」中乾酪「Halbfettkäse」及ビ瘠乾酪「Magerkäse」ノ三種ニ區別ス。

其主成分ハ蛋白及ビ脂肪ニシテ消化ニ於テハ必ズシモ良好ナリト云フヲ得ズ其内ニ含有セラル蛋白量ハ多クハ二十四乃至三十「プロセント」ノ間ニシテ脂肪ハ四乃至三十「プロセント」ヲ算ス他ノ食品ト共用シテ該食品ノ吸收ヲ速カナラシメ殊ニ蛋白及ビ脂肪ニ乏シキモノト共食スレバ榮養増進ノ補助トナスヲ得ベシ近時ザルコースキー氏ハコレヲ「ペプトーン」ニ代用シテ卓効アリトセリ。

肝油及ビ阿列布油 Lebertran u. Olivenöl 肝油ハ今日コレヲ食料トシテ

用フルヨリハ藥品トシテ用ヒラルコト最モ多シトス該品ハ石鹼ヲ形成シテ吸收シ易キヲ以テ用ヒラルト雖モ其臭味ニヨリテ惡心等ヲ來スヲ以テ廣ク榮養品トシテ用ヒラルコト少ナク今日ムシロコレヲ藥品トシテ用フ阿列布油ハマタ藥品トシテ胃潰瘍患者若シクハ酸過多症ノ患者ニ用ヒ其酸度ヲ減ズルト同時ニ粘膜面ヲ掩ヒ以テ刺戟状態ヲ沈靜セシムル

ノ効アリトス。

脂肪調製品成分

	水分	蛋白質	脂肪
牛酪(天然)	一四・〇七	〇・七一	八三・六三
同(人造)	一〇・五〇	〇・一〇	八五・八〇
牛脂	〇・七一	〇・二二	九八・一〇
乾酪(肥)	三五・七〇	二七・二〇	三〇・四〇
同(中)	四六・八〇	二七・二〇	二〇・五〇
同(瘠)	四八・〇〇	三二・六〇	八・四〇

乙 植物性食品 Vegetabilische Nahrungsmittel.

澱粉及糖分ヲ意味シ、主トシテ含水炭素ヨリ成リ、脂肪ト等シク蛋白質分解ヲ節用シ、同時ニ脂肪ノ節用ヲ來サシムルノ作用ヲ有スルモノナリ、而シテ前二者ト異ナリ窒素ヲ含有セズ唯炭素、水素、及ビ酸素ヨリ成ルモノニシテ、其重ナル代表者ハ澱粉、糖分、及ビ木纖維ナリトス。

澱粉ハ唾液酸酵素、ブチアリンニヨリ、若シクハ腸内ニ於ケル腺液ニヨリテ糖化セラレテ消化シ、吸收サレ易キ形状ニ變ジ、以テ体内諸組織ノ新陳代謝ニ參與スルノ運ニ接シ、茲ニ至リテ初メテ酸化セラレ、炭酸ト水トヲ生ズルニ至ル。糖分ニハ種々アリ、甘蔗糖、葡萄糖、乳糖、及ビ果糖ハ其重ナルモノニシテ水ニ溶ケ易ク消化シ、吸收サレ易ク、然ル後初メテ血中ニ入りテ酸化セラレ、モノナリ、而シテ肝臓ニ於テハ「グリコーゲン」トシテ之ヲ貯藏スルヲ常トス、コレ等ハ皆脂肪ニ代リテ體温及ビ活力ヲ産スルニ當リ必要缺クベカラザルモノトス。木纖維ハ草食動物ノ胃中ニ於テハ割合ニ消化シ易キモ、人胃ニアリテハ其消化甚ダ鈍ブシ、該成分ハ植物性食品中ニハ常ニ含有セラレ、ヲ以テ吾人ガコレヲ多量ニ食スルニ當リテハ、往々腸管ヲ刺戟シ、蠕動機能ノ充進ヲ來シ、下痢ヲ招クニ至ルコト、日常ヨク經驗スル所ナリ、故ニ吾人ハ含水炭素食品ヲ攝取スルニ當リテハ、常ニ木纖維ニ乏シクシテ且ツ消化シ易キ形状ニアルモノヲ撰擇スルノ要アリトス。

米

本邦人ノ古來ヨリ常食トセル所ニシテ外人ノ「パン」ニ相當スルモノナリ、今

玄米及白米ノ平均成分ヲ示セバ即チ次ノ如シ。

白米	玄米	水分	蛋白質	脂肪	含水炭素	木纖維	灰分
二〇・二三	一三・五〇	八・八〇	二・二〇	七三・四〇	一・〇〇	一・三三	一・三七
六・八二	二〇・二三	〇・二九	七二・九五	〇・四四	〇・三七		

産地ニヨリ、若シクハ種類ニヨリテ其成分モ亦大ニ異ナレリ、而シテ米ノ良否ハマタ種々ノ點ヨリ研究セラレ、破碎シ悪ク剛性ノモノハ良米ニシテ同時ニ蛋白質ニ富ムモノナリ從テ品質良好ナリ、其他尙ホ澤村農學博士ノ化合的研究ノ結果ニヨルニ蛋白質ノ多少ハ其良否ニ關シ且ツ脂肪及ビ灰分ノ多量ヲ含ムモノハ粗悪ナリトス尙ホ浸出物ノ多量ヲ有スルモノモ劣等ノモノナリト云フ。

糖ハ大ナル滋養ナリ

今分析表ニ依リ玄米及ビ白米ヲ比スルニ白米ハ水分ニ於テ玄米ニ優ルモ其他ノ脂肪及蛋白質ニ於テハ何レモコレヨリ少ナシ、コレ吾人ノ糠ト稱スルモノ、内ニハ脂肪及ビ蛋白質ノ多量ヲ有スルヲ以テ白米トナルニ及ンデ其量ヲ減少スルニ至ル故ガナリ、此ハ如ク糠ハ滋養價ニ富ムヲ以テ必ズシモ

コレヲ捨ツベキニアラズ、ヨロシクハ白米ニ其成分ヲ殘留セシムルヲ可トス、然レドモ其味ノ佳良ナラザルヨリ顧ミザル者多ク、今日唯コレヲ家蓄ニ與ヘテ好飼料タルノミ。

白米ヲ炊テ米飯トナスニ至リテハマタ其含有成分ヲ異ニス。

米飯	水分	蛋白質	脂肪	含水炭素	木纖維	灰分
六四・三三	三・一六	〇・〇五	三二・二七	〇・二七	〇・二七	

ナリ、故ニ米飯トナルニ及ンデハ脂肪、含水炭素及ビ蛋白質ハ著シク其量ヲ減ズルニ至ルモノナリ、玄米ノ多ク用ヒラザルハ其味ノ白米ニ比シ佳良ナラザルト、消化ニ於テ木纖維ノ多キガタメ白米ニ比シテ吸收遲鈍ナルヲ以テナリ。

今病者ニ最も多ク應用セラル、粥おもゆ等ノ成分ヲ示セバ即チ次ノ如シ(左表ハ相模嘉作氏ノ著書ニヨル)。

全粥	水分	固形分	蛋白質	無窒素有機質	灰分	脂肪
白米一合(百五十三瓦)ニ水一里(四十一瓦)トス	八三・〇五	一六・九五	一・二六	一・五二	〇・〇九	〇・三六

七分粥	五分粥	同上	粥汁	同上
白米七勺(百〇七瓦)ニ水 重七五里(百九瓦)トス	白米五勺(七二瓦)ニ水 重五〇里(六五瓦)トス	白米五勺(七二瓦)ニ水 重五〇里(六五瓦)トス	白米五勺(七二瓦)ニ水 重五〇里(六五瓦)トス	白米五勺(七二瓦)ニ水 重五〇里(六五瓦)トス
八三・四〇〇	八五・五七九	八七・八一〇	九七・〇〇一	九七・三三〇
一・六六〇	一・四〇二	一・二九〇	二・九九九	二・六六〇
一・六一九	一・〇六〇	〇・九七三	〇・二六一	〇・一〇五
一・四二二	一・二七二	一・〇二四	二・七八八	二・五三八
〇・二二〇	〇・一八六	〇・〇七八	〇・〇五〇	〇・〇二二
〇・五五〇	〇・〇四六	〇・一六〇		〇・〇六五

故ニ今コレヲ米飯ニ比スレバ榮養物含有ノ點ニ於テ遙カニ劣レリト云ハザルベカラズ殊ニ粥ヨリおもゆニ至ルニ從ヒ徒ラニ水分ヲノミ増シ滋養價ハ漸次減少スルニ至ルモノトス然ルニ邦人古來ノ習慣(寧ロ迷誤?)ヨリシテ消化器障害ヲ伴ハザル他ノ疾患ニ於テモ直ニ粥若シクハおもゆヲ用フルハ頗ル疑ナキ能ハズ且ツ消化器疾患ト雖モアル種ノ疾病(例令潰瘍ノ如キ若シクハ疼痛ノ甚シキ場合等ノ如キ)ヲ除ケバ患者ヲシテ充分ナル咀嚼ヲ行ハシムル時ハ胃中ニ到達スル頃ヒニ粥狀トナルヲ以テ決シテ憂フルニ足ラザルナリ況ンヤ粥ハ如キハ其消化(重ニ吸收)ノ點ニ於テ決シテ豫期セルガ如ク良好ノモノニアラズ故ニ病者ニ粥若シクハおもゆヲ與

フルハムシロ己ムナキ場合ニハミ之レヲ用フルニ過ギズ然ラザレバ却テ體力ハ損耗ヲ來スニ至ルコトアリ且ツ粥又ハおもゆヲ用フル際ハ常ニ他ハ滋養食品例令牛乳ハ如キモノヲ併用スルヲ可トス。

麥類

麥ニハ多クノ種類アリ吾人ノ麥飯トシテ食用スルモノハ大麥ナリ

大麥。大麥ハ麥飯トシテ食用ニ供スルノ外飴及ビビール醸造ニ用ヒ又粉末ハ菓子等ニ用ヒラル其成分ハ左ノ如シ。

大麥	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
一三・七八	一一・一六	二・二二	六五・五一	四・八〇	二・六三	

故ニコレヲ米ニ比スルニ蛋白質ハ遙カニ上ニ位スルヲ以テ常人ハコレヲ以テ直チニ滋養價ニ富ムモノナリト云フモ而カモ其消化ノ點ニ於テ果シテ良好ナリヤト云フニ決シテ然ラズコレ木纖維ノ多量ヲ含有スルヲ以テ胃腸蠕動機ヲ充進スルノ利アルモ其排泄物中尙ホ不消化物ノ多キヲ認

麥飯ハ米飯ニ
比スレバ滋養
價少ナシ故ニ
吾人ハ米飯ト
以テ主食トス
ルヲ好ム

ム、故ニ麥飯ハ唯一部ニ限リテノミ實用スルニ足ルモノトス、且ツ其味ノ點
ニ於テモ遙カニ白米ニ劣ルモノナリ、今之ヲ炊ギテ麥飯トナセル際ニ於ケ
ル成分ハ次ノ如シ。

麥飯	水分	纖維	蛋白質	無窒素物	灰分	脂肪
	七六・〇六	〇・七七	三・七七	一八・七四	〇・四三	〇・二三

小麥。

本邦ニ於テハ唯菓子若シクハ「パン」ヲ作ルニ用フルモ、歐人ニアリテハ即チ
常食ノ「パン」トナルモノナリ、我國ニ於テモ近來盛シニ「パン」ヲ作ルニ至レリ、
其主成分左ノ如シ。

小麥	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物及纖維	灰分
	一四五・〇	一一・〇〇	一・二〇	七二・六〇(内纖維 〇七六・一〇五)	一・七〇

ヲ含ミ木纖維ハ大麥ニ比スレバ遙カニ少ナシ、又吾人ガ常用トスル「パン」ト
ナルニ及ンデハ其成分實ニ次ノ如シ。

本邦製四
種平均

水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
三七・七七	六・九五	一・二〇	五三・四六	〇・九五	〇・七四
五・九四九	四・五五	〇・二九一	葡萄糖一・四一六 蔗糖一六・四四三	〇・二二三	〇・八七四

「トースト」
ンハ最も消
化シ易シ

ナリトス、元來「パン」ハヨク消化ニ適シ、燕麥ヨリ製セル「黒パン」ハ「白パン」ニ比
スレバ消化困難ナリトス、且ツマタ「黒パン」ハ容易ニ酸發酵ヲ來スヲ以テ胃
疾患ノ患者ニ用ヒズ、通常ノ「白パン」ハ焙焦セラレテ暗褐色ヲ呈セル周邊却
ツテ内部ノ心ニ比スレバ消化シ易シ、コレ内部ハ水分ヲ含ミコレヲ細碎シ
テ唾液ト混ズルコト遅キヲ以テナリ、殊ニ極メテ新鮮ノモノニ於テハ水分
ノ多量ヲ含ミ粘稠ニシテ細碎シ難ク唾液ト混ゼシムルコト頗ル困難ナリ
トス、故ニ吾人ハ「パン」ヲ食スルニ當リテハ常ニコレヲ燒キ「トースト」トシテ
用フルヲ可トス、且ツコレヲ焙燒スレバ、澱粉ノ一部ハ「デキストリン」化スル
ニ於テオヤ。

其他尙ホ麥ノ種類ニ於テハ裸麥、燕麥、等ノ種類アット雖モ吾人ノ日常遭遇
スルモノハ實ニ上述二種其主ナルモノナルヲ以テ他ハ茲ニ省畧ス。

其他醬油ノ如キモノモ亦大豆ヨリ調製シタルモノナレドモコレ尙ホ嗜好品若シクハ加味料トシテ用ヒラル、ニ過ギズ。

我國古來ヨリ存スル食品ニシテ尙ホ大豆ヨリ製シ植物性乾酪素即チ「レグミン」ノ凝固シタルモノニシテ植物性蛋白ニ富ムモノナリ、故ニ健康者及ビ病者ニ於テ動物性食品ニ代用スル貴重ノ食品ナリトス。

	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
豆腐	八八・七九	六・五五	二・九五	一・〇五	〇・〇二	〇・六四
雪花菜	八五・六六	三・六六	〇・八四	六・三五	二・九〇	〇・五九
凍豆腐	一一・八五	六二・四四	六・〇〇	一六・八一	〇・五二	二・三八

雪花菜ハ纖維ニ富ムモ尙ホ食品ニ供スルヲ得ベシ。

豆腐ノ他尙ホ燒豆、腐、蕨、納豆等ノ調製品アリト雖モ、吾人ハ以上ノ食品ヲ知レバ足レリトス。

其他小豆、豌豆、蠶豆、菜豆、豇豆、落花生等ノ種類アリテ何レモ皆食品トシテ用

ヒラル。

根菜及ビ球莖類

前述ノモノニ比スレバ榮養價ニ於テ遙カニ少ナシ今其大略ノ成分ヲ示セバ次ノ如シ。

水分	蛋白質	白	含水炭素
一五—九〇%		一—三%	八—二五%

吾人ニ最モヨク賞翫セラル、モノハ馬鈴薯ナリ故、ニ今少シク之ニ就テ述ベントス。

馬鈴薯

モト爪哇ニ産シ蘭人ノ手ヲ經テ我國ニ傳播セルモノニシテ爪哇薯ノ別名アリ、馬鈴薯ハ邦人モ好ンデコレヲ食用トスルモ、殊ニ歐人ニ於テハヨクコレヲ賞用シ「パン」ト共ニ缺クベカラザルモノトス、コノモノハ頗ル多量ノ澱粉ヲ含有スルヲ以テ酒精ノ原料菓子及ビ澱粉ノ原料ニ供セラルルコト多シ、要スルニ該食品ハ食養上澱粉ハ多量ヲ含ムヲ以テ愛翫セラル、ハモハト

九州ノ一地方ニ於テハ甘薯ノミナシ食下スル所アリ

馬鈴薯	水分	蛋白質	脂肪	含炭素	纖維	灰分
七五・〇〇	二・三〇	〇・三〇	二〇・四〇	一・〇〇	一・〇〇	

要之馬鈴薯ハ其澱粉含有大凡二〇%内外ニシテ消化シ易シトス。
甘薯。

澱粉ノ外多量ノ糖分ニ富ミ常用トシテ頗ル良好ノ食品タリ故ニマタ澱粉、
餡、酒等ノ製造原料ニ用ヒラル。

赤薯	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
六五・五六	一・八四	〇・三六	二八・〇一	〇・一九	〇・七八	
白薯	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
六四・二四	一・四八	一・〇八	三一・八二	〇・九七	〇・六三	

ナリ。

馬鈴薯ト云ヒ甘薯ト云ヒ其成分ニ於テ多クノ滋養物ヲ含有スルヲ以テ吾
人ハコレヲ盛ニニ攝食スルヲ可トス、殊ニ我邦ノ如ク菜食者多キ所ニ於テ

ハ常ニ此點ニ注意シ、或ハ米飯ト和シテコレヲ食スルモ可ナリ、若シクハマ
タ單純ニコノモノ、ミヲ以テ食用トスルモ敢テ不可ナキモノナリトス。

葉莖菜類

葉莖植物ニ於テハ一般ニ其内ニ含有スル纖維ノ多大ナルヲ以テコレヲ多
量ニ攝取スルハ健康ヲ害スルノ原因タルコト論ヲ俟タズ、且ツ諸類ニ比ス
レバ滋養價ニ於テモ遙カニ劣レリ、然レドモ其味佳良ナルト且ツ疾病ノ種
類ニヨリ蠕動機ノ亢進ヲ促ガサシメント欲スル際殊ニ慢性便秘等ノ際ニ
當リテハ缺クベカラザル食品ノ一タリ。

葉莖類ハ上述ノ如ク木纖維ノ多量ヲ含有スルト、且ツ其内ニ存スル滋養價
ノ些少ナルトニヨリ、榮養品トシテ用フルハ胃腸病患者ニ取ラザル所ナリ、
然レドモ、アトニ、若シクハ便秘等ハ存在スル場合ニ於テハ該蠕動機ハ充
進ヲ計ルガ爲メ應用セラハ、コト頗ル多シトス、且ツ此種ハモノヲ用フレ
ハ食味ハ調和ヲ良好ニシ、若シクハマタ他ハ動物食餌ト混合シ以テ其消化
ヲ補助スルハ點ニ於テ、缺クベカラザルモノナリトス、此ノ如キ木纖維ニ富
ムモノニ於テハ一般ニ調理法ニ注意シ、極メテ柔軟ナルモノヲ撰擇シ、且ツ

葉莖菜類ハ器
械的刺戟ヲ與
フルニハ良好
ノ食品ナリ

調理ノ際柔軟ナラシムルヲ要スルモノナリ然ラザレバ容易ニ分解作用ヲ來シ酸酵シ易ク從ツテ瓦斯ヲ形成シ易キヲ以テ吾人ハコレヲ用フルニ當リテハ宜シクコノ點ニ注意シ決シテ多量ヲ用ヒザルヲ可トス。

菌類

菌類ハ一般ニ多量ノ木纖維ヲ含有スルヲ以テ不消化物タルヲ免レズ故ニ吾人ハ強テコレヲ攝取スルノ要ナシ況ンヤ往々有毒物質ノ含有セラル、アリテ中毒症狀ヲ來スコト多キニ於テオヤ。

果實類

果實類ハ有機酸、糖分、アルカリ、鹽類ヲ含有シ其味ヨク吾人ノ嗜好ニ適シ心神ノ爽快ヲ覺ユルト同時ニ木纖維ヲ含有シ吾人ノ消化機能ヲ補助スルコト大ナルヲ以テ今日ヨク用ヒラル、ニ至レリ而シテ吾人ガヨク病床ニ就テ見ルモノハ多クハ次ノ數種即チ林檎、葡萄、梨子、密柑、莓子等ナリ其内古來ヨリ賞用セルモノ、ヲ述ブベシ。

葡萄

葡萄ハ昔日ヨリ用ヒラレ所謂葡萄療法トシテ賞用セラレ多クノ疾患ニ之

ヲ與ヘタリシモ近時ニ至リテハ其弊價漸ク失墜シ來ルニ至レリ然レドモ今日尙ホ廣ク用ヒラル、モノナリ少量ヲ與フル時ハ蛋白ヲ節減スルノ作用ヲ有スルモ大量ヲ食用スレバ却ツテ下痢ヲ惹起シタメニ往々害毒ヲ來スニ至ルラクエル氏ニヨレバ葡萄ハ其核及ビ皮質ヲ共ニ食用スレバサシタル下痢ヲ來スモノニアラスト云ヘリコレ其内ニ含有セラル、鞣酸ノ存在ニヨルモノトセリ然レドモ葡萄ノ種子ヲ共食スレバ往々蟲様垂炎等ヲ來スハ吾人ノ日常經驗スル所ナルヲ以テ注意スベキコトトス且ツマタ皮質ヲ共食スルハ胃ノ運動力障害ノ存スル際ハ避クベキコトタリストラウズ氏ハ診斷上ノ目的ヲ以テ乾葡萄ノ皮質ヲ應用シコレヲ胃擴張患者ニ用ヒテ其運動力ノ検査ヲ實行シタリコレ胃液ノタメニ何等ノ障害ヲ受ケザルヲ以テナリ。

林檎及ビ梨子ハ其他ノモノニ等シク木纖維有機酸及ビ糖分ニ富ミ且ツ天然ノ美味ヲ有スルヲ以テ其少量ハ何レモ病者ノ食品ニ適ス唯其調理ニ於テハ胃疾患ニ於テハヨクコレヲ煮テ與フルヲ最良トスコレ其質ヲシテ柔軟ニシ且ツ溶解シ易カラシメ次ヲ吸收シ易カラシムル所以カレハナリ且

ツ果實類ハ常ニ生熟セルモノヲ撰ビ特殊ノ場合ノ外ハ悉クコレヲ脱皮若シクハ脱核シテ食用トスベシ。

以上述べタル諸食品ノ含有成分ヲ示セバ大凡次ノ如シ。

左ニ記載セル諸表ハ衛生試験所農科大學其他二三學者ノ分析ニ依ル。

五穀類ノ成分

水分	蛋白質	脂肪	澱粉	糖及ビ糊粉	纖維	灰分
白米	六・八二	〇・二九	七一・九五		〇・四四	〇・三七
玄米	八・八〇	二・二〇	七三・四〇		一・〇〇	一・三七
糯米	八・五〇	三・二〇	七二・二〇		一・〇〇〇	〇・九〇
大麥	一一・一六	二・二二	六五・五一		四・八〇	二・六三
裸麥	一三・〇〇	一・五〇	六六・一〇		三・〇〇	二・〇〇
燕麥	一一・〇〇	六・〇〇	五四・〇〇		一・〇〇〇	三・〇〇
小麥	二・五七	一・二〇	七一・六〇		一・六五	一・七〇
粟	一〇・三七	三・六〇	六九・七〇		〇・九一	一・八〇
藜	九・〇〇	五・〇〇	六四・五〇		五・〇〇	二・〇〇
玉蜀黍						

豆菰類ノ成分

蕎麥粉	一三・〇〇	一五・二〇	三・四〇	六三・四〇	二・一〇	二・三〇
同信州産	一五・二二三	九・四五	〇・八八	七三・二〇七	一	一・二五

根菜類ノ成分

水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	維	灰分
黒大豆	一一・〇九	四〇・二五	一八・二六	二一・九七	三・八八	四・四五
黄大豆	一三・四六	三六・七一	一七・四三	二四・九三	二・四七	五・〇〇
綠大豆	一一・二八	四二・八五	一三・五八	二三・六八	二・九一	四・七〇
小豆(野州産)	一二・七〇	二二・〇一	〇・四一	五五・三九	六・四四	三・〇六
豌豆	一四・九三	二三・六九	〇・五六	五一・〇三	七・三〇	二・四九
蠶豆	一五・七六	二八・八八	一・二九	四九・七四	一・二三	三・一一
菜豆	一七・五一	二〇・三〇	一・〇七	五三・一九	四・四六	三・四七
豇豆	一五・二二	二一・七七	三・一八	五七・三二	一・一七	一・三六
刀豆	八八・九六	二・三九	〇・一四	五・三二	二・二八	〇・九一
落花生(剥皮)	六・九五	二七・六五	四五・八〇	一六・七五	二・二二	二・六八

水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	纖維	灰分
六六・二八	一・三五	〇・二九	二四・六〇	二・四八	〇・三九
七六・八〇	一・四九	〇・二〇	二四・二七	一・三六	一・〇三
八五・二〇	一・四〇	〇・〇八	一九・二二	〇・六三	〇・九九
六八・八一	二・七八	〇・二九	二五・六九	一・二五	一・二八
七六・一九	二・八一	〇・二三	一四・八〇	一・七八	一・二七
九四・五五	〇・七三	〇・〇一	三・七一	〇・五二	〇・四九
九四・〇〇	一・六二	〇・〇七	二・八二	〇・七一	〇・七八
八九・一二	一・二五	〇・三五	七・四一	一・一〇	〇・七七
七〇・五三	二・三六	〇・〇七	二五・二三	二・二八	〇・六三
六九・六三	三・三四	〇・一一	二四・一五	一・四二	二・三五
八五・三九	一・七二	〇・〇八	九・二〇	〇・八四	〇・三三
六九・二八	四・二七	〇・二〇	外無窒素 二四・三六	〇・四五	一・四四

葉莖類ノ成分

葱	水分	蛋白質	脂肪	無窒素物	糖分	纖維	灰分
九二・六三	一・四七	〇・〇七	四・三三	一・〇六	〇・四四		

鹹果類

土當歸	芹	苜蓿	路	三河島菜	同漬物	小松菜	水菜	芥菜	蕨	微乾物	菠薐草	南瓜	胡瓜
九五・二〇	九三・六〇	九〇・二一	九五・六〇	九二・九八	九一・二五	九二・六二	九五・二八	八六・三〇	九一・一八	六・三〇	九三・九一	九〇・二四	九六・六四
一・〇六	二・〇一	三・二八	〇・四〇	二・四四	二・二一	二・五二	二・二二	二・八七	二・八三	二・〇六	二・三〇	〇・六五	〇・八五
〇・一〇	〇・二三	〇・二三	〇・〇四	〇・六二	〇・三一	〇・五二	〇・一六	〇・一三	〇・二三	〇・四九	〇・二七	〇・一三	〇・〇八
二・〇五	三・二三	澱粉一・三七	二・七一	〇・七九	三・五二	一・一八	〇・二二	四・四〇	一・四一	四・一九	一・六五	一・九六	一・九六
〇・四二	一・九三	一・九三	一・九三	一・八三	二・二三	一・七九	一・一六	一・一六	二・二七	二・二五	一・六五	六・〇八	一・九六
〇・七〇	〇・九〇	〇・九〇	〇・七一	一・八三	二・二三	一・七九	一・一六	一・一六	二・二七	二・二五	一・六五	二・一五	四・〇七
〇・五七	一・〇四	一・〇一	〇・五二	一・三四	〇・四八	一・三八	一・〇七	二・〇四	一・一八	一・〇七	一・三〇	〇・七五	四・〇七

甜瓜	九二・四四	一・一五	〇・四八	二・五〇	一・六〇	一・二四	〇・五九
冬瓜	九七・四二	〇・二六	〇・〇二	一	一・七二	〇・三五	〇・二三
西瓜	九四・七六	〇・一六	痕跡	四・七七	一	〇・一〇	〇・二一
茄子	九四・〇〇	一・〇〇	〇・〇六	一	三・一一	一・四一	〇・四二

其他二三香辛類ノ成分ヲ示セバ次ノ如シ

香辛類

胡椒	水分	蛋白	揮發油	脂肪	澱粉	變糖質	木纖維	灰分	砂
胡椒黑	一一・五〇	一一・九八	一・三六	六・八五	三二・九〇	四二・六〇	一一・四五	四・〇二	〇・五五
目白	一三・五六	一一・二二	〇・七四	七・一一	四〇・三一	五六・〇四	六・〇八	一・六一	〇・一九
蕃椒實	八・一二	一八・三一	一	二・八五	無窒素	一	一七・五〇	三・二〇	一
同皮	一四・七五	一〇・六九	一	五・四八	全上	一	二二・七三	六・六二	一
同全部	一一・九四	一三・八八	一	一・五二	全上	一	一一・〇九	五・二〇	一
ソニルラ	二八・三九	三・七一	〇・六二	五・七一	全上	一	一七・四三	四・六三	一
丁香上蒂	八〇・四	五・九二	一五・八〇	九・一〇	全上	一	八・四五	七・四二	一
芥子白	七・二三	二七・二九	〇・八七	二・八八	全上	一	八・三五	四・三六	一
同黑	六・三〇	二七・八五	一・三三	三・一一	全上	一	一〇・四〇	五・〇四	一

芥子末	五・二二	三一・五五	〇・六六	三・九二	無窒素	一	八・八五	四・四五
生薑	一一・〇八	七・二二	二・七〇	三・四四	四九・七二	一五・七七	四・三六	四・八一
山葵	主成發揮油ニアルガ如シ							

以上五表ハ重ニ相模嘉作氏著食物彙纂第二版ニヨルモノトス

以上列記セル表ニ基キ蛋白脂肪含水炭素及ビ木纖維ノ多少ニ注意シ病症ニ應ジテ調理ノ法ヲ講ジ取捨宜シキヲ得ザルベカラズ尙ホ後章ヲ參考シテ其資ニ供スベシ。

第七章 嗜好品 Die Genussmittel.

嗜好品トハ其内ニ含有セル諸成分ヨリ榮養ヲ得ント欲スルニアラズシテ、而カモ之ニ依リテ淡泊ナル食品ノ味ヲ良好ニシ精神上爽快ノ感ヲ以テ食品攝取ヲ充分ナラシメント欲スルニアリ故ニ重ニ味覺及ビ嗅覺ニ對シ良好ノ刺激ヲ與ヘ從テ食思ヲ振作セシメ若シクハ之ヲ亢進セシム同時ニ又消化器官ニ一定ノ刺激ヲ與ヘテ分泌若シクハ運動力ノ旺盛ヲ招來シ得ルモノトス。

今左ニ各嗜好品ニ就キ性狀ノ一般ヲ論ゼントス。
一 茶及ビ珈琲
 洋ノ東西共ニコレヲ用フルモノニシテ其主成分ハ次ノ如シ(プロセス)ヲ以テ示ス。

茶ノ成分

産地京都府宇治郡木幡村 (岩崎日出雄氏分析ニヨル)

薄茶	二・九三二	一・一四二	二・五七四	六・八〇三	四・二四二	五・一五〇	三・九三
玉露	二・九五五	一・〇八二	二・八九五	六・四二六	四・二九四	四・六四三	四・四九
晚茶	〇・四一一	六・〇三四	一・五九三	五・三二四	二・六三〇	一・一二五	一・七九〇
	タイン	單寧酸	蛋白質	灰分	越幾斯分	水分	付單寧酸 タインニ

珈琲ノ成分(ケーニッヒ氏)

生豆	一八・二七	二・二二七	八・五五	三三・七九	一・二二	一一・〇七	三・九二	一一・二三
炒豆	一九・八九	一一・四八	〇・六六	四五・〇九	一・二四	一三・九八	四・七五	一・一〇
	木纖維	脂肪	糖分	無窒素物	コフ イン	窒 素	灰分	水分

茶類ノ主ナル作用

元來「テイント」コフ「イン」トハ同物質ニシテ茶ハ於テハ其含量珈琲ニ比シ、
 ハ、遙カニ多クシテ茶一〇〇瓦ニ對シテ珈琲三〇〇瓦以上ノ量ニアラザ
 ハ、(テイン)ノ含量相均シキヲ見ルニ至ラズ、今吾人ガ之ヲ飲用スルニ當リ
 テハ如何ナル作用ヲ及ボスモノナルカト云フニ「テイン」及「コフ」インハ共
 ニ神經ヲ興奮シ、殊ニ血管運動神經及ビ隨意筋神經ニ其作用ヲ逞フスルモ
 ハ、ナリ、然レドモ茶及ビ珈琲ハコレヲ煎ジテ人工的消化試験ヲ施ス時ハ蛋
 白質ノ「ペプト」ン化スルノ作用ヲシテ其三分ノ一ニ減少セシムト云フ、然
 レドモ生活體ニ於テハマタ多少其關係ヲ異ニスルガ如シ、珈琲ハ新鮮ナル
 者ヲ適度ニ飲用セバ消化管ノ機能ヲ充進スルモ、茶ハ殊ニ連用スルニ當リ
 テハ高度ノ單寧酸含量ニヨリテ往々便秘ヲ來タサシム、故ニ吾人ハコノ點
 ニ關シテハ寧ロ晩茶ヲ用フルヲ可トス、其他茶及ビ珈琲ハ共ニ利尿ヲ補助
 スルノ効ヲ有ス。

二 柯々阿

柯々阿樹ニ生ズル子實ノ核ヨリ製出セルモノニシテ其成分次ノ如シ。

柯々阿ノ主要作用

「テオブロミン」含量ハ恰モ前二者ノ間ニ存シ其滋養價ニ於テハ遙カニ彼等ニ優レリトス然レドモ脂肪含有ノ度多キガタメ多少消化シニクシテ「コロレート」ハマタコノモノニ他物ヲ混和シテ製セルモノナレドモ脂肪及ビ含水炭素含量ノ甚シキヨリ容易ニ酸類ヲ形成シ易シ「ブラーゲル氏」ハ「柯々阿」ニ牛乳ヲ注加シ胃消化ヲ檢セルニ消化時間ニ於テ約一時間ノ遲滯ヲ發見セリト云フ近世ニ至リ柯々阿ノ新調製品アリ「アイヘル」柯々阿及ビ「クラフト」チヨコレート「コレナリ」其成分次ノ如シ。

水分	蛋白質	脂肪	含水炭素	木纖維	灰分	單寧酸
六三五	二一・五 <small>内「テオ」</small>	二七・三四	三四・一八	五・四四	五・一九	
九一五	二〇〇	二〇〇	四〇〇			
八八二	三・六	四・〇	五・〇			
一・五五	同〇・二	一五・二五	七四・八九	一・二五	二・二五	
五〇六	同〇・二					
八・三〇	一四・四二	四八・五〇	一・八八		一・九六	

チヨコレート

〇・九四

四・四〇五

二〇・九七

七二・四四

一

一・二五

一

右二新製品ハ何レモ從來ノ柯々阿若シクハ「チヨコレート」ニ比シ其作用卓絶スト稱セラル、モ余ハ未タコレヲ知ラズ從ツテ何等ノ經驗ナシ。

三酒精飲料

酒精ハ「ローゼマン」及ビ「ノイマン」氏ノ試驗セルガ如ク脂肪及ビ蛋白質ヲ節約セシムルノ作用ヲ有スルモノナルヲ以テ常ニ必ズシモ吾人ノ嗜好品トシテノミ用フルモノニアラズ實ニマタ酒精ハ狹義ニ於ケル食料品タルモノナリ然レドモ人モシ之ニ慣レ之ヲ濫用シテ中毒病狀ヲ來タスニ至リテハ吾人ハ必ズシモ絶對ニコレヲ食品ト稱スルコト能ハズ故ニ酒無量不及亂ヲ以テ適度トナスニアルノミゴツダルト氏ハ酒精ハ滋養價ハ其少量ニ存シ其大量ニ於テハ其半量ハ已ニ廢滅ニ歸スルモノナリト。

吾人ガ酒精ヲ用フルノ効用及ビ人體ニ及ボス作用ハ即チ次ノ如シ。

- 一 酒精ハ脂肪及ビ蛋白質ニ代リ其燃燒ヲ防ギコレヲシテ其用ヲ節約セシム。
- 二 酒精ハ神經系統ヲ興奮シ且ツ一般循環系統及筋肉運動ヲ充進セシム。

酒精ノ人體ニ及ボス作用

三 コレヲ大量ニ用フレバ凡テヲシテ麻痺セシメ加之心神錯亂ノ危機ヲ招ガシム。

四 消化機系統ニ作用スル利害ニ就キテハ古來ヨリ幾多ノ學者其研究ニ從事シ或ハ消化ノ初メニ於テ蛋白質消化ヲ妨ゲ後ニ至リ胃液分泌ヲ充進スト云ヒクラウド、ベルナルド及ビウオルフス氏ハ少量ノ酒精ハ消化ノ初ニ於テハコレヲ促進シ大量ヲ用フルニ於テハ却テ消化ヲシテ遲滯セシムトクレムペレル氏ハ酒精飲用ハ胃液分泌ヲ少シク充進シ其運動力ヲシテ恰モ結列阿曹篤服用ニ等シク増進セシムルモノナリト其他チッテンデン氏ハ空虛胃ニ於テ飲用スル時ハ胃液分泌ヲ増進シ酸度ヲ高メ充盈胃ニ於テハ其初メニ於テ消化ヲ障害シ後コレヲ充進セシメ酒精ニヨル迅速ナル呼吸ニヨリテ再ビ平均スルニ至ルト要之何レハ實驗ニ徵スルモ少量ヲ適度ニ飲用スル時ハ少ナクモ消化ヲシテ充進スルハ機能ヲ有スルモノトス故ニ胃ノ消化障害ヲ來タシ分泌充進ヲ呈セル患者ニ於テハコレヲ與フルヲ禁ズルヲ良策トス。然レドモ消化不良ノ患者ニ對シテハ少量ノ酒精飲料ヲ食前ニ飲用セシメ

精神ノ刺激
ハ消化器官ニ
及ボス影響大
ナルヲ念ルベ
カラズ

若シクハ食事中ニコレヲ與フル時ハ大ニ消化機能ヲ増進スルハ作用ヲ有スルモノナリ加之食事ノ際コレヲ與フル時ハ吾人ノ精神上ニ言フベカラザル快感ヲ與ヘ精神上大ニ其効果ヲ致サシムルモノナリ。

然レドモ酒精飲料ヲ用フルニ當リテハ其内ニ含有スル成分ニ注意スルヲ要スカノ酸味ヲ有スル酒類ニ於テ唯單ニ少量ノ酒石酸存在等ハ敢テ其害少ナシトスルモ所謂未熟ノ酒類例令林檎酸、醋酸及ビ拘橐酸ノ如キモノヲノミ多量ニ存スル場合ニアリテハ往々呑酸、嘔吐ヲ來スヲ以テコレ等ハ飲用スルニ當リテヨク注意スルヲ要ス其他マタ酸酵作用ノ不充分ナルモノハ斷ジテコレヲ用フルヲ許サズコレ其内ニ存在スル酸酵素及ビ酸酵成分ニヨリ胃中ニ再ビ酸酵作用ヲ惹起スルノミナラズ進ンテ神經系統ニ對シ中毒症狀ヲ來スヲ以テナリ。

果實酒飲料 單ニ胃消化ノ充進ヲ促ガサンガダメニノミ用フルニアラズ尙其内ニ鞣酸ヲ含有スルモノアルヲ以テ好ンテコレヲ腸疾患ノ患者ニ應用スルコトアリ殊ニ山桑酒ノ如キコレナリコレ尙カマリ一テノ如ク果實酒ニ屬シ鞣酸含有ノ點ヨリ消化不良ノ患者及ビ腸疾患ニ賞用セラル

其他果實酒ハ其種類多シト雖モ多クハ胃疾患ニ用フルコト少ナシ然レドモ林檎酒ハ往々腸管運動ノ遲鈍ナルモノニ用フ。強度ノ酒精含有飲料ハ時トシテ極少量ヲ與ヘテ消化機障害ヲ回復シ得ルヲ以テ最モ多ク醫藥トシテ應用セラル、モノナリ、菓酒、ウイスキー、コシヤンパン等コレニ屬ス。

菓酒

菓酒 多クハ胃病患者若シクハ衰弱セル者ニ用フ、通常コレヲ稀薄セズシテ用フルモ、患者ノ多クハ強烈ノ感ヲ訴フルヲ以テ稀薄スルコト多シ、マタコレニ砂糖若シクハ牛乳、鶏卵等ヲ混ジテ用フ、各疾患ニ對スル應用及ビ其調和等ハ後章ニ於テ論ズベシ、菓酒ハ葡萄酒ヲ蒸餾シテ得タル最良ノ火酒ニシテ、毫モ蔗糖若シクハ着色ヲ加ヘザルモノナリ。

シヤンパン

「シヤンパン」ハ前者ニ比スレバ、アルコール分ニ乏シク且ツマタ炭酸瓦斯ヲ含有ス、コレヲ飲用スル時ハ胃中ヨリ吸收セラル、速度早キヲ以テ、ヨク急性疾患ニ用ヒラル、然レドモコレヲシテ甚シク冷却セシムルヲ不可トス、何トナレバ多少ハ炭酸瓦斯ハ發生ニヨリ胃ヲシテ甚シク膨滿スルヲ以テ、豫メ温メテ以テ少許ハ瓦斯ヲ驅逐シ、然ル後初メテコレヲ用フ。

日本酒一般ノ性狀

啤酒ノ性狀

日本酒、所謂清酒 日本酒ニハ其種類種々アリテ一定セズト雖ドモ、要スルニ一般ノ性質トシテ酸性反應ヲ呈シ、固有ノ芳香ヲ有シ、其色淡黄ナルヲ常トス、主ナル成分トシテハ水分ニシテ、次ニ多量ノ酒精(平均一四%内外)糖、糊精、グリッソリン及ビ揮發酸其他二三ノ物質ヨリ成ル(別表参照)糖、分ハ須田氏ニ從ヘバ多クハ熟成ノ酒精ニアリテハ麥芽糖多ク、葡萄糖ヲ發見スルコト少ナシト云フ、其他尙ホ、モキス、分中ニハ窒素化合物ヲ含ミ、蛋白質マタ其内ニ存スルモノナリ、其他尙ホ、下等ノ種類ニ至リテハ、フリーゼル油ヲ含有スルコトアルヲ以テ往々中毒症狀ヲ來サシムルコトアリ、殊ニ粗製ノ惡酒ニ多キヲ以テコレヲ疾病ニ應用スレバ却テ害毒ヲ來スモノナリ、故ニ吾人ハ酒精飲料ヲ用フルニ當リテハ宜シク其含有物ヲ檢スベク、要ハ唯其含有量ノ如何ニ注意シ、適度ニコレヲ用フルニアルノミ、其詳細ニ至リテハ別表ヲ參考シ、以テコレヲ取捨スルハ醫ノ義務ナリトス、而シテ清酒ノ腐敗セルモノニアリテハ其色及ビ香氣ヲ變ジ、且ツマタ酒精ノ含量ヲ減ジ、尙ホ且ツ有毒ナル有機酸ヲ生成スルニ至ルヲ以テ一段ノ注意ヲ拂フヲ要ス。

啤酒

歐洲殊ニ獨逸ニ於テヨク飲用セラル、モノニシテ近來我國ニ於

テモ盛シニ醸造セラレ其種類甚ダ多ク現今全ク獨逸ノ輸入ヲ防グニ至レリ、多クハ皆大麥ヨリ製出セルモノニシテ多量ノ炭酸ヲ含有シ、僅少ノ苦味ヲ備ヘ固有ノ香氣ヲ呈ス、歐洲ニテ製出セルモノハ酒精含有ノ量ハ比較的少ナクシテ二乃至五%ノ間ニアレドモ、吾國ニ於テ醸造スルモノハ多クハ五乃至六%ノ間ニアリ、麥酒ヲ醫療上ニ用フルハ甚ダ罕ニシテ寧ロ一般ニ嗜好品トシテ用フルノミ。

多クノ學者ハ胃腸疾患ノ大部ニ向ツテコレヲ禁ズルモノ多シ、コレ其酒精分少量ナルヲ以テ、一回ニ少量ヲ飲用スルハ敢テ其効ナク、從ツテ多量ヲ服用セシムル時ハ胃液ヲ稀釋セシムルハ虞ハアルト、同時ニ胃ヲシテ其重荷ニ堪エザラシメ且ツ多量ノ酸酵菌ヲ含有スルハ故ヲ以テ胃中ニ於テ酸酵作用ヲ來サシムルハ虞アリ、加之コレヲ瓶中ニ入ルハ先立チ殺菌スルヲ得ザルヲ以テ多少ノ危險ヲ免ハズ、故ニ多クハコレヲ胃腸疾患ニ用ヒズ、唯稀ニ用フル場合ハ利尿ノ効アルヲ以テ利尿惡シキ者若シクハ脚氣患者ニ用フルコトアルハミ。

葡萄酒

葡萄ノ果實ヨリ搾出シタル液汁ヲシテ天然酸酵ヲ來サシメシ

醫療上麥酒ヲ用フルノ必要ニナシ

葡萄酒ノ性狀

モノナリ、其色少シク淡黄色ヲ帶ブルモノハ所謂白葡萄酒ニシテ赤色ヲ呈スルモノハ即チ赤葡萄酒ナリ、コレ唯醸造ニ際シ前者ハ果皮及ビ核ヲ液汁ヨリ分離シ後者ハ皮核混同シテ製セシニヨルノミ、該酸酵ハ其果上ニ附着セル酵母ニ歸因スルモノナリ。

葡萄酒百分中ニ含有スルアルコールハ多クハ七乃至九重量%ヲ算ス、コノモノハ尙其内ニ含有セル酒精分其主ナル醫治効用ヲ來スモノナリ、其用前記酒精ノ効用ニ就テ述ベタルガ如シ、

味淋酒

多量ノ糖分ヲ含有シ味甚ダ甘ク其色黃褐ニシテ精酒ニ比スレバ粘稠ノ液體ナリトス、其反應ハ亦酸性ヲ呈ス。

醫治用法トシテハ吾人ハコレヲ顧ミズ、唯嗜好飲料トシ、若シクハ食物調理ノ際ニ用フルニ過ギズ、然レドモ尙ホコレヲ用フレバ所謂アルコールノ作用ヲ呈スルニ至ルコト勿論ナリ。

其他尙ホ酒精ヲ含有スルガ如クニシテ而カモ酒精ヲ含有セザル所謂無酒精酒ナルモノアリ、該飲料ハ寧ロ保藏セル果汁トモ稱スベキモノニシテ、尙ホ且ツ食養トシテ用ヒラレ、胃腸ノ消化機能ヲ充進スルモノトシテ用ヒラ

味淋酒ノ性狀

無酒精果汁ノ性狀

ル然レドモ我國ニ於テハ未タコレヲ廣ク用フルノ機運ニ接セズ。
 無酒精酒ハ果實ヲ搾出シテ其液汁ヲ取りコレヲ殺菌シテ用ニ供スルモノ
 ニシテバストールノ殺菌法ニヨルカ若シクハ酸類ヲ以テム微菌ヲ滅殺シ
 テ製スルニアリ若シ酸類ヲ以テスル場合ハ後ヨリ更ニ鹽類ヲ入レ再ビ酸
 性ヲ遲鈍ナラシメテ後貯藏スルモノナリ。

該飲料ハ「アルコール」飲用ヲ禁ゼザルベカラザル場合ニ於テ用ヒラル、コ
 ト最多ク近來多數ノ學者ニヨリテ賞用セラル、ニ至レリ要スルニコノモ
 ノハ同化作用ヲ亢進シ同時ニマダ腸管ノ腐敗現象ヲ防遏スルニ効アリ葡
 萄汁ノ如キハ一日三〇〇乃至八〇〇ヲ飲用スル時ハ其効顯著ナリト云フ
 者アリ。

以上述べタル酒精飲料ノ外製法ノ異ナルニヨリ其種類ノ異ナルモノ亦幾
 千ナルヲ知ラズト雖モ吾人ガ日常醫用トシ若シクハ患者ノ嗜好品トシテ
 醫ノ知ラザルベカラザルモノニ就テ述ベシノミ今コレヲ一々表ニシテ其
 成分ヲ示セバ次ノ如シ(東京衛生試験所ゲーニツヒ氏等ニヨル)

第一表 清酒及外國酒

一〇〇瓦中	酒精	越酸	揮發酸	不飽和酸	糖	分糖	精	グリセリン	油	灰分
菊正宗	一三・七七	二・七	〇・〇四	〇・〇六	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四
富久娘	一四・〇九	三・三三	〇・〇五	〇・〇三	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四
東京混合酒	一一・七〇	三・〇一	〇・〇三	〇・〇一	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四
銘世界	一四・七五	四・一五	〇・〇七	〇・〇五	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四
白鹿	一四・三三	三・四一	〇・〇五	〇・〇三	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四
日本清酒平均	一四・三三	三・四一	〇・〇五	〇・〇三	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四
不	一四・三三	三・四一	〇・〇五	〇・〇三	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四
明	一四・三三	三・四一	〇・〇五	〇・〇三	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四
ボルト酒	一六・六九	八・〇五	〇・〇七	〇・〇五	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四
葎	六九・五〇	〇・六五	〇・〇七	〇・〇五	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四
シエリー	一七・四五	三・九八	〇・〇七	〇・〇五	〇・八〇	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四	〇・七四

第二表 葡萄酒

一〇〇瓦中	酒精	越酸	總酸	糖	分糖	グリセリン	鐵質	磷酸	カロリー
ラインガウ白	八・〇〇	二・六〇	〇・八一	—	—	〇・八五	〇・三〇	〇・〇二	多クハ皆
モーゼル白	七・九九	二・二四	〇・七九	—	—	〇・七五	〇・一七	〇・〇二	六〇乃至
佛國産白	八・三〇	三・〇三	〇・六六	—	—	〇・九七	〇・二五	〇・〇二	七〇位ノ
同	七・八〇	二・五八	〇・五七	—	—	〇・八五	〇・二四	—	間ニアリ
札幌赤酒	八・八七	二・三三	〇・六三	—	—	〇・八五	〇・二二	〇・〇二	—

甲州赤酒	八・三四	二・〇四	〇・七二	〇・三六	〇・四一七	〇・三〇三		
同白	六・九二	一・八三	一・〇〇五	〇・一七	〇・五九〇	〇・二六		
酒ポルト	一六・六九	八・〇五	〇・四〇	五・八二		〇・三三〇		

第三表 麥酒

一〇〇瓦中	水	酒精	炭酸	越幾斯	含物窒	麥芽糖	糊澱及	總酸	リンス	灰分	磷酸
シエンク	九一・二	三・三六	〇・二九七	五・三四	〇・七四	〇・九五	三・一一	〇・一五六	〇・一三〇	〇・二〇	〇・〇五五
ビーゲル	九〇・八	三・九三	〇・一九六	五・七九	〇・七一	〇・八八	三・七三	〇・一五一	〇・一六五	〇・三三八	〇・〇七七
エクスボル	八九・〇	四・〇〇	〇・二〇九	六・三八	〇・七四〇	一・三〇〇	三・四七〇	〇・一六一	〇・一五四	〇・三三三	〇・〇七四
トール	八九・四	四・七五〇	〇・二〇二	五・六五〇	〇・六一〇	一・〇七〇	一・八一〇	〇・二七八		〇・三三〇	〇・〇八六
ビーブル		三・三二〇		五・二九一	〇・八三二	一・一五〇	〇・七六六	〇・一〇四	〇・二七九	〇・三五六	〇・〇六八
朝日		五・〇〇〇		六・七三五	〇・八三二	一・一六一	一・九八四	〇・二六六	〇・二二五	〇・二六三	〇・一七
キリン		四・四六九		五・八五〇	〇・五八〇	一・四八六	三・一四三	〇・〇〇六		〇・三三六	〇・二〇九
朝日		三・八四九		五・〇六八	〇・六九三	〇・九八四	二・五九七	〇・〇〇九		〇・二四四	〇・三三三
朝日		四・四〇五		五・五七二	〇・七八七	一・六四三	二・五〇八	〇・〇〇八		〇・二二三	〇・三三三
朝日		四・三三三		六・〇一〇	〇・五九八	二・一五三	二・五四一	〇・〇〇七		〇・二三八	〇・三三八

第四表 其他ノ酒精飲料

味淋酒	比重	總固形物	酒精	精葡萄糖	糊精	遊離酸	リグリン	灰	水分
七年味淋	一・二三八〇			一・〇〇〇	三・〇一〇	四・九六			五・四九四
燒酎	一・〇八一			一・一四〇	一・九三二	四・〇四			六・五二四
同盛	〇・九六四〇			三・一六〇					
泡盛	〇・九五五二			五・九〇〇	〇・四一七				
同盛	〇・九五二二			四・〇六〇					

第五表 果實酒

品名	酒精	スエ	分キ	精分	酸(有機酸)	揮發酸(脂肪酸)	炭酸	リグリン	窒素	礦物質
林檎酒	四・七三〇	二・三四〇	〇・二二〇	〇・五四〇	〇・三六	〇・一八六	〇・四六〇	〇・〇〇三	〇・二五二	〇・二五二
華酒外國	一〇・四九〇	一・八六二〇	一・五七八〇	〇・七四〇			〇・七七〇		〇・二一〇	
同上本邦製	一七・一三八	八・七九五	八・六六六							
シャシヤン酒	二・二〇〇	〇・三三〇	〇・三三〇	一・九七〇			〇・三四〇			〇・二六〇
櫻櫨酒	九・五〇九	一・一三六	一・〇九七							

四香料

Die Gewürze.

香料モ亦嗜好品ニ屬ス今重ナルモノヲ左ニ述ブベシ、
醬油

品質ニヨリ其濃度ヲ異ニシ且ツマタ味ヲ異ニスルモ要スルニ濃厚黒褐色ノ液ニシテ酸性反應ヲ呈シ其味鹹味ナリトス。東京衛生試験所ニ於テ檢セ
ル關東醬油四十八種ノ平均成分ハ次ノ如シ。

關東醬油四十八種平均	比重	一・一九七六	固形物	三七六〇	葡萄糖	三二六	糊精	一一五	精窒素	一一九	灰分	二〇・三三	食鹽	一八・一一	鹽酸	〇・四九
	比重	一・一九七六	固形物	三七六〇	葡萄糖	三二六	糊精	一一五	精窒素	一一九	灰分	二〇・三三	食鹽	一八・一一	鹽酸	〇・四九

醬油ハ胃腸粘膜炎ヲ刺戟スルヲ以テ炎病疾患ニハコレヲ禁ズ

ナリト云フ而シテコレヲ作ルニ要スル原料中ノ蛋白質ハ、么微體若シクハ酸酵素ノ作用ニヨリテ種々ニ變化セラレ、醬油トナルニ及ンデ食鹽及ビアミード化合物ノ多量ヲ含有スルヲ以テ一方ニ於テハ多少日常ノ滋養トナルモノナリ。

豉醬

醬油ノ一種ニシテ尙ホ褐黑色濃厚ノ液體ニシテ其性質醬油ニ髣髴タリ。

比重	一・一〇三九	固形物	三九〇・六	窒素	一・九三三	葡萄糖	一・七〇二	糊精	〇・一〇六	揮發酸	〇・一〇六	不揮發酸	一・一三三	無機物	一九・八二	食鹽	一七・〇三五	鹽酸	〇・五九八	濃利鹽	一・四二八
----	--------	-----	-------	----	-------	-----	-------	----	-------	-----	-------	------	-------	-----	-------	----	--------	----	-------	-----	-------

日本醋

單純ノ調味料トシテ用ヒラル、ノミ、コノモノハ諸國ニ於テ製セラル、モノニシテ其重ナル成分ハ村瀬理學士ノ調査ニヨルニ實ニ次ノ如シ。

日本醋	比重	一・〇二五五	固形物	五・一五	越幾斯醋	五・一五	酸	三・六二	葡萄糖	〇・六六	糊精	〇・二四六六	糖	〇・四六八	灰分	〇・一一〇
-----	----	--------	-----	------	------	------	---	------	-----	------	----	--------	---	-------	----	-------

食鹽

單ニ香料ト云フベキモノニアラズシテ、實ニマタ吾人ノ常用トスベキ食品中ノ必要ナル成分ナリトス。元來食鹽ハ胃ニ於テ分泌機能ニ對シ、一定ノ影響ヲ及ボスモノニシテ、少量ヲ攝取スレバ粘膜ヲ刺戟シ分泌ヲ促ガスモノニシテ、大量ヲ與フル時ハ却テコレヲ中和スルニ至ルコト、恰モ他ノ亞爾加里劑ニ於ケルガ如シ、且ツ食鹽ハ體成分ヲ組成スルニ於テモ與リテ力アル

モノナルガ故ニ唯ニ調味料トシテ用フルモノニアラズ、一部充分ナル栄養ノ目的ヲ有スルモノナリ、

砂糖

食鹽ト同ジク香料トシテ用ヒラルノミナラズ實ニマタ必須ノ食品ナリ。其他諸種ノ香辛類例令胡椒。山椒。蕃椒。肉豆蔻。華尼拉。丁香。芥子。茴香。山葵。葱等ノ如キ何レモ皆調味料トシテ用ヒラレ之ニ依リテ食思ヲ振興シ若シクハ消化ノ進捗ヲ促ガスニ至ルモノナリ。

人工榮養品ノ
意義

第八章 人工榮養品 Künstliche Nährpräparate.

人工榮養品ハ自然界ニ於ケル食品中ヨリ人工的ニ榮養分ノ多量ヲ含有スルモノ、ミヲ調製セルモノニシテ病者若シクハ衰弱状態ニアル者ニ對シテ適當ナル榮養ヲ補給シ而カモ何等ノ危害ヲ招來セザル様精製シタルモノナリ。

一般ニ人工榮養品ノ應用セララル、目的ハ食品攝取ヲ欲セザルカ若シクハ諸種ノ疾患ニヨリ到底充分ナル食品ヲ攝取シ得ザル場合ニ於テ應用セララル、モノニシテ例令食思不振ノ患者又ハ口腔、食道ノ疾患ニ際シ到底食品攝取ヲ遂行シ得ザル場合若シクハ胃痛ノ存スル時又ハ胃粘液面ニ於テ解剖的變化ヲ有スルガタメ或ハ胃液ノ變化ニ因シ若シクハ腸疾患ノ存在ニ於ケルガ如キ其他諸種ノ疾患ニ於テ殊ニ發熱狀態及ビ羸瘦セル際ニ當リ自然的食品ノ補缺トシテ供給セララル、モノナリ。

人工榮養品ハ自然界ニ於ケル諸種ノ食品ヨリ調製セララル、モノナリ即チ一肉類及ビ蛋白質調製品、二含水炭素調製品、三脂肪調製品、四諸種ノ

成分ヲ含有セル混合營養品。五牛乳調製品之レナリ、何レノ營養品ニ於テモ其理想トスル所ハ分量性質及ビ溫度ニ對シテ充分ノ注意ヲ拂フニアリ、故ニ比較的少量ヲ用ヒ其性水ニ溶ケ易ク味臭ハ不快ナラザルヲ要シ且ツ粉末様若シクハ液性ニシテ而カモ比較的其少量ヲ以テ多量ハ溫度ヲ產出シ加フルニ其價ハ廉ナルヲ以テ選良ハ品トス。

一 肉類及ビ蛋白調製品

Die Fleisch-und Eiweisspreparate.

一 肉越幾斯 Fleischextrakt

肉越幾斯ハ一千八百二十一年ブロースト氏ニヨリ創メテ製出セラレ、バルメンチール氏ト共ニ強壯品トシテ世ニ推賞セルモノナリシモ後リトビツヒ氏熱心之ガ精製ニ從事シ今日リービツヒ氏肉越幾斯トシテ普ク世ノ賞讃ヲ博スルニ至レリ。

該品ハ水ニ溶解シ易キ肉成分ニシテ、捏粉様稠度ヲ有シ、一種爽快ナル香氣ヲ有スル濃度ノ越幾斯ニシテ、比較的多量ノ越幾斯分、蛋白及ビ灰分ヲ含

肉越幾斯

越幾斯ノ効用

有ス。然レドモ吾人ハ之ヲ以テ營養ノ目的ヲ充分ニ達シ得ベキニアラズ、ムシロ其内ニ含有セラルル越幾斯分ニヨリテハミ其價値ヲ認ムルモノニシテ即チ之ニ依リ食思ハ不振ヲ回復シ他ノ食品ニ加伍シテ一種ノ香氣ト清爽ナル味ヲ附與シ以テ榮養療法ノ先導ヲシムルニアリ、其他全身神經系統ニ對シ興奮的感作ヲ來タサシメ依テ以テ心身の衰憊セル患者ヲシテ爽快ナル氣力ニ到達セシムルヲ得ルモノナリ、且ツ又其内ニ包有セル多量ハ灰分ハ身體組織ハ構成ニ向ツテ裨益スル所鮮少ニアラズ。

肉越幾斯ノ用

今リービツヒ氏肉越幾斯の半茶匙(五瓦)ヲ取ル時ハ其内ニ含有セラルル成分中窒素含有ノ越幾斯分ハ約二瓦ニシテ、礦物質ハ一瓦ナリ、而シテ該越幾斯ノ五瓦ヲ以テスルモ尙ホ容易ニ神經系統ノ興奮ヲ來タサシムルコトヲ得ルモノトス、故ニ吾人ハ一回ノ量トシテ五瓦ヲ極度トシ一日十瓦ヲ以テ適量トス、然ラザレバ却テ神經系ヲシテ強度ニ奮興セシメ、加里鹽類ニヨリテ心臟機能ニ影響ヲ來スニ至ルヲ以テナリ。

尙ホ肉越幾斯中ニハ約二〇プロセントノ蛋白ヲ含有スト雖モ吾人ハ上述

セル如ク少量ヲノミ用フルヲ以テ蛋白質トシテハ敢テ榮養ノ目的ニ添フモノニアラズ。

(代價百瓦ニ付二・三マルク) (獨逸ノ時價ニ據ル以下倣之)

二肉汁「ビーフ、ター」肉液等

[Fleischbouillon, Bechka, Fleischsaft, Meatjuice.]

肉汁ノ製法

肉汁ハ恰モ肉越幾斯ヲ肉羹汁中ニ投ゼルガ如キ成分ヲ有スモノニシテ、肉類中ヨリ搾出セル液質ヲ稱スルモノナリ、通常肉汁ヲ製出セント欲セバ半磅ノ脂肪ナキ肉ヲ采ノ目ニ細切シ、コレヲ燻中ニ入レ水ヲ加フルコトナク輕ク栓ヲナシ、約五十度ノ溫浴煎トシ、二時間ヲ經過シタル後煮沸セル湯中ニ煎ズルニアリ、尙ホ該液汁中ノ含有成分ヲ多量ナラシメント欲セハ、細割セル肉片ヲ搾壓器ニヨリテ強ク壓迫シ、其浸出液ヲ以テスルニアリ。

今リービッヒ氏肉越幾斯ノ十瓦ヲ取り、コレニ九十立方仙迷ノ水ヲ加伍スル時ハ、其成分ニ於テハ恰モ肉汁ニ一致スルモノナリ、從ツテ其應用及ビ作用モ亦肉越幾斯ニ類シ、榮養品ト稱スルヨリハムシロ神經系統ニ作用スルコト多ク、從ツテ食思ノ亢進及ビ元氣ノ回復若シクハ他ノ食品ト兼用シテ榮

養補給ノ援助ヲ與フルモノナリ。

アルンネル氏
殺菌肉汁
ウイターズ肉
汁
ワレンチン肉
汁

肉汁ハ近來一定ノ製造所ニ於テ調製セラレ、市場ニ販賣セラル、モノナリ、アルンネル氏殺菌肉汁ハ、ニプロセントノ溶解性蛋白質ヲ含有スト稱セラル、モ、其用途至テ狭少ナリ、反之亞米利加製ウイターズ牛肉汁殊ニワレンチン肉汁ハ最モヨク世ニ賞讃セラル、後者ハ普通ノ肉汁ニアラズシテ、肉越幾斯一部ト水二部ノ割合ニ相當セル溶解液ニシテ、搾出シタル肉汁ニ尙ホ一定ノ越幾斯分ヲ追加シ、内容ヲ増加セシメタルモノトス、而シテ該肉汁ノ一茶匙ハ、〇・六瓦ハ、蛋白ト二・二瓦ハ、越幾斯分ヲ含有スルヲ以テ、恰モリービッヒ肉越幾斯ハ、半茶匙ニ匹敵ス、故ニ此肉汁モ亦單ニ精神興奮トシテ用ヒラル、コト多ク、從テ必ズシモ榮養ノ本旨ニアラザルナリ、
(百五十立方仙迷 價約・四五マルク)

三「プーロー」Puro

ドクトル、シヨル氏ノ創製セル榮養品ニシテ、比較的少量ノ蛋白ヲ含有ス、即チ蛋白量トシテ三一・三三%ヲ含ミ、越幾斯分ハ約一九%ヲ算ス、故ニ一茶匙中ニハ二瓦ノ越幾斯分及三・三瓦ノ蛋白ヲ包有スルモノナリ、故ニ二茶匙

「ブーロー」ハ約一個ノ鶏卵ニ相當セル蛋白ヲ含有スル割合ナリ、故ニヨク衰弱患者等ニ用ヒテ有效ノモノナリ。

(代價百五十立方仙迷ニ付二・五「マルク」)

四液性肉(「フルード、ミート」) Fluid meat

英國ニ於テ用ヒラル、モノニシテ三〇%ノ蛋白及ビ三〇%ノ越幾斯分ヲ含有スルヲ以テ、肉越幾斯ノ代用トシテ用ヒラレ、モノナリ。

「ボブリー」

五「ボブリー」調製品 Bovrilpreparat

倫敦ニ於テ製出セラル、蛋白養食品ニシテ、肉越幾斯ノ如ク捏粉様稠度ヲ有スルモ、越幾斯分ハ其半量ニ過ギズ、從ツテ多クハ世ニ用ヒラレズ。

上述セル五種ハ人工養食品ハ重ニ興奮的作用ヲ有スルモノハニシテ、本來ハ養食品ト見做ス能ハザルモノナリ。

「トロポーン」

六「トロポーン」及ビ「ロポラート」 Tropon und Roborat

二養食品共ニ粉末ニシテ所謂肉粉 Fleischpulverニ屬ストロポーンハ蛋白量甚ダ多ク平均八五%ヲ算シ肉三分ノ一乃至二分ノ一ハ動物性蛋白ニシテ、二分ノ一乃至三分ノ二ハ植物性蛋白ヨリ成ルモノナリ、而シテ該養食品ハ

水ニ溶解セズ、且ツ多少ノ臭味ヲ有スル灰褐色粉末ナリ、通常「トロポーン」ヲ用フルニ當リテハ、牛乳、柯々阿肉、羹汁ノ濃厚ナル液汁中ニ入レ、若シクハ粥中ニ混和シテ食用ニ供スルモノトス、普通一茶匙ヲ肉羹汁五〇〇瓦ニ入レタル割合ニテ與フレバ足レリ。

(代價百瓦ニ付〇・六「マルク」)

「ロポラート」

「ロポラート」ハ小麦、米及ビ玉蜀黍等ヨリ製出セル植物蛋白ニシテ胃及ビ腸ヨリ容易ニ吸收セラル、ノ故ヲ以テ近時甚ダ賞用セラル、其性微細ノ粉末ニシテ無味、無臭ナリ、其色黄色ヲ呈シ、水ニ膨脹シ易ク、熱ニ遭フテ僅カニ其一五%ヲ溶解ス、該品ハ諸種ノ食品ニ併用シテ用ヒラレ、殊ニマタ麵包等ヲ作ルニ當リ、原料穀粉ニ對シ三〇―四〇%ノ「ロポラート」ヲ入レテ製スルヲ可トス。

(代價百瓦ニ付約〇・六「マルク」)

七「プラスモン」,「オイカジン」及ビ「ヌトロローゼ」

Plasmon, Eukasin und Nutrose.

何レモ「カゼイン」化合物ニシテ「プラスモン」ハ「カゼイン」ト重炭酸曹達ト化合

「プラスモン」

「オйкаジン」
「メトロゼ」

シ「オйкаジン」ハ「カゼイン」アンモニアーク「メトロゼ」ハ「カゼイン」ト曹達ノ
化合セルモノナリ。
何レモ白色ノ粉末ニシテ、殆ント無味無臭ナリ、且ツ容易ニ水ニ溶解セラル、
通常牛乳四分一「リール」又ハ一皿ノ肉羹汁中ニ二茶匙ヲ入ル、時ハ容易
ニ溶解セラル、且ツ他ノ食品ト加伍シテ用フ、コノ際食匙ヲ以テ比較的少量
ニ入ル、モ差支ナシトス、又赤酒中ニ少量ヲ混ズルモ可ナリ、是等ノ榮養品
ハ悪液質ニ陥リタル者ト雖トモ、尙ホ一日五十瓦ヲ用ヒテヨク吸收セラル
「クレムペレル氏」ト云フ、且ツ胃液中ニ鹽酸ヲ欠乏セル者ト雖モヨク消化セ
ラル(同氏)。

(定價各百瓦ニ付「オйкаジン」一・二「マルク」。「メトロゼ」一・二「マルク」。「ブ
スモン」〇・五五「マルク」)

「サナトール」

八「サナトールゲン」 Sanatogen.

無味無臭ノ白色粉末ニシテ、冷水ニ膨脹シ、温湯中ニ於テ乳狀ニ溶解スルモ
ノナリ、「サナトールゲン」ハ九五%ノ「カゼイン」、ナトリウムカルボネート五%ノ
「グリセリン」磷酸那篤倫ノ化合物ニシテ、蛋白以外ニ磷酸ヲ含有ス、從ツテ神

經強壯品トシテ費用セラル、コレ「レチン」構成ニ與カルヲ以テナリ。

(定價百瓦ニ付約三「マルク」)

九「ペプトーン」及「アルブモーズ」 Pepton u. Albumose.

「ペプトン」及「アルブモーズ」ハ以前ヨリ用ヒラレタル蛋白、榮養品ナルモ、今日
ニ於テハ昔日ノ價值ニ比スレバ少シク失墜セルガ如キモ、尙ホ往々用ヒラ
ル、モントス、要スルニ本品ハ、胃ノ分泌官能ノ障害ヲ來シタル時、殊ニ鹽酸
分泌ハ欠乏若シクハ減少ニ對シテ、費用セラル、然レドモ吾人ハ今日粉末狀
蛋白若シクハ膨脹性蛋白ヲ以テ代償シ得ルヲ以テ、昔日ノ如ク甚ダ大ナル
價值ヲ措クモノニアラズ、然レドモ尙ホ人ニヨリヨク推賞セラル、モノア
リ、即チ「サナトールゼ」及「リール」氏肉「ペプトン」ノ如キ之ナリ。

甲「リール」氏肉「ペプトン」 Liebig's Fleischpepton.

「リール」氏肉「ペプトン」ハ約三三%ノ溶解性蛋白ヲ有シ、恰モ肉越幾斯
ニ類シタルモノニシテ、一回十瓦ヲ肉汁、穀粉、肉羹汁、粥、赤酒、ソース、又ハ野菜
調理ノ際ニ加伍シテ用フルモノトス、或ハマタ直接麵麩面ニ塗擦シテ食用
ニ供スルモノトス。

「ペプトーン」
「アルブモーズ」

應用

「リール」氏肉「ペプトン」

「ソマトーゼ」

2 「ソマトーゼ」 Somatose.

「ミルヒソマ
トーゼ」

「ソマトーゼ」ハ約七七%ノ「アルブモーゼ」ト、三%ノ「ペプトーシ」ヲ有シ、越幾斯分ヲ欠乏ス、該品ハ少シク茶褐色ヲ有スル粉末ニシテ、一日數回、一回一茶匙宛、肉汁、肉羹汁、柯々阿、ソー、又ハ赤酒等ニ混ジテ與フルヲ可トス、然レドモ食思ヲ亢進スルコト少ナク、且ツ人ニヨリ一日三乃至四食匙ヲ用ヒテ往々下痢ヲ來スコトアルヲ以テ、却テ有害ナルコトアリ、カ、ル場合ニ於テハ「タニン」ヲ含有セシメテ、製出セル「ミルヒソマトーゼ」ヲ用ユルヲ可トス。

(代價百瓦ニ付「ソマトーゼ」ハ五「マルク」。「ミルヒソマトーゼ」ハ四・八「マルク」)

近時「ソマトーゼ」ヲ液狀トシテ市場ニ販賣スルニ至レリ。

十「グルトーン」 Gluton

「グルトーン」

「グルトーン」ハ高熱及ビ酸類ノ作用ヲ應用シ、「ゲラチン」ヨリ製出セル消化産物ニシテ、白黄色粉末ニシテ容易ニ水ニ溶解ス、リモナーデ」又ハ食品ニ加伍シテ用フ、榮養ノ本體ハ膠質ニアルヲ以テ蛋白質ヲ節用スルニアリ。

(代價百瓦ニ付約二八「マルク」)

以上列舉シ來リタル蛋白質調製品ノ外頗ル多様ノ榮養品アリト雖モ、今日賞用セラル、モノハ甚タ少ナシ例、ロイベ、ローゼン、ター、ル氏肉溶液、「マッギー」、「ペプトーシ」、「ペプトーシ」、「ペプター」、「ペプトーシ」、「コロラデ」、「ソマトーゼ」等、如キ之ナリ。

今左ニ上述セル重ナル榮養品ニ付キ表ヲ以テ示ス。

ウエグレ氏著 (Therapie der Magen- und Darmkrankheiten) ニ依ル。

百瓦	水分	鹽類	蛋白質及 含有物	脂肪	含炭素	量	代價 (マルク)
サナトーゲン	?	?	九五〇	—	—	三九〇	三・二〇
ロボラート	—	—	九四・二	—	—	三八六	〇・六〇
トロポーン	八・五	〇・八	九〇・〇	〇・一五	—	三七〇	〇・六〇
ソマトーゼ	一〇・〇	六・七	八一・四	—	—	三三三	五・〇〇
ブラスモン	一二・五	八・三	七四・五	一・七	二・七	三三八	〇・五五
リベッヒ氏 肉ベプトーシ	三〇・〇	七・〇	五八・〇	—	—	二三八	一・八〇
ブーロー	三六・六	八・七	三三・二	—	—	一三六	一・七〇

フォンラインデ氏著 (Handbuch der Ernährungs-therapie und der Diätetik) ニ依ル

品名	水分	蛋白質	越幾斯分	灰分	食鹽
リービツヒ氏肉越幾斯	一七・七二	二〇・五	三八・二九	二三・七四	—
ワレンチン肉汁	五九・一	六七	二二・七	一一・五	—
液性肉	二五・七一	三〇・六	三〇・一八	一三・五	一〇・〇
コッホ氏ベプトーン	四〇・一六	三四・七八	一五・九三	六・八九	—
リービツヒ氏ベプトーン	三二・九	三三・四	二四・六	九・九	—
オイカジン	約八・〇	約九・〇	—	—	—
メトロローゼ	約八・〇	約九・〇	—	—	—
ブラースモン	一二・六	七四・五	—	八・三九	—

尙ホ獨貨「マルク」ニ對シ購求シ得ベキ分量ハ左ノ如シ。

品名	量(瓦)	温	量(カロリー)
リービツヒ氏肉越幾斯	四三・〇	—	八四・〇
ワレンチン肉汁	三三・〇	—	五・九
ブローローゼ	六〇・〇	—	八・〇
トローポーン	一六六・〇	—	六一五

今假リニ一個ハ鶏卵又ハ百瓦ハ牛乳ハ約七十「カロリー」ヲ産出スルモノトセバ上述セル食品ハ如何ナル分量ニ於テ同様ノ價值ニ相當スルカト云フニ即チ次ノ如シ。

ロボラト	一六六・〇	六四五
ブラスモン	一八〇・〇	六〇〇
サナトローゲン	三〇〇	一一〇
ソマトローゼ	二〇〇	六五
リービツヒ氏肉ベプトーン	五五・〇	一三〇
アロイロナート	五〇〇	一七八五
ワレンチン肉汁	二五四立方仙迷	—
ソマトローゼ	二二五瓦	—
リービツヒ氏ベプトーン	五一〃	—
コッホ氏ベプトーン	五〇〃	—
トロポーン	一七・九〃	—
サナトローゲン	二〇・九〃	—

プラスモン
ロボラート

二二・七
一一〇・六

二 含水炭素營養品 Die Kohlehydrat-Nährpräparate.

一 食粉 Mehlspeise.

澱粉ハ熱ニ遭
フターニ
セラル
部糖化

含水炭素營養品ハ重ニ穀粉若シクハ豆粉ヨリ調製セルモノニシテ健康者ハ麵麩ビスケット等ヲ製シテ食用ニ供ス病者ニアリテハ亦菓子様ノ形態ニ於テスルコトアルモ重ニ粉質養汁 Mehlsuppe トシテ用ヒ脂肪若シクハ食鹽等ヲ加伍シテ與フルヲ例トス該養汁ハ容易ニ同化セラレ且ツ多量ノ含水炭素及ビ植物蛋白ヲ含有スルヲ以テ病床ニ重用セララルモノトス。是等ノ粉末ヲ以テ養汁ヲ製スルニ當リテハ小麦粉及ビ裸麥粉ヲ最モヨシトス而シテコレヲ製スル以前ニ於テ脂肪ハ少量ヲ以テ炒ル時ハ一部デキストリン化粧ルハ以テ其効一層大ナリトス且ツ粉末ハ微細ナルニ從ヒブチアリン若シクハ胼液中ハヂアスターゼニヨリ糖化セララルコト一層速カナルヲ以テ可及的微細ナラシムルヲ要ス此等ノ粉末中重ニ用ヒラ

ル、モノハ小麦、燕麥、米、大麥、玉蜀黍、區豆、豌豆、蠶豆等ナリ。今左ニ食粉ノ重ナルモノヲ摘録ス。

品名	水分	蛋白質	脂肪	含水炭素	灰分
クノル製燕麥粉	九・四〇	一一・一〇	五・二〇	七三・六〇	〇・七〇
同 米粉	二二・八〇	六・九〇	〇・七〇	七八・八〇	〇・六〇
同 大麥粉	一〇・九〇	七・九〇	一・四〇	七七・五〇	一・四〇
同 タビオカ粉	七・九〇	一	一	九一・九〇	〇・二〇
同 蠶豆粉	一〇・三〇	二二・二〇	二・一三	五九・四〇	一・七〇
同 豌豆粉	一〇・四〇	二五・二〇	二・〇一	五七・二〇	二・九〇
同 區豆	一〇・七〇	二五・五〇	一・八〇	五七・三〇	二・六〇
同 モンダミン	一一・九〇	〇・五〇	一	八七・二〇	〇・三〇
同 アルロー、ルート	一六・五〇	〇・九〇	一	八二・四〇	〇・二〇

ハルテンスタ
イン製豆粉

ハルテンスタイン製豆粉成分ハ種々ノ割合ニ混合セララル其成分次ノ如シ

品名	蛋白質	脂肪	含水炭素
第一混合末	二七・〇	一	六二・〇

第二	同上
第三	同上
第四	同上

二二〇	六八〇
一八〇	六九〇
一五〇	七二〇

我國ニ於ケル食粉成分ハ左ノ如シ(相模氏著食物彙纂ニヨル)

種類	水分	脂肪	澱粉	蛋白質	纖維	灰分
米粉	一三五〇〇	一三〇〇〇	七六・五五〇	四・八九〇	二・五〇〇	一・二六〇
白玉粉	一二・六〇〇	〇・八二〇	六八・五四〇	二・四五〇	〇・三五〇	〇・二五〇
麥焦粉	一〇・〇〇〇	三・三二〇	六八・五三〇	七・三五〇	一一・五二七	一・二六五
芥子粉	七・八〇〇	二・五〇〇	一九二〇	二二・〇五〇	三〇・一六〇	四・三二〇
生麥粉	八・七五〇	二・三二〇	六八・五四〇	一四・七〇〇	四・九〇〇	一・三〇〇
キナ粉	一〇・六〇〇	一・七二五〇	二二・九四八	一五・七二五	二九・二〇〇	四・三七〇
餛飩粉	一二・三七七	一・四一〇	六八・五七三	四・〇〇〇	三・七〇〇	一・二四〇
蕎麥粉	一七・〇〇〇	二・九三五	六〇・〇〇〇	一二・二五〇	二・六四〇	〇・二六〇
葛粉	一六・三七〇	〇・八〇〇	七九・九六〇	—	〇・八七七	一・八〇〇

要スルニ上述セル諸食粉ハ病者ニ於テハ多クハ糞汁トシテ食用ニ供スル

一部「デキストリン」化セル澱粉食品

「滋養ツイバック」

モハニシテ、通常四分ハ三リトナル即チ約三合八勺ハ湯中ニ二〇乃至三〇瓦ヲ入レテ煮沸シ、漸次増量シテ六〇乃至八〇瓦ヲ投ジテ與フルモハニシテ、牛乳ヲ嫌スル患者等ニハ恰好ハ食品ナリトス。

唾液分泌ノ不充分ナルタメ若シクハ腺ヂアスターゼノ作用妨害セララル、等ノ患者ニ對シテハ澱粉ノ一部已ニ糖化デキストリン化セルモノヲ用フ、元來諸種ノ食粉中ニ存在スル澱粉ハ其僅少ナル一部分ハ水ニ溶解スルモノナレドモ、大部分ハ決シテ溶解セズ、然レドモ、高温ノ作用ニ接スル時ハ一部、デキストリン化シテ水ニ溶解スルハ量愈大トナルモハナリ、オーベル氏ノ滋養ツイバックハ全含水炭素ノ二八・六%ハ水ニ溶解ス。

溶解性澱粉ハクローフェケ、リーベ、ラーデマン及ビタインハルト氏等ノ調製ニヨルモノヲヨシトス、今左ニ重ナル二三ヲ示サントス(キョーニッヒ氏及ビライデン氏ノ著ニヨル)。

品名	蛋白質	脂肪	含水炭素		水分	灰分
			溶性	不溶性		
クローフェケ氏小兒粉	一二・五二	一・八一	二二・九二	五二・二二	八・七八	二・二一
ネッスル氏同上	九・九一	四・四六	四二・三七	三五・〇四	六・一五	一・七四

ラーデマン氏同上	一三・六二	五・三七	一五・五一	五五・五一	四・五四
タインハルト氏同上	一六・五〇	五・五〇	五七・一〇	一七・五〇	五・〇〇
メルリンス氏同上	八・九〇	三・〇〇	六一・〇〇	一九・九〇	二・九〇
レップランド氏「ツワイバック」粉	一三・四〇	五・八〇	三一・〇〇	三九・四〇	五・八〇
「ビギアマ」	二二・八〇	六・六〇	五二・八〇	一〇・五〇	二・五〇
					四・〇〇

右ノ食粉ハ一部溶解性澱粉トシテ存スルヲ以テ普ク病者ニ應用セラル。

二 麥芽越幾斯 Malzextrakt.

麥芽越幾斯ハ通常五〇—五五%ノ砂糖、一〇—一五%ノ「デキストリン」化セル溶解性澱粉、五—六%蛋白質、一—二%灰分ヲ含有スルモノニシテ、香氣アル味ヲ有スルヲ以テ小兒モ亦ヨクコレヲ食用トスルヲ得ルモノナリ、通常小兒ハ一日三茶匙ヲ用ヒ、大人ニ於テハ三食匙ヲ用フ、而シテ其一食匙ハ約二〇瓦ニシテ約一三・六五瓦ノ含水炭素ト、一〇九瓦ノ蛋白質ヲ有スルヲ以テ、温量トシテハ即チ六〇「カロリ」ヲ算シ、一個ハ鶏卵ニ相當スル割合ナリ。

麥芽越幾斯ハ諸種ノ藥品ト調和シテ用ヒラル、マタコレヲ他品ト合製シ調製品トシテ販賣セラル、モノナリ、即チ鐵沃度、ヘモグロビンノ如キ即チコレナリ、其他マタ「マルツビール」トシテ世ニ賞用セラル。

蜂蜜

三 蜂蜜 Honig

蜂蜜ハ古來醫藥用トシテ盛ニ用ヒラレタルモノニシテ、今日尙ホ食養トシテ用フルヲ得其成分トシテハ、即チ

水分	インベルト糖	蔗糖	蛋白質	灰分
一六・一三	七八・七四	二・六九	一・二九	〇・二二

ニシテ、一食匙ハ蜂蜜ハ約七十五「カロリ」ヲ含有ス、故ニ一個ハ卵ヨリハ少シク、多量ハ温ヲ發生シ、麥芽糖ヨリモ其價值大ナリ。

四 柯々阿及「ケユレ」 Kakao u. Schokolade.

柯々阿及「ケユレ」ハ又アル意味ニ於テ榮養品トシテ用ヒラル、モノニシテ殊ニ燕麥粉ト伍シテ燕麥柯々阿 Hefe-Kakao トシテ用ヒラル、其他豆粉「ベントーン」等ト混合シテ應用スルモノナリ。

五 糖類 Zuckarten.

普通日用ニ供スル糖類ハ、アル定度迄ハ榮養品トシテ用フルヲ得ルモノニ

糖類

柯々阿
「ケユレ」
デ
燕麥柯々阿

角砂糖
白糖末

「レプロセ」
乳糖

滋養糖

シテ、普通珈琲等ニ入ル、角砂糖。ハ一個五瓦トスル時ハ、約二〇「カロリー」ヲ算シ、一茶匙ノ白糖。粉末ハ約四〇「カロリー」ヲ算ス、レプロセモ亦、ヨク用ヒラレ、乳糖モ亦然リトス、今一〇〇立方仙迷ノ牛乳中ニ一〇瓦ノ乳糖ヲ入ル、時ハ、約四十一「カロリー」ノ温量ヲ増加セシムルヲ得ベシ。
近來「ミンヘン」ニ於ケル榮養品製造所ニ於テ發賣セラル、ソックスレット氏滋養糖。Nährzuckerハ容易ニ溶解シ易キ粉末ニシテ「デキストリン」及「マルト」各等分ニ含有シ之ニ加フルニ二%ノ食鹽ヲ以テシ、少シク酸味ヲ附シタルモノニシテ百立方仙迷ノ牛乳中ニ一〇瓦ヲ入レテ用フ、然レドモ時シテハ又多量ヲ追加シテ用フルコトアリ。

三 脂肪榮養品 Fettpräparate.

肝油

一 肝油 Lebertran

肝油ハ普通六%ノ遊離脂肪酸ト極メテ少量ノ沃度鹽類ヲ有スルモノニシテ時ニ有用ノ榮養品タルモ、今日唯僅カノ範圍ニノミ用ヒラル、モノトス、肝油ハ「ホフマン」及「ビガード」氏ノ唱フルガ如ク、比較的ヨク吸收セラル、ヲ

「リパニン」

以テ病者ニヨク用ヒラル、コレ其内ニ含有スル脂肪酸ハ膽汁内ニ存スル「アルカリ」ト共ニ石鹼ヲ形成シ、容易ニ吸收セラル、ヲ以テナリ、然レドモ固有ノ臭氣、無臭肝油若シクハ「スコット」乳菓ト稱スルモ尙多少ノ臭氣ヲ有スニヨリ、大人ニ於テハヨク悪心ヲ來スコトアルヲ以テ甚ダ賞用セラレズ、然レドモ小兒ニ於テハ比較的ヨク其飲用ニ堪ユルモノトス、今日ニ於テハ重ニ藥用トシテ用ヒラル。

二 「リパニン」 Lipanin.

「フォン、メーリン」氏ハ阿列布油ニ六%ノ脂肪酸ヲ加伍シ肝油ノ如ク應用セリ、而カモ其味ヒ却テ前者ニ勝ルヲ以テヨク應用セラル。

「クラフト」
「ヨウライ」

三 「クラフト」シ「ヨウライ」デ「Kraftschokolade」

柯々阿酪ニ少量ノ油酸ヲ加伍シ、容易ニ乳化シ、且ツ榮養ニ富ムモノトス。

四 牛乳榮養品 Milchpräparate.

一 「ビーデルト」氏乳汁 Biedert'sche Kahngemenge.

「ビーデルト」氏ハ人乳ニ近キ乳汁ヲ得ンガタメ、乳脂ヲ以テ種々ノ乳汁ヲ作

「ビーデルト」氏

成セリ。

乳脂	水	乳糖	牛乳	分析價		
				カゼイン	脂肪	砂糖
第一乳 $\frac{1}{8}$ 「リイテル」 $\frac{3}{8}$ 「リイテル」	「	一八・〇	$\frac{1}{16}$ 「リイテル」	〇・九%	二・五%	五%
第二乳	「	「	「	一・二%	二・六%	「
第三乳	「	「	「	一・四%	二・六%	「
第四乳	「	「	「	一・七%	二・八%	「
第五乳	「	「	「	二・〇%	三・〇%	「
第六乳	$\frac{1}{4}$	二・〇	$\frac{1}{2}$	二・三%	二・四%	「

ゲルトネル氏脂肪乳

ニゲルトネル氏脂肪乳 Gärther'sche Fettmilch.

ビーデルト氏第四乳ト同シ、唯其製法ハ遠心器ニヨリテ多量ノ脂肪分ヲ取リシモノナリ。

リート氏「アルブモゼン」乳

三リート氏「アルブモゼン」乳 Kieh'sche Albumosemilch

卵白ヲ百三十度以上ニ熱シ、然ル後牛乳ト混シタルモノナレドモ、腎臟ヲ刺戟スルコト大ナルヲ以テ用ヒラレズ。

バックハウス氏乳

四バックハウス氏乳 Backhaus'sche Milch

「ライプ」酸酵素及「トリブシン」酸酵素ヲ牛乳ニ加伍シテ製シタルモノニシテ「カゼイン」ノ大部分ハ沈澱ス、然レドモ其一部ハ亦「トリブシン」ニヨリテ溶解ス、從テヨク吸收セラル、モノトス、且ツコレニ加フルニ乳脂及ビ乳糖ヲ以テシタルモノナリ、其成分ハ即チ

蛋	白	脂	肪	乳	糖	鹽	類
	一・七五		三・五		五・〇		〇・六

コノ乳汁ハ諸種ノ病者ニヨク應用セラルモノナリ。

牛酪乳

五牛酪乳 Buttermilch.

通常ノ牛乳ニ比スレバ脂肪及ビ乳糖ニ乏シ

蛋	白	脂	肪	糖	分	
	二・五—二・七%		〇・五—一%		二・八—三%	ザルゲ氏

本品「リイテル」ハ約七百十四「カロリー」ヲ含ミ、諸種ノ疾患ニ用ヒラル、近時腸管蠕動ヲ充進スルヲ以テ常習便秘ニヨク用ヒラル、又乳兒ノ胃腸障害ニ向ツテ賞用セラル、ニ至レリ。

其他牛乳製品ニハ乳酒等アルモ、曾テ牛乳ヲ論ゼシ際ニ述ベタルヲ以テ略ス。

五 混合營養品 Gemischte Nährpräparate.

混合性營養品ト稱スルハ蛋白、脂肪及ビ含水炭素ノ何レカヲ合成セルモノニシテ、生活維持ニ必要ナルモノトス。

「オッダ」

「オッダ」 Odde,

フォン、メーリング氏ノ創製セルモノニシテ小麥粉及ビ麥粉ノ一部ヲキストリン、化セルモノト、卵黃柯々阿酪、及ビ脂肪酸トヲ混合シテ製セルモノニシテ其成分次ノ如シ

水分	蛋白	脂肪	レチン	含水炭素	礦物質
五%	一四・五	六・三	〇・四	七一・五	二・二(石灰〇・五三) 磷酸一・一

該品ノ一瓦ハ約四・三カロリ「ヲ生ズ、オッダ」ハ健康者、病者共ニ用フルコトヲ得殊ニ病者ニ於テ消化器ノ衰弱セル者ニヨク用ヒラル又小兒ノ胃腸疾

患ニ胃サレタル者ニ於テモヨク奏効スルモノナリ。

「アルカルノーゼ」 Alkarnosc.

「アルカルノーゼ」

ヒルレル氏ニヨリ用ヒラレタルモノニシテ、蛋白及ビ含水炭素ヨリ成リ、脂肪ヲ欠乏シ粘稠舍利別様ノ品質ヲ有シ其成分次ノ如シ。

アルブモーゼ	肉越幾斯分	含水炭素	鹽類
二三・八%	二・三%	六七・一%	六・八%

其味ヒ少シク不快ナルヲ以テ、ムシロ直腸營養等ニ應用スルヲ以テ却テヨロントス。

第九章 滋養灌腸 (肛門食餌) Nährklystyr.

千六百六十年、佛國ニ於テ「滋養灌腸」ハ果シテ「餓状態」ヲ回復シ得ルヤ、ノ疑問、諸學者間ニ提供セラレテヨリ、爾後多クノ學者臨牀家ニヨリテ其意義ヲ明カニセラル、ニ至レリ。滋養灌腸ニ於テ専ラ食養補給ノ一助トシテ用ヒラル、モノハ「蛋白質」含水炭素及ビ脂肪ナリ。

滋養灌腸

蛋白質灌腸

肉豚臟灌腸

「ベプトリン」
一回ノ灌腸料
ハ五十瓦乃至
八十五ワ
トス

蛋白質灌腸ハ溶解性ノ蛋白質ヲ用フレバ其効顯著ニシテ凝固性ノモノハ容易ニ吸收ノ運ニ接シ難シ然レドモロイベ氏ハ蛋白質ト脾臟トヲ共用スル時ハ大腸内ニ於テ容易ニ蛋白質消化ヲ來シ吸收モ亦比較的容易ナリトシ所謂肉豚臟灌腸ヲ唱導セリ「ベプトリン」ノ如キハロイベ氏ノ實驗ニ徴スレバ一回ノ量五十瓦乃至八十瓦ヲ適度トシ百瓦ヲ用フルニ至レバ已ニ腸壁ノ刺戟ヲ甚クシクシタメニ便意ノ頻繁ヲ來スニ至ルベシト云ヘリ。「ベプトリン」ハ實驗上ヨク吸收ノ機轉ニ遭逢スルモノニシテ殊ニ該溶液ニ少量ノ食鹽ヲ加伍スル時ハ其吸收ヲシテ一層大ナラシムルモノトス。

含水炭素

モ亦少量ニ於テハヨク吸收セラル、モノニシテ殊ニ「デキストリン」ニ於テ然リトス、其他澱粉等モ亦ヨク吸收セラル、モノトス、葡萄糖

ノ一〇乃至二〇%溶液ハ殆ント全ク吸收セラル、ヲ例トス、唯甚ダ大量ニ過グル時ハ往々下痢ヲ來スニ至ルモノトス、且ツ腸内ニ於テ醱酵ヲ來スノ恐レアルヲ以テ、ストラウス氏ハコレニ〇・二五ノ「メントール」若シクハ〇・一ノ「チモール」ヲ加伍スルヲ可トスト云ヘリ、澱粉ハ吸收セラル、コト比較的少ナキモ、永時間保持セラル、ヲ以テ、ヨク應用セラル、モノトス。

「デキストリン」ハ最もヨク吸收セラル
葡萄糖

澱粉

脂肪

脂肪 其極メテ少量ハ大腸ヨリ吸收セラル、ヲ以テ、時ニ應用セラル、モノトス、ムンク氏及ビベルンスタイン氏ノ實驗ニヨレバ僅カニ四乃至六%ヲ吸收スルニ止マリ其量甚ダ少ナキモノトス、然レドモロイベ氏ノ云フガ如ク脾臟ト共ニ灌腸スル時ハ其吸收ハ至ツテ速カニシテ且ツ比較的少量ヲ致スモノトス、要スルニ脂肪ノ灌腸ハ其効果甚ダ少ナキヲ以テ、賞用スルノ價值少キモノトス。

滋養灌腸ノ目的

吾人が滋養灌腸ヲ施スニ當リテ其目的トスル所ハ實ニ左ノ如シ。

- 一 口腔及ビ咽喉ノ障害ニヨリ食物ヲ攝取スルコト能ハズ、而カモ榮養障礙ヲ醸スノ恐アル時(例令、口腔内ニ於テ劇甚ナル炎燬及ビ腫瘍等ノ存在スル場合)。
- 二 食道ハ通過障害例令狹窄、痙攣、麻痺及ビ創傷等ノ存スル場合。
- 三 胃出血ハ現存セル場合ニシテ、而カモ生命ハ危險ヲ伴ヒ、貧血甚シキニ陥ル時。
- 四 口腔、食道、胃、若シクハ腸管ハ手術ニ際シ、食品通過路ハ安靜ヲ企圖シ、若

- 五 重篤ナル肺結核ニ際シ咳嗽刺戟ハ劇甚ナルガタメ嘔吐發作ハ甚シキニ至レル場合(シューレ、ジンゲル)。
- 六 胃潰瘍ハ際胃ノ運動ヲ靜穩ニ歸セシメント欲スル場合但此場合ニ於テハ潰瘍症狀ノ度ニ依リテコレヲ試ムベキモノニシテ必ズシモ絶對ニ施スノ要ナキモノトス。
- 七 胃擴張症ハ極メテ重症ハ場合若シクハ胃ノ癌腫患者ニシテ絶エザル嘔吐等アル場合。
- 八 精神病患者ニシテ攝食ヲ肯セザル場合ニ當リ飢餓ニ陥ルヲ防ガシガタメ之ヲ應用ス然レドモ是等ノ患者ニ對シテハ尙ホ消息子榮養法アルヲ以テ敢テ專用スルノ要ナキモノトス。
- 九 諸種ノ疾患ニ際シ患者ノ榮養日ニ衰ヘ食思欠損シ口腔ヨリ攝食ヲ肯セザルガタメ衰弱著シク漸々末期ニ趣ク場合ニ於テハ榮養ハ一部ヲ補給センガタメ滋養灌腸ヲ施行ス。

滋養灌腸ノ効果

吾人ハ上述ノ目的ニ依リ滋養灌腸ヲ施シ果シテ如何ナル効果ヲ收メ得ベキカト云フニ元ヨリ灌腸ナルモノハ唯僅カニ榮養ノ一部ヲ補足スルニ止マリ完全ナル榮養ハ到底直腸食餌ニヨリテ達シ得ベキモノニアラズ故ニ吾人ガ毎常滋養灌腸ヲ施行シ比較的少量ノ榮養物ヲ送致スルニ際シ幸運ナル機會ニ遭遇スルト雖モ僅カニ其三分一ヲ吸收セシムルニ過ギズストラウス氏ノ實驗ニ徴スレバ通常一日二百カロリ乃至五百カロリヲ吸收セシムルニ止マリコレ以上ニ達スルコトハ殆ント之ナシトセリ。

且ツ永時日間滋養灌腸ヲ繼續スル時ハ腸管内ニ於ケル吸收力及ビ保持ノ時間ハ益々減弱シ續テ括約筋ノ衰弱ヲ來シ從テ何等灌腸ノ効ナキニ至ルヲ以テ茲ニ一定時日ノ間腸管粘膜ノ休養ヲ與ヒ然ル後再ビコレヲ行ハザルベカラザルニ至ルモノトス此ノ如ク少量ノ榮養補給ヲナスニ當リ一時中止スルノ止ムナキニ至ルガ如キハ實ニ悲シムベキ至ニシテ滋養灌腸ハ終ニ不完全極マル榮養ヲ施スニ過ギザルニ至ル。

通常滋養灌腸
ハ一日二百乃至
五百カロリヲ
供給スルニ過ギズ

今コノ直腸榮養ノミヲ以テシ、幾何時日ノ間生命持續ヲ來シ得シカニ就キ諸家ノ實驗ヲ徵スレバドンキン氏ハ二十三日間、ロイベ氏ハ六ヶ月、リーゲル氏ハ十ヶ月間單ニ灌腸食養ニヨリテ生命ヲ持續セシメタリト云フ、然レドモ是等ノ成績ハ疾病ノ種類及ビ其輕重ニ依リ、若シクハ個人間ニ於ケル腸管粘膜ノ吸收力ノ相違ニヨリテ大ニ異ナルモノナルガ故、決シテ一様ニ言フヲ得ザルモノトス。

滋養灌腸ノ技術

清淨灌腸
 清淨灌腸ハ一日一回ニシテ足ル

滋養灌腸ヲ行ハント欲セバ、患者ヲシテ仰臥若シクハ側臥位ヲ攝ラシメ、然後滋養灌腸ニ先チ微溫湯四〇〇瓦乃至八〇〇瓦ヲ以テ清淨灌腸ヲ行ヒ、便通ヲ待チテ後暫時ニシテ本來メ滋養灌腸ヲ施スベキモノトス、清淨灌腸ハ早朝一回之ヲ實行スレバ、之ニ次テ一日三回ノ滋養灌腸ヲ行フモ敢テ差支ナキモノトス。

滋養灌腸ノ量ハ一回平均一五〇乃至二五〇立方仙迷ヲ可トス、故ニ初メニ於テハ一回一五〇立方仙迷ヲ以テシ、漸次進ンデ三五〇立方仙迷ニ達ス、コレニ應用スル器械ハ大凡一〇仙迷ノ長サヲ有スル尿管ト、之ニ附スルニ護

量
 滋養灌腸ノ分

滋養灌腸一日
 ノ回数

尿管トヲ以テシ、液汁ヲ容ル、ニハ大ナル漏斗若シクハ、イルリガートルヲ以テス、而シテ初メ尿管ヲ肛門内ニ挿入シ、容器ヲ上舉シ、漸次液質ノ腸内ニ入ルヲ見已ニ全ク注入シ了レバ、數分間ハ尿管ヲ其儘放置スルヲ可トス、コレ即チ直ニ抜去スレバ、往々注入液ノ漏出ヲ來スコトアレバナリ、若シマタ溶液ヲ速カニ注射スル時ハ往々不意ノ刺戟ニ遭遇スルヲ以テ、腸管ハ茲ニ速カナル蠕動運動ヲ開始シ、液質ノ注入ヲ妨グルコトアリ、且ツ上述ノ位置ニ於テ注入シ難キ場合ニ遭遇セバ、患者ヲシテ膝肘位ヲ攝ラシムル時ハ頗ル容易ナルコトアリ。

通常滋養灌腸ハ一日三回乃至四回ヲ限リトス。

灌腸ヲ施シタル場合ニ於テハ、其直後ニ便意ヲ催スコト通常ナリ、故ニ此ノ煩苦ヲ除カンガタメ、初メヨリ灌腸液ニ阿片ヲ投シ以テ腸管ノ蠕動ヲ沈靜セシムルヲ要ス、吾人ハ通常一回ノ灌腸液中ニ、阿片丁幾四滴乃至十滴ヲ投ズルヲ例トス。

滋養灌腸液處方例、

今日迄多クノ學者臨床家ノ間ニ處方セラレシ灌腸液ハ種々アリテ、各々其

好ム所ニ從ヒコレヲ患者ニ施スモノナリ今日ヨク行ハル・モノヲ左ニ掲
出スベシ。

一、ロイベ氏灌腸液

イ、百布頓牛乳溶液

牛乳

百布頓

合計温量

二五〇〇

六〇〇

二七〇「カロリー」

ロ、鶏卵牛乳溶液

牛乳

卵

食鹽

合計温量

二五〇〇

三個

三〇

三七〇「カロリー」

ハ、澱粉牛乳灌腸液

澱粉

牛乳

合計温量

二五〇〇

六〇〇

四二〇「カロリー」

ニ、砂糖灌腸液

六〇〇

二五〇〇

四二〇「カロリー」

ホ、肉碎臟灌腸

肝臟

牛肉

脂肪

合計平均温量

五〇〇一〇〇〇

一五〇〇一三〇〇〇

三〇〇一四五〇

六五〇「カロリー」

二、エーワルド氏灌腸液

卵黃

澱粉

糖粉

糖粉

糖粉

糖粉

糖粉

糖粉

糖粉

二一三個

(一五〇ノ水ヲ以テヨク攪拌シ小刀尖ノ食鹽ヲ加フ)

一小刀尖

(右澱粉ヲ二〇〇ル糖粉溶液一〇〇〇ヲ以テ煮沸シコレニ十五瓦ノ赤酒ヲ入レ徐々ニ攪拌シ體温度ニ
冷却シコレニ徐々前述ノ糖粉ヲスレ更ラニ)

「ベプトン」

一茶匙

ヲ加フ

右研和シテ用フコノ混和液ハ常ニ二五〇〇以下タルベキモノトス。

三、ボアス氏灌腸液

四 ストラウス氏灌腸液

- 牛乳 二五〇・〇
- 卵黄 二個
- 食鹽 一小刀尖量
- 赤葡萄酒 一食匙
- 澱粉 一茶匙

五 リーゲル氏

- 肉汁 二五〇・〇
- 酒精 二〇〇
- 砂糖 四〇〇—五〇〇
- 食鹽 一小刀尖量
- 「メントール」 〇・二五
- 亞拉比亞護膜末 二—三食匙
- 牛乳 二五〇・〇
- 鷄卵 二—三個
- 食鹽 少量
- 赤葡萄酒 一—二食匙

六 メーリング氏

- 乾燥「メプトリン」 各二五・〇
- 乳糖 各二五・〇
- 無水「アルコール」

右混和シ更ニ餾水ヲ注加シ二五〇・〇ニ達シタル後阿片丁幾十滴ヲ加入ス。

七 シンゲル氏灌腸液

- 牛乳 各一五〇・〇
- 赤葡萄酒
- 卵黄 一—二個
- 食鹽 一小刀尖量
- 乾燥百布帆 一茶匙

八 アダムキークワツ氏灌腸液

- 乾燥百布帆 一〇〇・〇
- 澱粉 三〇〇・〇
- 油脂(牛酪類) 九〇・〇
- 肉醬汁 一〇〇〇・〇

右混和數回分用、

九 トルニール氏灌腸液

- 肉醬汁 一四〇・〇

十 ウェグラー氏灌腸液

(リーゲル、ホアス及ピジンゲル三氏ノ中筋ヲ取リシ溶液)

牛乳 二五〇〇

卵黄 二個

食鹽 一茶匙

赤葡萄酒 一乃至二食匙

澱粉(デキストリン) 一食匙

阿片丁幾 十滴

長與博士ハ常ニ單純ナル調和ヲ以テ灌腸液トセリ、吾人亦之ニ倣フ。

牛乳 二〇〇〇

卵黄 二個

食鹽 二〇

右一回灌腸料合計約二三〇「カロリー」

上述セル諸氏ノ灌腸液ハ各探リテ範トナシ得ルモ、酒精ヲ加伍スルモノハ、往々腸管粘膜ヲ刺戟スルコト甚シキヲ以テ吾人ハ賞用セズ。灌腸液調製ニ就キテハ種々ノ注意スベキコトアルヲ以テコレヲ左ニ述ブ

灌腸液中ニ酒精飲料ヲ加伍スル時ハ往々粘膜ヲ刺戟シテ排出シ易キ成アリ。

ベシ。

一 灌腸液ハ糊泥狀ニスルヲ可トス、コレ液性ノモノハ却テ固形性ノモノニ比スレバ、遙カニ裏急後重ヲ起サシメ易キヲ以テナリ。

二 液質ノ温度ハ體温度ヲ最モ適當トス、少シク冷若シクハ熱ニ過グル時ハ、直腸内ニ於テ容易ニ蠕動機ヲ催進セシムルヲ以テナリ。

三 蠕動ヲ惹起シ易キ附加品ハコレヲ除去スルカ、若シクハ極メテ少量ニ調和スベシ、例令食鹽、砂糖及ビ酒精飲料ノ如キハ決シテ多量ヲ用フベカラズ。

四 尙ホ蠕動ヲ初メヨリ沈靜ナラシメンガタメ、阿片ヲ加伍スルカ、若シクハ鹽酸莫兒比涅ノ皮下注射ヲ豫行スルヲ可トス。

第十章 皮下榮養 Subcutane Ernährung.

一千八百六十九年メンツェル及ビベルコト氏ハ榮養物質ヲ皮下ニ注入シ、以テ榮養ノ補助ヲ企テントシ、之ヲ犬及ビ人ニ實行シ、牛乳、卵黄、肝油及ビ其他ノ油劑ヲ以テセリ、然ルニ犬ニ於テハ其三十五瓦ヲ吸收シ、人ニアリテハ少

ロイベ氏考案ノ理由

量ノ阿布列油ヲ注射シ得タリ、後ニ至リカルスト氏ハ一千八百七十三年纖維素ヲ除去セル血液ヲ注射シ、其他クリニトグ、ウイトトハーケル氏等亦牛乳若シクハ肝油ノ注射ヲ試ミ、潰瘍患者ノ殆ンド觸知シ能ハザリシ脈搏ヲシテ再ビ明確ナル搏動ヲ見ルヲ得タリト稱シ、一千八百七十九年ビク氏ハ人家兎、犬及ビ猫ニ就テ卵黃、牛乳及ビ油劑ノ注入ヲ試ミタリ。

後ニ至リロイベ氏ハ臨床上ノ實驗ニ基ツキ、皮下注射ニヨリ脂肪ヲ體內ニ送致スルノ考案ヲ提供セリ、コレ他ナシ心臟衰弱ノ患者ニ於テハ一日八十瓦乃至百瓦ノ「カンフル油」ヲ注射スルモ、何等ノ障害ナク吸收セラル、ヲ見レバ、油劑ハ比較的良好ナル吸收ヲ營ムモノナラントノ主旨ニ出テタルモノナリ、之ト同時ニ氏ハ他ノ榮養物質モ亦アル程度迄ハ注射後容易ニ吸收セラレ且ツ同化セラル、モノナラントセリ、然レドモ今日多クノ實驗報告ニ徴スルニ皮下榮養ノ意義ハ極メテ僅少ニシテ、決シテ大ナル價值アルモノニアラズ、故ニ余ハ左ニ唯其大要ヲ述ブルニ止メントス。

此目的ニ向ツテ蛋白、脂肪及ビ含水炭素ハ皆ヨク用ヒラル、モ、何レモ僅少ノ効果ヲ獲ルノミニシテ、決シテ大ナル價值アルモノニアラズ、ストラウス

脂肪ノ實驗
ストラウス氏

ウインタルニツツ氏ノ實驗

氏ハ滋養灌腸ヲ施スベキ場合ニ於テ下痢、若シクハ腸管閉塞等ノタメ到底實行シ難キ時ニ當リコノ法ヲ用ヒントシ、百瓦ノ阿列布油ヲ側腹部及ビ上腿ノフンテル氏三角部ニ於テ徐々(十五分間内)ニ注入シタルモ、敢テ奏効セラルヲ見ザリシト云フ、其後ウインタルニツツ氏ハハルノ臨床講義ニ於テ、五日間ニ五百瓦ノ油ヲ注射セシニ、一日平均二乃至三瓦(即チ多クモ二五「カロリ」)ノミ燃燒作用ニ與カリシノミナリシト云フ、故ニ脂肪ノ皮下ヨリ吸收セラレ榮養ノ一部トナルハ極メテハ僅少ナリトス。

含水炭素

ホイット氏ノ實驗

含水炭素中葡萄糖ノ溶液ハヨク吸收セラル、ホイット氏ノ實驗ニヨレバ一〇%ノ葡萄糖溶液ハ「リール」迄注射スルヲ得タリ、然レドモ後著シキ刺戟狀ヲ來タスヲ見タリ、唯其百瓦ヲ注射セル時ハ等シク刺戟狀甚シキモ尙其大部分ハ吸收セラレ唯二・〇ノミ尿中ニ來ンリト云フ、グレーデ氏ハ蛋白質榮養品ナル「カロダール」五・〇ヲ、生理的食鹽水五〇・〇中ニ溶解シ皮下ニ注射セルニ、比較的ヨク體內ニ吸收セラル、ヲ見タリト云フ、要スルニ葡萄糖溶液ト云ヒ「カロダール」溶液ト云ヒ、何レニセヨ其一「リール」ヲ注射シ悉ク之ヲ吸收シ得タリトスルモ、全溫量ハ僅カニ二百「カロリ」ヲ超エザルヲ以

蛋白質ノ實驗
グレーデ氏

テ見レバ、其効極メテ少ナシト見テ差支ナキモノトス。
 ペンツォルト氏ハ皮下榮養ニ就キ評言シテ曰ク「實際ニ於テ技術ハ冗多ナル
 ト個人感受性ノ異ナルト及ビ疾病ニヨリテ減退セル吸收力トハ茲ニ幾多
 ノ障害ヲ來スニ至ルベシ故ニ現在ニ於テハ唯全ク例外トシテ用ヒラルハ
 コトモアラシク未來ニ於テモ亦縱令多少ノ改良アルモ等シク現在ノ如クナ
 ルベシト吾人モ亦皮下榮養ニ就キテハ殆ント願ミルノ要ナキモノト思惟
 ス。

食養療法總論 終

食養療法各論

Spezieller Teil der Diätbehandlung

今余ハ食養療法ノ各論ニ入ラントスルニ先立チコレニ關スル豫防及ビ注
 意ニ就キ少シク論述セント欲ス元ヨリ豫防法ノ如キハ必ズシモ醫ノ範圍
 ニノミ屬スルモノニアラズ世人ノ均シク知ラザルベカラザルモノナリト
 雖モ醫ノ職責ヲ盡スニ當リテハ常ニコノ點ニ注意シ之ヲ世人ニ示シ患者
 ニ告グ以テ些ノ遺漏ナカラシムコトヲ期スベシ之レ實ニ醫ノ義務タレバナ
 リ。

豫防法及ビ食養ノ注意

Prophylaxis und die Vorbemerkungen
 der Diätbehandlung.

- 一、全身一般ニ關スル衛生ハ常ニ忽諸ニ附スベカラズ、
- 二、齒牙ノ強健ヲ計リ、口内ノ清潔ヲ守リ、食品攝取ノ門戸ヲシテ常ニ健全

ナラシムルハ、健康者及ビ病者共ニ留意スベキ一事ニシテ、齒牙ノ缺損若シクハ齶齒ノ存在スル場合、或ハマタ口腔内ニ於テ炎癰等ノ存スル場合ハ、速カニ之ニ治療ヲ施スヲ忘ルベカラズ。

三、食品咀嚼ニ當リテハ反復叮嚀コレヲ擦潰シ、コレヲ粉碎シ、出來得ル限リ食品ヲ微細ニシ、唾液トヨク混ゼシムルヲ要ス。

四、小兒時代ニ於ケル合理的榮養ハ、後來成人後ニ於ケル身體發達ノ基礎トナルベキヤ論ナキヲ以テ、幼少ノ際ニ於ケル榮養ニ就キテハ一層ノ注意ヲ要ス。

五、食思欠損ハ常ニ胃疾患ニ於テノミ現ハル、モノニアラズ、他ノ疾患ニ於テモ亦往々出現スル症狀ナリ、且ツ世人往々嫌忌ノ念ヲ以テ攝取セル食品ハ常ニ有害ニシテ而カモ不消化ナリト稱スル者アレドモ敢テ必ズシモ然ラズ、多數ノ場合ニ於テハ食思欠損及ビ嫌忌ノ念ハ、全ク精神的作用ニ歸因スルモノニシテ、迷想、興奮習慣、疲勞若シクハ其以前ニ於ケル食養ノ誤解ニ因シ、實ニ又攝食ヲ恐ル、ガ如キ念慮ニ支配セラル、ニヨルモノナリ。

六、故ニ精神ノ安靜ハ常ニ念頭ニ措カザルベカラズ、然ラズンバ往々食ニ望ミテ惡心ヲ起シ、若シクハ食思ノ減退ヲ來スニ至ルモノナリ、故ニ食事中ハ徒ラニ想ヲ他ニ移スベカラズ、從テ攝食シツ、讀書スルガ如キハ、消化ノ機能ヲ障害スルモノナリ。

七、食事ハ必ズ一定時ニ於テシ、決シテ不整ニ互ルベカラズ、邦人ニ於テハ歐人ト同ジク一日三食ヲ主トシ、疾病ノ種類ニ依リ尙ホ分食セシムルヲ要ス、然レドモ不規則ニ陥ルヲ避クベキモノトス、且ツ主食ト主食ノ間ニ於テハ胃ヲシテ一定時間休養スルノ暇アラシムベシ、通常邦人ノ健康者一回ノ主食ハ食後五時間ヲ經テ胃ヲ辭スルヲ以テ、次テ來ルベキ主食ハ三十分乃至一時間ノ休養ヲ經テ攝取スルヲ可トス、例令令假リニ十二時半ニ午食ヲ喫シ終リタリトセバ、胃中ノ食品ハ午後五時半ニシテ胃ヲ去ルヲ以テ、午後六時乃至六時半ニ至リテ初メテ夕食ヲ攝取スルヲ可トス。

八、食品ハ個人ニヨリ、各其好ム所ト習フ所アルヲ以テ、常ニ其習慣ニ鑑ミ、常習セル食品ハ常習ノ時ニ於テ攝取スルヲ可トス、故ニモシ吾人ノ習慣ヲ破リ、朝食ニ於テ魚肉若シクハ獸肉ヲ食スル時ハ、其味ヒヤ晝食ニ攝取スルカ若シクハ夕食ニ攝取スルト異ナリ、多ク皆不味ヲ呈スルモノナリ、加之消