

られる時は手術でなほすがよい。(小澤)

ヤサイのサツキンホウ(野菜類の殺菌法) 蛔虫などの寄生を豫防するため野菜類の有効なる殺菌法の御教示願ひます。

病原菌や寄生虫卵等に對する危険を防ぐための野菜類の殺菌法として、從來食鹽水に浸漬して清洗する方法が行はれてゐたが、これは不完全で生食する場合には極めて危険です、大阪市立衛生試験所の山口節藏氏はこの危険を避くるため漂白粉消毒法を研究し雑誌「家事と衛生」に發表されてゐます。それによれば、先づ野菜を丁寧に清洗し、〇・〇五%の漂白粉溶液に五分間か十分間浸漬し、その後、再び清洗して使用すればよいと結論されてゐます。(石澤)

ヤセルホウ(やせる法) 余り肥りすぎて困つてゐます、新聞や雑誌のやせる薬は少しも効果がありません、何が一番よいでせう。

信用のおけるやうなやせる薬は今のところありません、やせる薬と稱して下劑や甲状腺劑のやうなものが賣り出されてゐますが無害とは申されませんが、醫學上では甲状腺が主要なる新陳代謝の調節機關であり、その製劑を服めばやせることは事實ですが、心臓病を起こしたりして甚だ危険です、近來フアルタ氏は過度の肥満は組織中の水分の蓄積が多いのであるとして水銀劑を用ひて脱水をはかりました、これで相當目方がへります、しかしこれとて多少の危険もあり、どの場合にも行ふわけには参りませ

歸ると元気がない
四、食物に好き嫌ひがあり、殊にアツサリしたものをお好む、例へば奈良漬にお茶漬御飯等の如し
五、神經質で癖が高い、そして氣に入らぬとがあれば手當たり次第に物を投げる

以上のやうな訴へで來られた御子達を診察すると、聴診器などの一通り検査では異常を認めない場合が多く、エックス光線検査によつたり、ビルケ氏反應などの施行により、肺門部淋腺腫脹を認めることが非常に多い。實際私共も時にはエックス光線寫眞を撮つて見て豫想外に驚くことがあります。醫者にこんな診察を受けたからとて必ずしも悲觀せられることはありません。また驚いて毎日薬に親しまねばならないといふ必要もあ

りませんが、たとひ兒童の生活について深甚の注意を要します。即ち病児扱ひにすることも要りません。が、家庭における注意が大切であります、そして時々醫者に健康診察をしてもらへばよい程度であります、小兒の淋腺腫脹は大人の結核に比し早期に注意さへすればよく全治するものであります、ゆゑに主治醫の方とよく相談して兒童を健康へ導かねばなりません

健康に導く法

一、食餌に好き嫌ひないやうに習慣づけること
前述せるやうに病児兒童の多くは食餌の進まぬものが多く、かつ好き嫌ひが大變にあるやうであります

ん、それでどの場合にしてもよいことは食物の制限、殊に含水炭素脂肪類即ち米飯や油物を出來る限り制限して食べることを、水分を少くすること、適當の運動をするこ

のためせう、斜視にも種々程度があり、多く屈折異常を伴ひますから一度眼科醫の診察を受けなさい、手術すれば治ります。(三七)「シヤシ」の項参照

ヤニヨウシヨウ(夜尿症)「ネシヨウベン」(寢小便)の項参照。

ヤモウシヨウ(夜盲症) 十五歳の少年、少時より野菜類一切食べさせぬので目が悪くなりました、細い字はよく見えますが少し暗い所に出ると何一つ見ません、よい養生法がありません、ただ教へて下さい。

ヤブニラミ(外傷性斜視) 十七歳の男子、六年前誤つて左の頰骨の上部を机にて打ち知らぬうちに斜視のやうになり、物體が二つに見え、また時には眼の疲労を覺へ非常に不便を感じます、手術を受ければ全治しますか。

六年前打撲のために起こつた斜視は治りませぬ、物體が二つに見えたり、また眼の疲労するのは斜視

すききらひのあるとが多い、その外熱病、胃腸病などのあと體の非常に衰弱した時などにも起こります、殊に栄養障害による夜盲症には昔から民間でいふハツ目鱈、鰵、鱈などの「きも」(肝臓)がよくきます、薬劑では肝油が非常によくきます、或は「ビタミンA」その他牛乳、野菜、鰵卵等の滋養品に「ビタミンA」を多量に含むものがよくきます、眼底から起こつた夜盲症は殆ど治りませんが栄養障害から来た夜盲症は心配なく全治します眼科醫の治療をお受け下さい。早く治ります。(三七)

ユ

ユビサキがフルウ(指先がふるふ) 筆記の際に限り多くの場合指頭小震して文字が書けませ

ん、醫者は動脈硬化症だらうといひますが、手當法をお教へ下さい。指先が震ふのは書經のためかと思はれます、それなら神経病の治療をなさい、例へば鎮靜劑の服用等振蕩が動脈硬化症に基因してゐるならば比較的治り難い、何れにしても専門醫の治療を要します(巨)

ユビのサカムケ(指のさかむけ) 自分の子供ですが手の指先の爪のまはりの處が年中あれをりまして、皮がむけて痛いさうですが、治すにはどうしたらいいでせう。爪の生れ際の皮膚が逆ムケになるので、これは常に手先きを奇麗に洗つて置くことが必要です。一時的の押さへには絆創膏を貼用すれば治ります。なほ美甲術を行ふの

例へば家庭において両親の元で行ふ運動等であり、これに反して野球とか學校の共同運動、殊にチャンピオンの如きはどうしても無理があるから、虚弱なる兒童は醫者の注意のもとに運動を選択した方がよく、學業にしても兒童の體質を考へて將來の進路を定むべきであらうと考へます

腹の病の要人診察法

- 一、急に吐いたり、下したり、痛んだりするのは急性胃腸カタル
二、胃のところが時々差込んで激しく痛むのは胃痙攣
三、胃の右の側が激しく痛んで差込むのは膽石病
四、下腹の右のところ、押へると堅いしこりが出来て痛むのは盲腸炎

三、家庭薬の運用 醫薬に對しむべきはとてはなくても、何か強壯劑を持薬として與へたいからといふ質問を受けることがあります、それには肝油を主劑とせるもの、または鐵劑を主とせるもの、或は砒素劑を主とせるもの、または古來愛用せられるクレオソードなどを主劑とせるものがある、そのいづれを問はず、小兒には飲みよといふ必要であるが、

も有効な方法であります。

ユビのセイケイ(指の畸形) 廿歳の男子、左足の親指左方に曲り中指と接し第二指と重なる、整形出来ずか。

想とか癡癡に耽らず、手淫を避け甚だしき重症の者は、専門醫の治療を受け、少壯なる健康者にして禁慾生活をなす者は月二回程度の夢精は病的と見ることは出来ません、意に介する要なしと信じます、旺盛なる元氣の湧出せるものと見て安心してよろしいでせう。(山田)

ロナール、ルミナール、プロムラール、カルモチン等の錠劑(〇・三—〇・五)一つを就眠前にのむもよい、決して藥劑だけで眠る習慣をつけぬこと。(螺良)

ユメをミルコドモ(夢を見る子供) 本年十四歳の男子、毎晩夢を見て朝になつて、ねむいねむいといつて困りますが、夢を見ないやうにする方法はありませんか。

ユメをみる(夢を見る) 度々の悪夢に困つてゐる者ですが何か良き療法をお教へ下さい。あなたの夢は神経衰弱症の人、或は過度の不衛生等により生殖器神經衰弱症に罹つてをる人、その他廿歳前後より卅歳前後における精力旺盛な體身の禁慾生活者にはよく見るものであります、神經衰弱および生殖器衰弱のため、夢精する人は神經衰弱の治療をなし、他面適當の運動をして、存続する空

ヨ

間に寝るやうに習慣をつけること 朝はなるべく早く起きるやう習慣づけること等です、日常の食物は刺激物を避けることも大切です。(三田)

ヨウジのタベモノ(幼児の食物) 満一年以上即ち離乳後の小兒の食物はどんな物を與へるのがよいでせうか。

このころの幼兒は一寸の不注意でよく消化不良症を惹き起しますから日々の主食物はよく吟味して與へねばなりません、左に原田博士の調査表を御紹介致します。 主食物 満一年以上二年半頃まで—牛乳、薄粥、硬粥、ソップ製の粥、お雑炊 一年以上二年頃まで—牛乳、硬粥、ソップ製の粥、お雑炊、二〇一

軟かい米飯
二年以上三四年頃まで——牛乳、硬粥、軟い米飯、普通の飯、食パン

また奥へて悪いものはすし、赤飯、餅等であります。

副食物 満一年以上二年頃まで——脂肪の少ないソップ、味噌汁、卵黄の半熟または出し汁でパン、ビスケット、カステラを煮て粥のやうにしたもの、デ、キントン、鯛味噌

一年半以上二年頃まで——味噌汁、よく摺つた味噌、野菜類のうらこし、卵の半熟、生卵、よく煮たうどん、軽い魚肉、煮魚、少量のひき肉、刺身

二年以上三四年頃まで——卵、餅、豆腐、ほうれん草、百合根、馬鈴薯、大根、かぶら、少量の甘藷、軟かい菜類、魚肉さし身、摺り潰した肉及鶏肉等

奥へて悪いものは、硬いもの、辛いもの、苦いもの、煎豆、漬物、

ちなき、ぶり、たこ、するめ、いか、貝類、昆布、海苔、筍、きのこ、こんにやく、酢のもの、油こいもの、福神漬等

果實類 満一年以上二年頃まで——甘い蜜柑の汁、リンゴ汁、梨の汁、西瓜の汁等

一年半以上二年頃まで——摺りつぶした林檎、果實汁、よく煮た果實

二年以上三四年頃まで——少量の林檎、バナナ、水蜜桃、西瓜、蜜柑

奥へて悪いものは——枇杷、梅、葡萄、柿、栗、梅、杏、酸いもの、酸いもの（衛生試験所）

ヨウジのニウヨク（幼児の入浴心得） 幼児を入浴させるのはどんな注意が必要ですか。

ヨウツウ（腰痛の原因）

三年の間に或る病氣のため二回流産手術を受けた。その後腰痛を覚え、起床の際殊に強く感じます、簡単な療法を御教示願ひます。

腰痛は子宮後屈症、子宮骨質炎、喇叭管炎等に伴ふ重なる徴候の一つです、もしこれらの疾患がないとすれば神経性かも知れませんが、

療法としては便通の整調、入浴（全身浴）、坐浴、温療法、燻蒸、芥子泥の貼布、蟻「ザレイン」の塗擦、アスピリン（一回〇・五グラム）またはピラミドン（一回〇・一グラム）の内服等であります。（渡邊）

ヨウツウでシビレ（腰痛で麻痺） 腰部痛み卅八度くらゐ熱あると十日間、遂に下半身麻痺致し大小便とも三十日間人工にあらざ

月経としては余りに早いやうですが何か疾病でせうか。

局部に外傷も炎症もないとすれば月経としか思へませぬ、少女の月経は早発性月経として一二歳の少女にすら見た例が報告されてゐます、この場合は乳や腰つきの恰好に年齢に似合ふ早熟の徴を認めます、出血が多量でないかぎり放置するも差支ありません。（渡邊）

ヨダレをダス（涎を出す） 子供が日中涎を出します、夜中には一度以上必ず出します、夜具は涎で真白になつてゐますが何か涎の出なくなる方法はないでせうか。

ヨウジヨとゲツケイ（幼女と月経） 五歳の少女、先月生殖器の所に少量の出血を見ました、別に負傷の箇所を認めず、本日も同様一日だけ出血しました、

ヨコネ（横痃） 私は半年程前に横痃（石ヨコネ）を手術致しましたが、病毒がすっかりとれてゐないためか、このころでは身體が衰弱して、聲帯が悪くなり俗にいふカサ聲になりました、痔も起り耳も遠くなつたやうです、何かよい療法を。

梅肉エキスの製法 青梅を陶製の大型印で押し、その絞り汁を浅い鉢に入れ、毎日日光に干すと鉢のやうになります、これを蓋付の容器にしまつておきます、そして胃弱病などの時耳かき四五杯を白湯でのむとよくきく

お尋ねの事柄の一つ一つが微毒と疑はねばならぬやうに思はれます、少しも早く性病専門の信用ある醫者に相談なさるをおすすめします。（濱田）

ヨナキ（夜泣き） 生後六ヶ月の小児、非常に夜泣きます、これは身體に異状があるのでせうか、晝はグツスリ寝ます。

ヨルオホゴエをダス（夜中大聲を出す兒） 當年八歳の男子睡眠中時々大聲を發して泣き叫ぶとあり、多くの場合を考ふるに過勞の時かまたは過食の時に起ると思惟す、平常は至つて壯健にて疾病なし、以上は他に大なる原因ありや、醫療を受くる程

二〇三

このことなきや。過食して便秘ある時、過勞または活動真實などを見せびどく精神感動ある時、腸寄生虫ある時、扁桃腺肥大ある時、膀胱に小便の充實する時等に夜間恐怖の起るこ

◇

ヨルネツがテル(夜寝熱する)時々夜分になると發熱(極僅か)して左胸下が針でさすやりに痛んで困ります、もしや肺病でないでせうか。

肋膜炎かも知れません、一度診察をおうけなさい、病名は勿論診察の上でないといけません(蝶良)

ヨワイコとヨウチエン(虚弱兒と幼稚園) 四歳の女児、生れて間もなく胃腸をいため、今日まで幾度となく病氣を致しました

冷水摩擦の仕方

早朝起床と共にタオルを冷水にひたし、かたく絞つて先づ両手から首、胸、腹部、背部等皮膚が赤くなるまで数十回反覆して強く擦るのです、そして一通りすめば乾いたタオルでモ一度よく擦るがよい

た。來年幼稚園へ入れようと思ひますが、果してそれがよいか悪いか判りません。幼稚園へは

あまり早く入れぬ方がよいといはれますが、どちらがよいのでせう。幼稚園生活をしてもらえらるるやうでしたら入れられるがよろしい。幼少のころから子供同士の生活に馴れることはこのまじいことです。(三田谷)

ラ

ラツセル(ラツセルとは) 者のいふラツセルとはなんですか、肺尖カタルが全治しましたらそのラツセルといふものは全くなくなるのですか、全治してもある場合がありますか。ラツセルとは氣管支に分泌物がたまった等のために呼吸の際に正常の呼吸音と異なつた音響が起るのをいふのです、全治すればそんなものはなくなります。(濱田)

ラツバクワンエンとニンシン(喇叭管炎と妊娠) 廿八歳の女、結婚後十年來未だに子供が出来ませぬ、結婚後二年目に喇叭管炎をわづらひ、その後月經が不順となりました。夫婦間の不妊の原因を検査してこれに向つて適當な處置を講ずることとあります。さうすれば妊娠はまだ十分可能であると思ひます。ついでに、統計によると不妊夫婦の約三分の一は男子の機能の不全に因るもので、假にまた男子に不妊の原因がないとしても直にその罪を女子に嫁することは出来ない何ゆゑなら不妊女子の約六割は男子から受けた花柳病に原因するものです、あなたが結婚後二年で喇叭管炎を患ひ、その後月經が不順となつたのは或は良人から病毒を

感致されたのかも知れませぬ。とに角前述の如く不妊の原因をよく検査して御覧なさい。(渡邊)

◇

ランソウシユモツ(卵巣腫物) 五十三歳の女、八回分娩、三ヶ月程前左横腹にシコリやらのものが出来、別段故障もありませんでしたが近ごろ漸次身體が衰弱するのを覺け、シコリもだんだん大きさを増して來ました、地方の醫師は腹部の腫物で手術の見込なく生命は半年乃至一年といひます、一體何といふ病氣ですか。

卵巣の腫瘍らしい、また腫物の發育が早いので身體の衰弱を來すことから癌腫のやうな悪性のものではないかと思ひます、別出手術を受けることが肝要であります、手當てがすでに手遅れとすればX光線等の療法に身體が耐へ得るか

ハガキ病院(一)

どうか再診に診て貰ふが宜しい。(渡邊)

リ

リニユウジのタベモノ(離乳時の食料) 生後一ヶ月の女児ですが乳が少いため三ヶ月程前から御飯を食へさせてありますが、副食物はどんな物が宜しいか。副食は少し早すぎます、よく煮たご飯を三回と外に牛乳一合くらゐをお粥を三回と外に牛乳一合くらゐを與へるのがよろしい、副食物としては鰯の田麩とか、焼餅とか、更紗餅や百合根などの良食料もなものです。(酒井)

リニユウとカコ(離乳と粥) 生後八ヶ月の女児、母乳ばかりで極く順調に育つて來てゐますが、離乳の用意に牛乳や重湯を與へたいと思ふのですがどうし

ても飲みませぬ、どんな物を與へたらよろしいのでせうか、お粥を食へさせて差支へないものでせうか。

離乳のはじめからお粥をあげてはいけません、重湯でも牛乳でも一度に多く飲ませようとすると少量にならないのです、味をよくごく少量からあげて下さい、腹が空いて食べ飲まれます、果汁(新しい果物から搾り取る)を一日に二茶匙ほどあげて下さるのもよろしい。(三田谷)

リニユウのホウホウ(離乳の方法) 最も安全な離乳方法を教へて下さい。離乳は非常に大切なことで、多くの乳児はこの時期に胃腸障害を起し、小兒肺炎などで愛児を亡くすることが多いやうです、安全な離乳法としては矢野博士考案の良

法を左に紹介致します。

- 一、離乳に入る前に授乳期の間隔を、必ず四時間より短くないやうにして置くこと
- 二、稍早く(遅くも生後八ヶ月乃至十ヶ月頃)から始め、ゆつくりとおちついて、長い時間の間に離乳を完成すること
- 三、新しい種類の食品を始める時は勿論、今まで用ひてゐたもの、量を増す場合でも、初めの間はゆるくと進行させやうにせねばならない
- 四、規定の食事時間のすぐ前か後には月齢に應じて、乳ボーロとか、カルヤキとかビスケットとかのやうな種類の菓子を與へてもよろしいが、規定時間以外には決して間食をさせぬと
- 五、なるべく秋から春、遅くも夏の初めまでの時季を選びて離乳を始める(衛生試験所)

痛む時はサリチール酸... リン、ピラミドン、アトファン等の服薬がよるしいが、余り長くつづけて用ひるはよろしくありません、いたむ關節にヨード丁酸かイヒチオールなどを塗布し、綿やフランネルで温かに包んでおくがよい、自分ではリユウマチスと思つてゐてさうでないことがある故一度診察をうけては如何です。(蝶良)

リヨクナイシヨウ(緑内障) 緑内障(青ソコヒ)で見え難く困つてゐます。目の玉は只今はかたいことはありませぬが手術する方が宜しいか、少しでも見ゆるやくなるものですか、また病の進行を多少でも止めることが出来ますか。

緑内障に對する根本的療法は手術的療法です、手術は眼壓を低くす

家庭に備へて便利な 薬品と医療器具

一々天棚にかけ、煩を避けるため出来るだけ錠劑を掲げておきました、價格は大阪における五年七月末現在の相場です

胃腸劑
(藥品分は全部六人の服)
日本藥局方健胃錠 (價格日錠八三十錢) ▲用法 食前半分或は食後すぐ服用 ▲一回二錠乃至八錠 ▲用途 胃カタル、胃痛、消化不良、過食の時
チアスターゼ錠 (日錠八六十錢乃至一圓二十五錢) ▲食後すぐ一回二錠乃至三錠 ▲消化不良
ビオフェルミン錠 (五十錠七十五錢) ▲食後一時間一回二錠乃至三錠
パンクレアチン重曹錠 (三十錠四十錢) ▲食後すぐ一回三錠 ▲消化不良
アペチン錠 (五十錠六十錢) ▲食前三分一回三錠乃至五錠 ▲食慾不振、胃腸カタル、藥性弱

解熱劑
鹽酸キノネ錠 (十錠三十錢) ▲食前

一回一錠乃至二錠 ▲感冒、扁桃腺炎、アスピリン錠 (二十錠二十錢乃至一圓廿五錢) ▲食後すぐ一回一錠乃至二錠 ▲感冒、頭痛、神經痛、肩膊炎、腰痛、オイヒニン錠 (十錠二十五錢) ▲食前
一回一錠乃至三錠 ▲感冒、扁桃腺炎、ミケレニン錠 (二十錠二十五錢) ▲食前
一回一錠、頓服の場合二錠 ▲頭痛

祛痰鎮咳劑
エパニン錠 (五十錠七十五錢) ▲食後一時間一回三錠乃至三錠 ▲感冒、氣管支カタル、百日咳、喘息
プロチレ錠 (日錠一圓五錢) ▲食後一時間一回二錠乃至四錠
フラトシン錠 (五十錠六十錢) ▲食後一時間一回二錠乃至三錠

下劑
ヒマシ油 (五百グラム、四十錢位) ▲頓服として一回十グラム乃至三十グラム 同様の注皮水或は薄荷水を加ふれば甚だ服用し易し(腸中痔の場合には不可) ▲便秘、急性胃腸カタル

各一〇・〇△豚脂二〇・〇△單軟膏五〇・〇
或は右の膏藥を塗つた上へ酸化亜鉛、薄荷粉等を撒布するものもよろしい。(濱田)

リンドクセイケツマクエン(麻疹性結膜炎の療法) 麻疹が眼に入ると失明するさうですが、この療法はないものでせうか。麻疹が眼に入ると俗に眼腫といつて結膜が赤く浮き上り、角膜が隆起して、疼痛が劇しく、眼から膿汁が出て、つひに失明します、勿論からいふ疑ひがあれば直ぐさま専門醫に處置を乞ふのが安全です、自宅でいぢつたり片方の眼に膿を觸れぬやうにせねばなりません。

リンパセンのハレ(淋巴腺が腫れる) 二十四歳の胸腺腫

リンドクセイシキユウビヨウ(麻疹性子宮病) 麻疹性子宮

内膜炎に冒され、帶下が澤山下り困つてゐます、自宅で洗滌したり服薬したりしてゐますが治りませんが、また副腎皮質射薬で全快可能でせうか。

ラキサトール錠 (十錠四十錢) ▲食後一回一錠乃至三錠 ▲便秘、緩下劑として用ふ
硫酸マグネシウム (五百グラム二十錢位) ▲食後一時間一回五グラム乃至十グラム ▲便秘、急性胃腸カタル

一日數回局部に塗擦
重曹 (五〇〇グラム十五錢位) ▲一二グラムを水六〇〇グラムに溶解し、少量のメソチアを入れて用ふ
過酸化水素液(オキシフル) (日グラム二十五錢位) ▲十倍乃至二十倍の水に溶かす
明礬 (五百グラム五十錢位) ▲〇・五%に溶かして用ふ

吸入劑
(價格は含嗽器の部参照) ▲處方、重曹一グラム、重曹一グラム、水一〇〇グラム
グリセリン (五百グラム五十五錢位) ▲一度煮沸したる薄荷と等分にしたるものを用ふ
タリセリン坐藥(錫卷の品) (大人用五十本八十錢、小人用五十本七十三錢)

體質の男子です、四年程前から乳房の下にグリ／＼が出来て漸次肥大して来ます、何かこれを防止する方法はありませんか。

頸や腋の下の淋出腺の腫れる場合は結核性のもともあります、いはゆる腺病質なのです、これはそのまま置けば肺結核に移り行くことが多いから早く治しておかなければなりません、療法としては榮養をよくすることを第一とします、レントゲン療法、外科手術等色々ありますが、何れの療法によるかはその發生の模様時期などを考へて定めなければなりませんから、一度醫師に相談する必要があります。(清水)

リンパセンヒダイ(淋)腺肥大か) 七歳の女児、二週間位前より耳の背の首筋に當つて左

側二個右側一個のグリ／＼が出来て腫れると痛がり来す、病名と療法を。

リンピヨウ(淋病)の養生法

淋病の養生法をお教へ下さい。何病でも同様ですが淋疾もなかなか養生が肝要で飲酒、刺激性食品等よくないのは素より、便通を調へるため、その他の目的で肉類等はなるべく避け、主として淡白なる魚類野菜等がよろしい、なほ度々排尿の目的で湯茶等多量に用ひなされるべく炭酸水、サイダー等も差支ありません、安静は何より必要で汽車、電車、自動車、乗馬、旅行等の悪影響は申すまでもなく、すべて身體の運動は皆いけ

ません、婦人關係はもつての外で患部は常にガーゼ、脱脂綿等にて包み膿の衣服に附くを防ぎ、なるべく提嬰帯をなさい、淋疾が眼に入れば風眼とて恐ろしい眼病となり、生れもつかぬ明き盲となることがあるのです、患部に觸れたる後は手の消毒を忘れぬやうなさい、病状九分まで治つてゐても不養生すればたちまち悪くなります、なほチブス等で高熱が續いた後は淋疾の治療するかとお尋ねもありません、なるほど治療することもありますが淋疾の治療を望むがために危険な熱病にかゝるのは間違ひです。(濱田)

リンピヨウとケツコン(淋病と結婚) 昨年九月に淋病となり直に専門醫の治療をうけ、本年六月中旬治療致しましたが、膿

は十二三回も調べましたが淋菌はみませんが、尿を見ますと淋糸の五分位のが二三出るのです、そして前尿に多く後尿はきれい、淋糸をたやすことは出来ませんが、近々結婚する事になつてゐますがこのまゝ結婚致しまして妻に淋毒が感染するやうなことはないでせうか。

澄明な尿中に單に一二の淋糸を認むるに過ぎず、かつ繰返し行はれた菌検査が常に陰性であつた場合通例尿道淋糸そのものは治つたのみならず、しかし貴下の如く結婚問題がこれに加はると事は頗る面倒であり、かつ重大となる、通常は淋糸の菌検査が常に陰性であれば次に尿道に強い刺激(例へば強い酒を飲むとか、女に接せしめるとか、刺激の強い薬を尿道に注入するとか)を興へて分泌物を検査する、同時に攝護腺

- 便器、睡墊、襪類、出産時等の消毒
- リゾホルム (五十グラム三十五錢位)
- ▲一般消毒殺菌
- リゾール (百グラム五十五錢位) ▲同上
- フォルマリン水 (五百グラム五十錢位)
- ▲衣類、書籍類、家屋の消毒
- 石油乳劑 (一罐五十錢位) ▲三十倍精液を磨箱、便所等の消毒
- 晒粉(クロール石灰) (五百グラム二十五錢) ▲漂白ならびに消毒薬
- 療法、濕布、洗滌劑
- 明酸 (五百グラム三十五錢位) ▲ニグラムを白グラムの温湯に溶し用ふ ▲火傷創傷、咽喉カタル、洗眼、耳下腺炎
- 重曹 (五百グラム十五錢) ▲二錠を白グラムの水に溶かす
- 薄荷水 (五百グラム二十錢位)
- 撒布劑
- 亞鉛華粉 (五百グラム二十五錢位) ▲あせも、たぐれ
- ボアール (三十グラム二十錢)

- ▲吸入器 (二個八十錢位より種々)
- ▲體溫計 (二個五十錢位より種々)
- ▲但し體溫計は一度再検査をし標準溫度計と比較、差異判明の品を使用さるべし
- 水枕 (二個位より種々)
- 水袋 (二十錢位より種々)
- 水袋釣 (六十錢位より種々)
- 藥吞器 (十五錢位より種々)
- 綿帶 (價格種々) ▲八列、六列、四列の三種位取揃へれば甚だ便利です
- 特製ガーゼ (價格種々)
- 脱脂綿 (價格種々) ▲ガーゼ、綿ともに市販品には完全な消毒をしたものがありませんが傷口等に使用の際は是非一度消毒の必要があります
- リント布 (價格不定) ▲濕布、膏藥伸し用
- 油紙 (亞麻仁油紙) (一枚二錢位より)
- 合羽 (一枚十錢位より種々)
- 三角布 正三角形の布片ですから一般の家庭で出来ませ(但し大巾の布)
- 眼帯 (一個五錢位より)
- 眼盤 (價格種々)
- 溜膿器 (二十錢位より)
- 尿管(ガラス製) (五十錢位より)
- 差込便器 (五十錢位より)
- 綿棒 (一本五錢位より)
- ピンセット (一本十錢位より)
- ビツク氏便筒 (十錢位より) ▲腫物一般
- 亞鉛華粉創膏 (二十錢位より)
- 絆創膏 (紙製布製、十錢位より) (藥劑師平井氏製)

液を壓出して検査をする、これを數回繰返して見てその結果が常に陰性であればまづ感染の恐れは余程少くなる、しかし決してこれだけで絶対に感染せぬとは神以外は申されたいはずである、こゝに到ると吾人はいよく病氣には驚防といふとが必要なものであるとを痛感せざるを得ない。(濱田)

ル

ルイノウエン(涙囊炎) 私はある病院の醫師の診察によると眼の横の涙の管がつかまつてゐることです、一日二日たてばふくれて押せば涙が出ます。

慢性涙囊炎です、本疾は恐るべき匍行性角膜潰瘍の原因となることがありますから注意なさい、療法は消息子挿入法、藥液注入、洗滌

等があります。が症状によつてはなかく全治し難い、根治療法としては涙囊を摘出するか或は涙囊と上鼻腔との直接連絡孔を作るトイチイ氏手術法があります、眼科醫の治療をお受けなさい。(三宅)

ルイレキ(癩癧) 十二歳の男子、左の首筋にぐり／＼が出来たその當時肩のこりだらうと、はり醫の治療を續けましたが、効なきため醫師の診察を受けましたら、扁桃腺の手術をすれば全治する旨申されました、専門醫の手術を受けまして最早二ヶ月程になりましたが何等の効なく、近頃また皮内からふくれ、痛みだしました、俗にいふるいれき症ではないでせうか。

仰の通りいれき症でせう、局部にはX光線をかけるがよろしい全身的には榮養をよくすることが大

切であります、補血強壯劑等の服薬もまた必要であります。(蝶良)

◆ ルイレキ(その療法) 十九歳

の娘、昨年来首にのりれきが出來、色々手當をしましたが、その効なく死去しました、また本年八歳の妹にも同じるいれきが出來ましたが、療法はありませんか。

レントゲン或は人工太陽燈、フイレンセン燈等の光線療法がいでせう、體全體を丈夫にするやうな服薬注射を適當な醫師の指揮の下に行はれるがよろしい、十分に栄養のある食物を與へ、成るべく日常のたりのよい室や庭で遊ばせ、夜は十分に安眠させるやうになさい。(蝶良)

◆ ルイレキとセイセキ(癩癧と學

結婚すれば、その夫婦間に生れた子供は全部癩癧が生れるはずでありますが、實際上人間の場合はその子が總てが癩癧となつて生れない、これは癩癧となる原因が、多く癩癧性とか何か他の炎症性の疾患があつて癩癧となつたためです。

四〇家族について調査したのでは約二七パーセントの癩癧が生れたといふ事です、だから男女とも癩癧の時人は人間では約三分の一の癩癧が生れる譯であります、もしこの癩癧の男女の先代の両親の中何れか一人が癩癧か、或は潜伏性の健康者で遺傳素質を有する者でしたら癩癧が生れる、外観上健康者で、遺傳素質を潜伏させている者が他の同様の遺傳素質を潜伏せしめてゐる外観上健康者と結婚する時は、その子の四分の一は病的性質を表し癩癧となつて生れます、かくの

癩癧、月經痛、白帶下、陰萎などによいとされてゐる。



ロウアとイデン(癩癧は遺傳するか) 先天的癩癧の男女が結婚したら、その夫婦間に生れる子に癩癧が遺傳しますか。

癩癧は劣性遺傳病です、メンデルの法則によりますと、両親の中間の性質を表はさずして母または父の一方の性質を表はすのを優性と、父母何れの性質も現れず潜伏してゐる性質を劣性と名づけたので、この癩癧は前述の劣性遺傳性に屬するものです、メンデルの法則からいへば両親共に病者であれば全部の子に遺傳する、このメンデルの實驗により定められた特徴からいへば優性問の癩癧の男女が

業成績) 九歳の女兒、幼少の時から「るいれき」の傾向があり永い間治療を受けましたが中々治らないので暫時放置してゐました、しかるに近ごろだん／＼學業成績が低下して行きます、或は右のやうな體質のためではないかと心配してゐます。癩癧の淋腺が腫れ、さらに肺の淋腺が腫れたりしてそのため間接に學業成績の悪くなることは少くはありません、かゝる場合にはその故障を除くと、またもとのやうに成績がよくなります、専門家によく診査して貰つて御覽なさい。(三田谷)



レイスイマツツとシンソウ(冷水療と心臓) 冷水療を始めたのですが、心臓がすこし悪くともかまひませんか。

如き場合は近親結婚に有勝ちの現象です。(山田)

ロウシ(老視) 四十四歳のもの、夜間小文字を讀むに困難の場合があります、何度位の眼鏡をかけたらいでせうか。

正視眼の人は生理的に年齢四五十歳の間で近業の時(新聞など讀む時)に明視することが出來なくなりますが、これは眼の調節機能が年齢によつて漸次減退するため起こるので病氣ではありません、これを老視といひます、老視になると近業の時の眼の調節力の不足を補ふために、適度の凸レンズを用ひなければなりません、老視は遠視眼にありては正視眼のものより一層早く初まり、近視眼にありては遙に遅くはじまります、老視は年齢と共にその眼鏡の度を増やせね

冷水療は皮膚の鍛錬に最もよき法で試みるのは大變よろしい、心臓の弁膜病とか、狭心症等にかゝつてをる人は見合せるべきです、その他はすこしくらゐる心臓が弱くとも差支へないから、夏からはじめて冬季にわたり實行されるのがよい。(山田)

レイスイヨク(冷水浴の仕方) 冷水浴の方法その他の注意をお教へ下さい。

冷水浴には全身浴と、半身浴とがある、前者は十五秒乃至一分間、後者は一分乃至數分間、方法は體水法即ち約一尺半程の高さから如露のやうにして頭から水を濡くのと、手桶その他で冷水を浴びるのと、また浴槽に水を入れてこれに入るのがある、一は貧血、ヒステリー、神經衰弱等、二は腰部の

ばなりません、年齢四、五十歳なれば四〇度前後の眼鏡を用ひなさい。(三田谷)

ロクマクエン(肋膜炎) 右の肋膜炎に水が少したまり、身體が非常に衰弱してゐます、良薬をお教へ下さい。

肋膜炎には一に養生、二に薬です、先づ營養品を十分にとり自然と親しんで身體を強養するが第一であります、薬は症状によつて種々です、ゆる信用ある醫師の指圖をうけ服薬注射等をうけるのがよい、怪しげな賣藥などに迷はなれぬやうになさい。(蝶良)

ロクマクとオンガク(肋膜炎と音楽) 右胸濕性肋膜炎、軽度の腹膜炎併發後一年八ヶ月になります、今靜養に過してをるの

ですが、無聊なものと趣味を有してゐるのとの両面から日課の如くヴァイオリンを弾いてゐますが、これをやると肺を弱くするとか聞きましたが、私如きものは全然よさねばいけません、余り凝らねば停止しなくていいのでせうか、ハーモニカ、明笛とその害何れが大きいですか。

呼吸器の弱い者はその安眠をさまたげる吹奏樂器、ラッパ等など一般によろしくない、ヴァイオリンも多少呼吸運動をさまたげ振動を傳へるがハーモニカ、明笛よりはよろしいだらう、余り過ぎぬ程度にやるなら大した害はありません。(蝶良)

ロクマクにウミ(肋膜炎に膿) 七年前肋膜炎に膿が溜り、その時醫師は膿は少しであるから手術せずとも自然に治るといふので

薬ばかり飲んでゐたのですが、七年後の今日でも病氣は全快しませんが、手術しなければ治りませんか。
膿胸の後の瘻管と思ひます、手術の可否は一寸何ともお答へ出来ません。(小澤)

林檎の栄養價値

林檎の主成分はビタミンおよびカルシウム、ソジウム、鐵分等でビタミンはB Cを有し、右の他蛋白質、含水炭素を含んでゐる、しかも林檎は人體の吸收作用が非常に良いといはれる

ロクコツのイタミ(肋骨が痛む) 昨年来肋膜炎を病んでをりましたその後肋膜炎は治つてゐる由ですが、病んでゐた方の脇の下方の一本の肋骨が痛みます、療法を。肋骨カリエスといふ病氣ではないでせうか、診察を受け、場合によ

つては手術した方がよい、もし骨に異状がなければ一般の強壯療法を行つて肋膜炎からつけた打撃より回復すれば治ります。(螺良)

ワ

ワキガ(腋臭) 「わきが」は手術で全治しますか、また手術して他に害はありませんか。

「わきが」は腋窩の皮膚から悪臭を放つ病氣で、多くの場合多汗を伴つてゐます、汗の中に特に別の悪臭を放つ所の脂肪酸等が多量に分泌されるからで手術しても他に害を及ぼすことはありません、その部の皮膚を切除するのみで手術により除去した部を縫合させて治癒さすものです。(山田)

ワキガのシユシユツ(腋臭の手)

術) 腋臭の手術は造作ない由何日くらゐ入院したらよろしいか、専門の病院はどこがよいでせうか、また手術は何時ごろがよいですか。

腋臭の手術といふと、いかにも大層に聞きますが造作のないものですから強ひて入院する必要もありません、十日も通へばよいはずで、どこのお医者さんでもやつてくれませう。(濱田)

ワキのシタのアセ(腋下の汗の止め方) 年中腋の下に汗(無臭)が出て、殊に下着の脇のところが白く固くなり、まことに困ります、何かよい方法を。

腋窩の多汗のため下着の腋窩の部分が汗で膠着するのを避けるには腋窩の發汗を制止するがよい、それにはホルマリン〇・五△グリセリン〇・五△アルコール八・〇△

水二・〇を薄したものを塗布するか、硫酸キニールネ二・〇△滑石八・〇を撒布すればよい。(山田)

ワキのシタのグリ(腋下のぐりぐり) 瘻管が出て、それが治つてから一月余たつと腋の下へグリグリのやうなものが出来ました、病院で診察をしていただきますと、先生は心配ないといはれますが、どうしたらよろしいでせう。

瘻管といへば結核性のものですから瘻の上くないものです、最もよく出来る場所は頸ですけれども腋の下などにも出来ず、なるべく早く治療しないと肺病になつたりしますから恐ろしい病氣です、治療法としては外科で手術を受けるなり、レントゲンで治療を受けるなりせられたらよろしい(清水)

畿内之部

いさざ大根(山城京都)

いさざといふのは鴨川でとれる川雑魚をいふので、鴨川でとれる限りのあらゆる川雑魚のうち、長さ五分ぐらゐまでの幼魚を籠にもつたもの、總稱である。従つて川雑魚もあれば、こりもちもあり、到底数へきれぬほどの種類を一籠が包含してゐる。

これを霜に耐いた大根とてろ火で氣長く煮ると、大根はもちろにいさざも著にかゝらぬほど軟かく、舌さきのにせると双方ともにとろりととける、もちろん醤油と砂糖と酒しほとで味付けするのであるが、極めてあついで間にたべてもよし、また翌朝冷めきり、むしろこごりかけてゐるものをぬく飯の上のせて食するも妙、酒の肴にも

よいとはいふまでもない。

わさびの味噌あへ(大和)

春二月開花せぬわさびをとりその莖を桶に入れて熱湯につけ、よくしほりてよきほどに切りたるものに白胡椒をよく煎り、すり鉢ですりつぶし、それに白味噌を加へ、さらにそれを味噌、砂糖、酢で加減しどろりとするを程度としたるものを、塗るやうにかけて食べる。

松皮餅(大和吉野)

二葉松、即赤松の荒皮をとり、あまはだの部分を取り、極めて細く搗きつぶして後、灰汁を加へて白くさらし、蒸籠で蒸す、別に餅米を蒸し餅をつき、まことにつき上らんとする際、晒して置いたあまはだを入れつき合す、これはそのまゝ普通の餅同様にたべてもよし、かき餅とするもよし、また餅にせずと團子とするもよい。

山陽道之部

耐めし(岡山)

鮎の鱗をとり、湯を出し洗ひて後頭、ひれとも細切りとし、かつ十分にしたゝいて、これを少量の胡麻油を煮立てたる鍋の中でのいたため、別に干切にしたる人參とさゝがきに似たこぼろと、ともに鍋に入れてよく煮、醤油で味つけしたものをぬくいうちに飯にかける、薬味は葱、七味。

こちめし(同)

こちを三枚におろし、骨とも鍋にて水煮をし、後取り出して皮や小骨まで克明にとり去り、麻布につつみて水中で揉みつぶし、よくし解き身とし、これをすり鉢の中にとり軽くすり置く。

さて大根、干瓢、椎茸などを細く刻みたるものを、前にこちを水煮



としたる際出来汁に投じ、さらにそれを鹽油で味付けしたるかけ汁を作り、これを常に火鉢にかけてさめぬやうにし、まづ極めて熱い飯の上に煎記のころのほぐしをのせ、この掛汁をかけ、七味、芹

鯛の鹽利飯(兵庫)

三合の米を洗ひ、水を切りて後だし汁の中につけ入れなほ各酒杯に二杯ほどの味淋、鹽油を加へ、別に三枚におろしたる鯛を適宜に切りて入れ、よく混ぜ、これを一升徳利の中に入れ、せんをかたくして湯をたぎらしたる釜の中に投じ約三時間ほど煮る、して薪をさりなほ熱湯中に放置すること二時間ばかりすれば、鯛飯は出来上るのである。

すくさま徳利を割つて食うてもよし、乃至冷めたならば釜の中に入

れ、同様煮ればまた新しい鯛飯が出来るわけで、一向腐敗のおそれもなく、味も變らぬ。

あなごの茶漬(播磨高砂)

あまり大きからぬあなごを味淋油に浸し、十分に焼き、なほ一度味淋油を替つてやきなほし、二三寸の大きさに切り置き、これを極めて熱き飯の中につきこみ、その上に淺草海苔をもみかけ、十分に吟味した醬油を適宜に加へ、たぎりきつた茶をかけ、箸でかき廻しながら食べる。

うづみ飯(備後)

油揚げに熱湯をかけ、細きさみ里手は小さく切り湯煮し、こぼろはさくがきとしてゆで、水につけ置く。さて鍋にだし汁を入れ、煮立つたならば煮凍にした魚肉か、もしくは牛肉の切り身とも、煎記の油

揚げなどを入れ、よく煮たて、後さらに五分位のさいの目に切つた豆腐を入れ、やゝから目に味付けする、ほどよければ次に細かくきざんだ芹を投じてすぐ火よりおろし、してあつ飯を茶碗の底に少しくもり、以上の煮ものを入れ、さらに飯を盛りて適宜に汁をかけて蓋をし二三分ほどまちてたべる。

蟹のこまり汁(長門)

秋冬の候、脚に毛の生れた炭水産灰黒色の蟹十四、五匹をバケツなどに入れ、棒切れなどでかきまぜては度々水洗する、して蟹の特殊の悪臭がとれたならば一つづつ、白に入れて湯煮、甲羅が三、四分角となるまでなほ度々湯煮、後水約一升ほど入れてかきませ、甲羅の小片を京明にすくひとり、出来た汁を鍋にとり、さらにすくひ上げた甲羅を今一度細かく湯煮、

瀬戸貝の漬焼(瀬戸内海)

元來は鹽田の鹽籠の前に腰を掛け瀬戸貝を籠の内ゆで籠の火口から取り出した焼けた石の上にその

茹つた貝をとり、せ、水氣を去つて鹽油をつけて食ふのであるが、これは一般に行ひ難い、それで家庭ではまづ瀬戸貝の中身を二つ割位にしてうしほ煮となし、別に七輪で適當の大きさの石を焼き、その上に瀬戸貝をとり、せ、水氣を切り昆布醬油をつけて食ふと酒の肴には珍無類であり、かつ極めて野趣に富んだものである。

鮎のべっこう煮(肥前)

七八寸ぐらゐの鮎をならべ、その上に鹽をふりかけ、指先で頭から尾までよくすると、白い泡が出る、それを適度として水洗して水氣をきり、なほ鮎の裏表ともよく日光で乾かし、鐵網を用ひてぬる火にかけ、焦げぬやうによく炙り、一日冷却すると鮎全部がびんとなる、次にこれを鍋にならべ、番茶の煎じ汁を鮎の十分にひたる程度

諸國珍味料理

に注ぎ掛け、またぬる火で氣長く煮ると、しる氣のなくなる頃には鮎は形はそのまゝながら、骨までも眞に軟らかくなる、さらにこれを冷却し、鮎のまだくかたくなるのをまぢ鮎のひたるほど、鹽油味淋を加へてぬる火で徐々に煮つめ、汁のなくなるのを見計らひて火よりおろし、また冷却すると、鮎に極めて美しい縮緬織が出来、色も鱧甲に見まがふつやを生じ、いつまでも腐敗する恐れなく、酒の肴にもなれば飯のあしらひともなる。

南海道之部

さいらすし(紀伊)

さいらの腹をひらき、薄からぬ程度に鹽をし、十二時間ほどすて置き、その後京明に全部の骨をとり、のぞく、さてそれを一夜水漬けに

して置く、鹽氣は全くさり、一種の風味が出る、次にそれをざるの背の方にとりならべ、尾を下にしてまた一夜水をたらし、水氣のなくなるを適度として酢の中に約一時間程漬けて置く、この時別に飯を煮、その冷めかけたのを見計らひ手に酢をつけてさいらでうまかくぶさる位の大きさに飯を握り、その上をさいらで捲ふやうにおし、せるのである、かうして約一ヶ月ほど押し置くと、飯粒がぼろぼろとなつてくる、全くこの時がさいらの美味の最高潮に達した時であるから、火に掛て焼いて食へる。

海鼠の鳴門漬(阿波鳴門)

海鼠の胸をその口から抜き取り三分ぐらゐに筒切りとし、よく茹で、水洗ひをすると必ず黒い汁が出る、そこでまた水洗ひする、かうして度々水洗ひして全く黒い汁

が出なくなつたならば、とりあげて水を垂らし、なほ布巾などで十分に水氣を去り、さてこれに一旦火を入れて冷却したる三杯酢とともに籠の中に入れ、かつこれに適當な程のとうからしを加へて後蓋の蓋を嚴重に密閉して、さらに濾紙などを用ひて少しも氣のぬけぬやうにして貯へる、もつとも三杯酢はなまこが十分にかかるほどの分量でなくてはならぬ、かうして約一週同様に籠のふたをとると一旦茹でられたために小さく硬くなつてゐた海鼠がまた膨れだしてをり、舌ざはりも歯ざはりも極めてよく、その上漬汁にも一種の風味があり、酒黨には無くてならぬものとなる。

小海老の味淋煮(讃岐)

小海老の頭部を去り、よく水洗ひして箆にとり、別に鍋に味淋を入

れて火にかけ、それが沸騰したる際、前記の小海老を投じ、約半時間ほど煮る、次に別鍋に醬油を入れ、それに適宜に唐がらしを加へこの中に一日味淋煮した小海老を投じまた半時間ほど煮て後さらにその内へ海苔を加へ、それから火をゆるくして、醬油のなくなるまで煮つめる。

さつま井(伊豫)

小鯛、いさぎ、うぼなど小魚の鱗を去り、腸や鰓をとり、よく水洗ひし、次に炒り胡麻をすり鉢ですりつぶし置く、さて白三、赤二の割合の味噌をませ、それを目のこまかき餅の上になすり付け、火にかけてやゝ焦げる程度までやき、それを前のすり鉢の中に入れてこままと共によくすりませる。次に前の魚を金串にさし、味淋醬油半々のしたじを用ひて照焼とし

極めてあついちに肉と骨とを克明にとりわけ、肉は皮と共にまたこれもすり鉢に入れて味噌と共によくすりつぶす。さらに骨や頭は鍋にとり水を加へ、味淋少量を入れて四五分間煮、その汁を布巾でこし、それを徐々にすり鉢の中に入れて、再應すりこ木でよくすりませると、即ちさつまといふドロドロの汁は出来るわけである、そこでそれを井に盛りたる炊きたての飯の上にかけて、わけき若くは青海苔をこまかくもんでかけて食べる。

鹽のた、き(土佐)

鱈を割き、背部と腹部とを今一度兩割とし、全體を四つ切れとして後克明に小骨をとる、だが皮はそのまゝつけておく。さてこれを鐵製の網にのせ、必ず薬火でかすかに兩面をいぶし焼にしてから、皮

のついてゐる方を表とし刺身をつくる、終らばそのまゝまな板の上置き、柚もしくは橙(すだち)があればなほよろしい)の酢に適宜に醬油をませたものをそゝぎかけなほその上に少々食鹽をふり、庖丁の腹で幾度もく刺身をたたく(これは要するに酢を偏頗なく刺身にしませるためである)して後皿に移すのである、かく庖丁の腹で叩くから「たつき」といふ。つまとしてんにくを添へるがんにくをすかぬものは葱を代用しても差支へない。

西海道之部

鯛茶(筑前博多)

三枚におろしたる鯛を刺身ほどの大きに切り、薄鹽をして十分間ほどすて置く、別に醬油と味淋とを半々にした汁をつくりその中へ切

身の鹽をよく拭ひ去つて二十分間ほど浸し置く。更に別に白胡麻をよく煎り、すり鉢でほどよくするからして用意が調うたならば極めてあつい飯をまづ茶碗に半分ほど盛り、その上に鯛をよきほど並べすりたる胡麻をふりかけ、また飯を盛り、沸騰せる程度の熱さの上等の煎茶をたつぷりそゝぎかけ、蓋をし二、三分してから食べる。

海老蒸し(同)

二尺ほどの昆布を五合ほどの水で煮、沸騰して後二、三分間ほどしてから火よりおろし、別鍋にまた前の昆布のみをとり入れ、これに三合ほどの水を加へ、また沸騰させ、醬油を加へ、だしの出たころ味淋、醬油、砂糖で味付けをし、これを別鍋にこし移し、なほこの上に前に作りたる昆布の煮汁の上澄み汁をそゝぎ入れ置く、次に一

丁ほどの白豆腐を鍋の中へもみくづし、水を加へて煮たて、後、布巾をした箕にとり、布巾で包みて絞つて十分に水気をぬき、再び鍋にもどし、これに一個の鶏卵を割込みよくかきませ、なほ鹽少々と前に作つて置いただし汁を加へ金杓子で押しつぶしつゝ豆腐がからくとなる程度にいり、これを大皿にとりて冷して置く、さて四五尾の車海老の頭と皮と尾とを取り、背わたを去り、よく水洗ひして後水気を去り、粗の上で庖丁でたゞき潰し、すり鉢に入れてすりよくすれば前の豆腐となほ一個の鶏卵とを入れ、出来るだけ丁寧にする。

諸國珍味料理

に敷き、その上に薄く片栗粉をぬり、これに海老豆腐を二三分の厚さに敷き、さらに表裏兩面とも片栗粉をまぶしつけた昆布を置き、また海老豆腐を二三分の厚さに敷きつめる、かうすること五だん、して後蒸籠に入れ約廿五分間ほどむして取り出し冷むるのをまち、流し箱のすをもちあげると、見る目にも美しく且つ頗る美味な海老蒸しが出来る、これを四つ切位にして出す。

つがねめし(肥前長崎)

もくずがに(またはつがにといふ)の全身に生じた毛はそのまゝとし、たゞそれ等に附着した泥土や汚物のみをとる、頭、胸部から甲羅を取り去る、次に五對の脚をとり、脚のさきの爪を切りて後、庖丁の背で出来る限り丁寧にうち砕き、これと、前に甲羅を除いた多肉の

部分を適當に切りたるものを併せ、これ等をあらかじめ米を仕込みたる釜の中に入れ、適當に醬油を加へ、普通の場合よりやゝ少し多量に水を加減しながらたく、出来れば香のものを添へて出す、野趣あつてかつ頗る美味の飯である。

連根の芥子味噌煮(肥後)

大なる連根を五、六寸に切り、よくゆがきて後冷まし置き、別に鍋にからしと白味噌とを合せ、これに砂糖をませ、ちよつと火にかけこれを前記の連根の穴に丁寧に着など適當のものを用ひてつめる。出来上らばそのまゝ味淋、酒、砂糖、醬油、鹽で味をつけ、よわ火でゆるくと煮、冷めてから五、六分の輪切とする。

鰻茶(清(入分))

鰻をひらき骨を除きて網でしら焼

とし、次にこれに白胡麻をいりてよくすり醬油、砂糖、酒を適宜に入れ、少量の水を加へ一と沸しした汁をかけてあぶり、さらに一度かけてあぶり、かば焼のやうにする、次に骨はこげるほど焼き、すり鉢ですりつぶし置く。別に前記の白胡麻等々の汁のやゝ醬油味のかつたものを作り、これに骨のすりつぶしを入れてよくすりませ、後焼きおける鰻を五分くらゐの長さで切りてその中に投じ、數分間よく煮、ほどよければ極く少量のその汁と共に適當の分量の鰻を極めてあつい飯の上に置き、沸騰するほどの煎茶をかけ蓋をし二三分後食べる。

鮎の昆布巻(肥前佐賀)

昆布の砂をおとし、ちよつと水につけてあげて置く、鮎は鱗を去り腸を除く、次に昆布で鮎を頭部

から次第に尾の方へと全く鮓の見
ひなくなるやう巻き、解けぬため
にその中央を干瓢を用ひてくり
置く。別に大根の皮をむき一寸く
らゐの長さに輪切りとし、生のま
ま鍋の底に二列にすぎ間なく並べ
る。(この際大根と同じ大きさに
切つた蓮根やごぼうを同時に併用
してもよい、たゞこれ等の野菜類
は皆生のまゝ用ひることを忘れて
はならぬ)さてこの一列に敷かれ
た野菜の上に昆布に巻いた鮓をな
らべ、次に鮓のところまでかさ
るほどの水を入れ、蒸し蓋をして
中火で三時間ほど煮る、して後こ
の昆布や野菜に箸が容易に通るの
を適度として、少し濃い目にとり
木綿袋でこした白味噌を入れ醤油
を少々加へて、とろ火でさらに五
時間ほど煮る、すると鮓は得まで
軟くなる。これを冷めてから杓子

ですくふやうに皿にもり、大根、
ごぼう、蓮根など、昆布巻一個に
同じく一つあて位添へて出す、鮓
は大きければ大きいほどよい。

山陰道之部

雪の 下(石見)

干瓢十匁、椎茸十個、人参一本、
大根少しばかり、ごぼう二本、これ
位を皆こまかく刻み、味の素と砂
糖、醤油とで味をつけ別に約四合
ほどの昆布と鰯とのだし汁を作り
醤油で味をつける、さて茶碗に干
瓢などを大きじ一杯ほど平らにな
らべ、次にわさびをおろして適量
に入れ、その上に極めてあつき飯
を盛りふたをなし、別の器に前記
のだし汁を温めて出す、食ふ者は
これを適宜にそゝぎかけ、ませあ
はして食へる。

まぜて、さつと煮、粉山椒をふり
かけて出す。

北陸道之部

鮓の鹽漬(若狭)

にしんを水につけること二晝夜の
後、灰のあく汁を用ひさうらでよ
く洗ひ、なほ水洗ひし、頭と尾と
を切り去りて三つくらゐにする、
次に大根を皮のまゝよく洗ひ厚さ
二、三分、長さ一寸くらゐの短冊
とする、さて桶の中へまづ鰯と鰯
とをふりかけ、にしんをならべ
してまた鰯と鰯をふり、大根を
にしんと同様ならべする、かうし
てにしんと大根とを交互に重ねる
のであるが、普通にしん百本に鰯
しん一合半、鰯七合の割合とす
る、さて清終らは押しふたをし十
分重い石を置くこと二十日余りし

猪の南蠻漬(丹波篠山)

百匁位の猪肉を幅廣く五つくらゐ
に切り、白味噌六、醤油四の割合
合せた中に一、二時間ほど漬けて
後とり出して肉だけをかなぐり
にさして焼き、十分焼ききらぬう
ちにはすに刻みたる葱を肉の片面
だけにつけ、今一度焼きあげ、適
量の大きさに切つて出す。

同味 喰煮

猪の肉は薄く切り、ごぼうと人参
とは亂切りにしてゆで、蓮根は小
口切にして酢を少し加へたる熱湯
でゆで、くわゐはまづ莖を落し皮
をむき、水に浸してあくを抜きゆ
でる、なほ適量な野菜があればゆ
でもしくはゆですによいものはそ
のまゝ加へて煮支へない。以上を
だし汁に投じて煮、ほどよき時を
見はからひ白赤等分のももしく
は白のみの味噌を加へ、よくかき

親子雑煮(同)

て後重石をとり、押しふたのま
ま桶を斜にして汁を全部とり去り
なほ桶の中を布巾を用ひてよく拭
ひ、次に酒と醤油各三合を漬物の
上からそゝぎ入れ、今度は軽い石
のをせて置くことまた廿日余り、
食へる際はとり出してそのまゝ食
ふ人もあるが、適量に焼くと一層
美味である、大根ももちろん食べ
てよい。

まのあつき子粉を器にうつし、そ
の中へ刺身を投じよくかきまぜる
すると子粉は刺身に万遍なく十分
に附着する。これを皿にもり、酒
を一旦わかし酒氣をぬき、それを
醤油で味付けした汁を添へて出
す、なほつまとして海菜類(海藻)
とわさびを用ひる。

ジ フ(同)

鱒の子刺身(加賀)
まづ鱒の腹を割き二つに續いた袋
の子をとり出し、鍋に入れて箸で
袋をさきて、その袋を取り去り、
たゞ味噌と醤油のみで(水を加へ
ず)ぬる火で煮る、もちろん時々
かき廻さねばならぬ。次に鱒を三
枚におろし刺身を作る、普通より
は少々あつく、二分くらゐを適量
とする。終らば鍋の中の煮たたま

諸國珍味料理

る、この料理は汁がとろつとした
くらゐの程度にあるのを上乘とす
る、だからその注意が肝要である
さて碗に肉を盛り、その肉の洗ま
ぬほどに汁を加へ、わさびを添へ
て熱い間に食へる。

鶏卵めし(越後)

一人前として大きな鶏卵二個を十
分にゆで殻を去り、黄味と白味と
をわけ黄味の方はうらごしをして
ポロ／＼となし、白味は千切りと
し、別に淺草海苔をかるく火どつ
て適當の大きさとし、以上三品を
皿に盛りわさびを添へ醤油でほど
よく味付けしただし汁を温め、瓶
に入れて共に出す。これを極めて
あつき飯を盛りたる上に、まづ鰯
卵、海苔、わさびをのせ、その上
に適當にだし汁をかけて食ふ。淡
白で朝飯によい。

らるにきつて投じ、適當な器にもつて出す(以上約四人分)別にこしあんの汁を作り、まづ餅を鍋で煮その軟らかくなるのを待ち、碗にとり、こしあん汁をかけて食ふ。一見妙なとり合せであるが、汁は汁、餅は餅としてあんをかけて食ふところが田舎の氣分が存し、餅を用ひるところに海國の特色があるのである。

雉子汁(佐渡)

雉子の肉を小切りとし、骨はいはゆるたゞき肉とする、次にこぼろは笹がきとし、大根は(車項同様の)短冊に切り、こんにくも短冊、八つ頭は適當の大きさにきる。さて鍋に水を適宜に入れ、まづ小口切にした焼豆腐を入れて煮るとおよそ二、三十分間、次にその中へ小さく丸めたたゞき肉を入れま

魚の醬油むし(相模横濱)

かれひ、ひらめ、鯛などの鱗を去り、鰯をのぞき、魚の大きさに応じ目を入れ、十分に水を切りて後なほ少しそのまゝとなし、全く水の切れた際平皿にならべ、魚百匁に對し酒杯一杯ほどの割の醬油をそゞぎかけ、なほオリヅ油もしくは落花生の油十滴ほどたらしかつ小刻みにした葱やひね生薑を

東海道之部

た煮ること小一時間して醬油で味付けし、次に雉子の肉とこぼろや大根等を加へて沸騰させ、寸切りにしたせりを入れ、杓子でませ合せて火からおろす。それをぬく飯もしくはうどん、そは乃至軟らかく湯煮した餅の上にかけて雑煮のやうにして食ふ。

横濱煮(同)

豚の肉を千切りとし、竹の子(罐詰でもよし)はさつと熱湯をくゞして水分をきり同じく千切りとし、きくらげは小半時間熱湯にひたして後布巾で水氣を去りて大切りとし、油揚げ豆腐はゆで、干切にきざみ、玉葱は小刻みとし、椎茸は水につけて適當の大きさにきるさてフライ鍋に好みの油をぬり敷き、その煮立て、紫色の煙の立つのを好極として、まづ肉を投じ密でかきませ、酒と鹽とで味をつけ次に竹の子、椎茸、きくらげ、油揚げの順序で入れて少し痛め、最

酢漬松茸(尾張大山)

松茸の石付を取り去り、極めてよく水洗し、蒸籠でむして後冷やして置く。別に酢を一旦煮立たせこれまた冷やしそれを適當の瓶に入れ、その中に削の松茸を漬けるので、食ふに際しては松茸を適宜の大きさにきざき、砂糖、醬油をかけるを普通とするが醬油のみで酒の香

後に玉葱を投じ、焦げつかぬうち鍋を下ろし皿にとり、一日鍋を紙でよく拭ひ、また火にかけて湯を入れ、これを砂糖、醬油、こせらなどを用ひ適當に味をつけ、その沸騰するをうかゞひ、水溶きした薄き片栗粉を徐々にそゞぎ入れ、よくかきまはし、汁が薄濁湯となるを適度として前記の皿にとりたる煮物を投じ暫時ぬる火で温め皿にとりてあつさうち食ふ。

に好適である、瓶に漬けるのは永久保存を目的とするわけで、すぐ食うてしまふならば深い井でももとよりよい。

雉のあわび焼(安房)

あぢの中骨や小骨を去り、すり身とし、これに白味噌少々を加へてなほよくすり、あわびの貝の中に詰め、その上に木の葉をのせて金網にうつぶせにかけてよく焼き、焼きあがらば木の葉を取つて貝からとり出し、適當の大きさに切つて皿に盛つて出す、また小貝ならばそのまゝ出すのも風情があつてよい。

東山道之部

おみつかり(下野結城)

青大豆を一寸炒つて樹の内できすりつゞす、次に大根を頗る多量におろして置く、さてこのあぶり豆

きりたんぼ(羽前秋田)

鶏肉は普通すぎ焼とする程度の大きさに、かまぼこも普通の如く切り、みつば、せりは一寸ぐらゐにしてよく洗ひ、こぼろはこれまた一寸ぐらゐにきり茹で置き、これにさしびろ(葱の一種)を添へる別に白米八、もち米二の割合にて飯を煮、出来上らば釜の中ですりこ木を用ひてつき、飯と餅と半

半ほどのものになるのを適度として、直径四、五分の竹の串に、恰も竹輪、かまぼこのやうな形に握りつけ、用ひる際はこれを炭火でやき、竹串からぬきとり、なほめに二つ切りとする、これがこの料理の表題となつてゐる、いはゆる「切りたんぼ」である。

さて寄せ鍋にまづだし汁を入れ、沸騰するをまち、鶏肉を入れ次に前記のかまぼこ、野菜などを投じ適當に味をつけ、次に切りたんぼを入れ煮に加減を覗ひながら食ふのである。煮にすぎると切りたんぼの形がくづれるから注意を要する。

納豆汁(羽後山形)

まづだし汁を作り、次に豆腐はさいの目に切り、油揚げ豆腐を千切りとし、こんにくも同様に切るの

北海道之部

紅燒鱒(十勝帶廣)

であるが、これは湯煮してあらかじめあくをぬき置く。さて以上を鍋に移したるだし汁の中に入れ、沸騰したら赤味噌を加へて味加減を見、よければすり鉢ですりつゞしたる納豆を徐々に加へ、十分によくかきまはし、全く納豆が味噌汁に溶解したるを程度として火よりのおろし置き、適當に碗にもり、これに芹と葱との薬味を加へて出す。

れを布巾で包み、しほつて得た汁を酒杯に一杯ほど加へよくかきまぜ、冬季ならば二、三日、その他の時季なら一夜重石をして置き、さてフライパンにオリード油乃至落花生の油を溶かし、切身を入れてこがさぬやうらがへしつゝ焼く、ほどよければこれを皿にとり盛り、キヤベツを千切りにしたものをつけ合せ、さらに紅葉大根をバラ／＼ふりかけ、さつと煮たてたる濃縮りの汁を極少量切身の上のみかけて出す。もつとも紅葉大根といふのは大根の中央に箸で穴をあけ、唐がらしをさし込み、おろし金でおろしたものである。

鮭の松前煮(渡島江差)

鹽鮭を三枚におろし、腹と背を切り放し、長さ三寸幅一寸位の切身とし、沸水に二日位漬けて置きて後

とり出して水氣を去り、別に布巾で鹽氣を拭去りたる白板昆布で、この切身を巻き竹の皮を削いて二三ヶ所ほどけぬやうくり、次にこれを約一時間ほど水煮とし、昆布の軟らかくなりしを程度とし取り出して水氣を去り、さらにだし汁三合にこの水煮した鮭十個位を投じ、醬油と砂糖とで適當に味付けをし、とろ火で煮ること約三十分、ほどよければ適宜の大きさに切り、上にきざみせうかをのせて出す。

鱈のとも和(千島)

たらの胃袋をたてにさき、よく洗つて肝臓ともにもゆでる、して後このゆでた胃袋をよく洗ひ、横に細く切り置く、次に同じくゆでた肝臓に白味噌と砂糖と山椒とを加へて丁寧にすりませせて後、そ

の中へ胃袋を入れてあへるのである。

鱈のうらかは漬(同)

生たらの肉を適當の大きさに切り別に生のたらの肝臓と白味噌をよくすりませたものを作り、その中へ前の切り身を一晝夜ほどつけ置き、とり出してくしにさして焼く。

鱈の三平汁(同)

生たらの頭を洗うて極めて薄く鹽をふりかけ半日位すて置き、別に昆布のだし汁を作り、その沸騰せる際、用意して置きたる頭をさつと水洗ひして投じ、それにごく少量の醬油を入れ、きざみ葱を加へて鍋をおろし、横に盛り出す、たゞしこの料理は生たらの頭に限り美味であることを忘れてはならぬ。

昭和五年九月二十五日印刷
同 十月一日發行

『家庭醫典』

發行者兼印刷人

荒木利一郎

大阪府豊能郡箕面村大字平尾四十九番地

印刷所

株式會社

大阪毎日新聞社

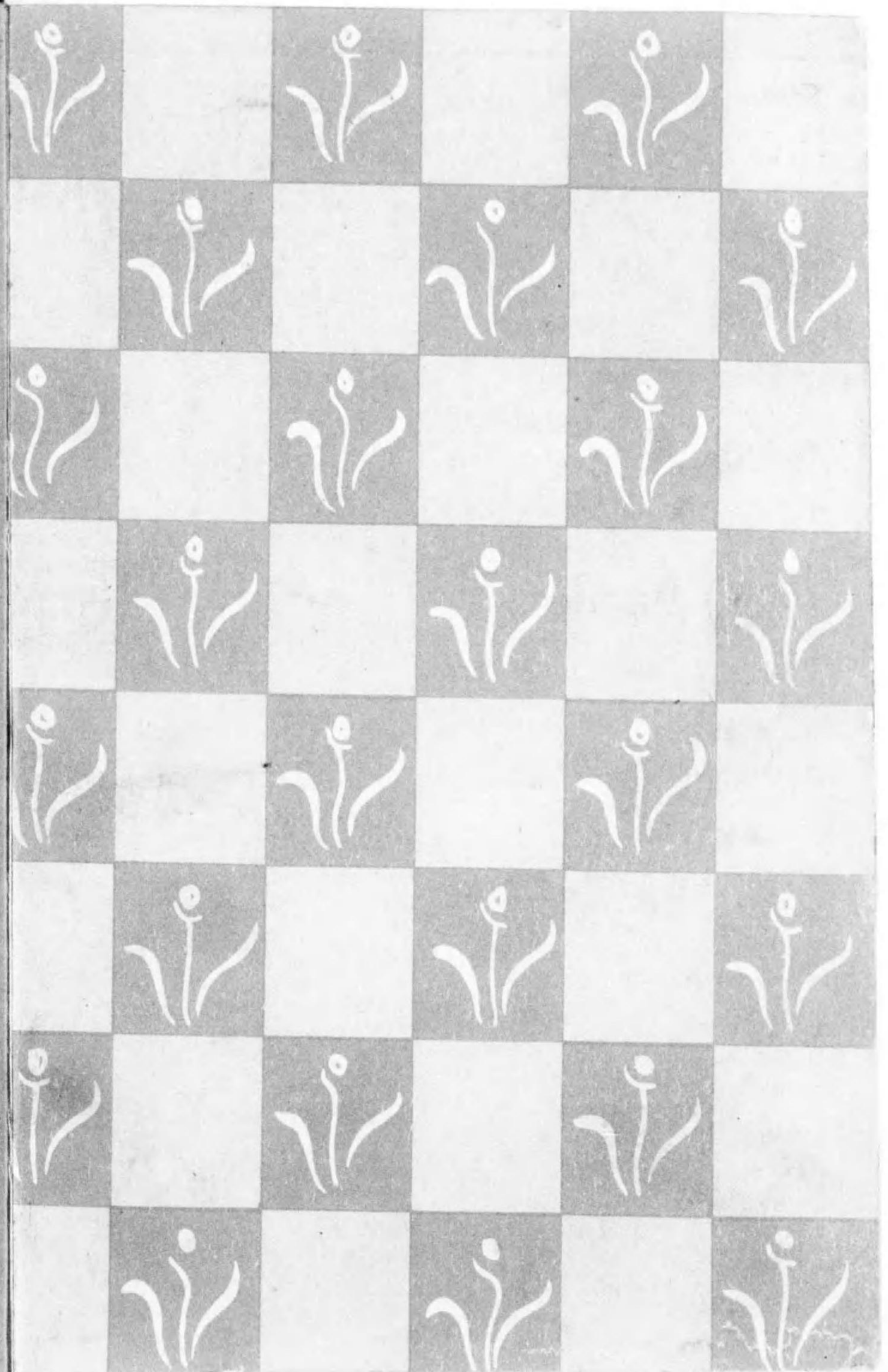
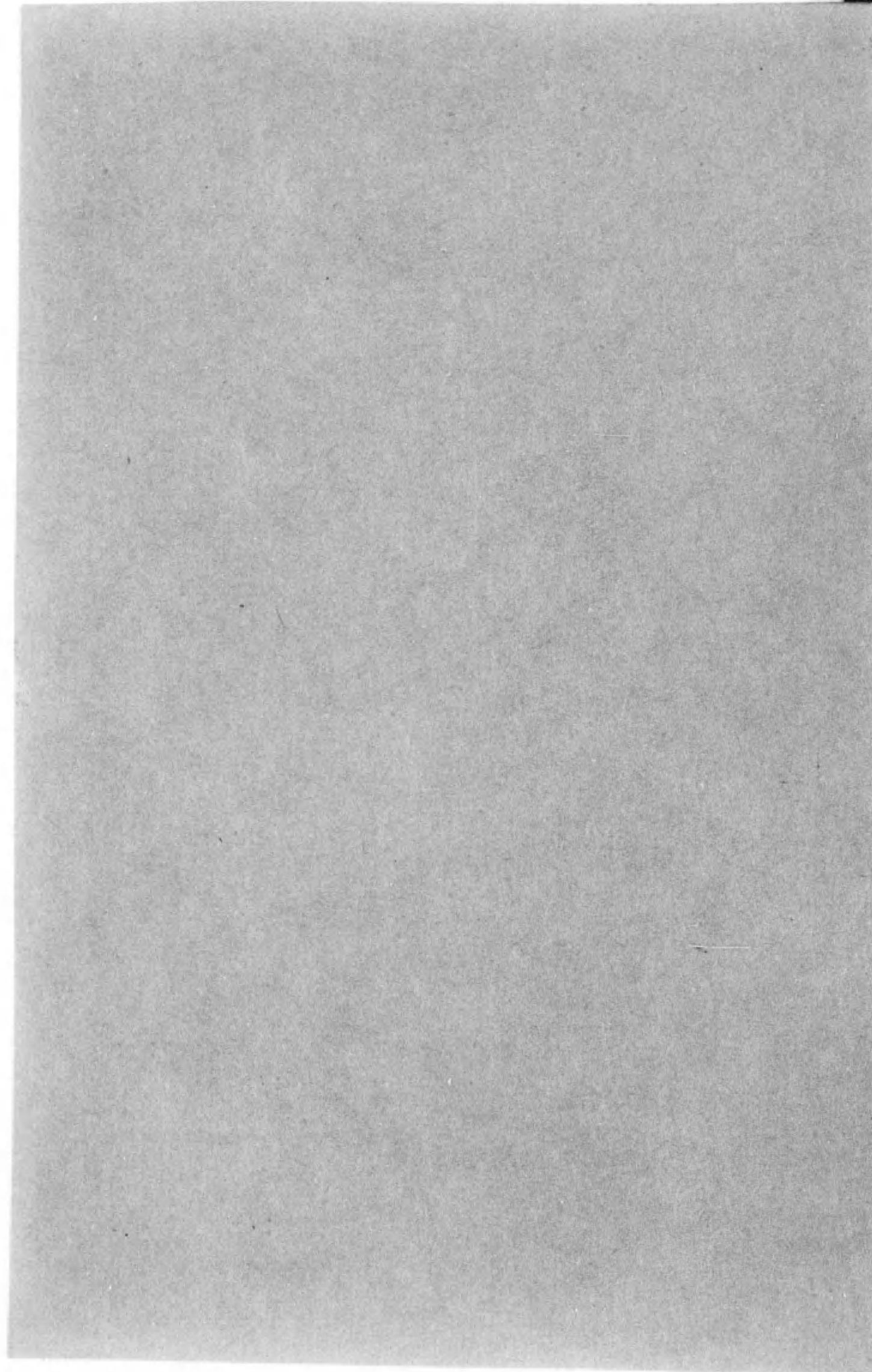
大阪市北區堂島上

二丁目三十六番地

編輯兼發行所

大阪毎日新聞社

東京日日新聞社



14.4
476

終