

肪を使用せぬもの) 玉蜀黍の料理品等でありまして、副食としては少量の肉類料理品の内比較的障害少きもの即ち魚類、鶏肉、犢肉等の料理せしもの(料理法は献立中にあり) 野菜類殊にビタミンの含有多きものを撰びて與へます。

噴門癌 此病にありては、狭窄部を通過し易くそして榮養價の多いもの即ち狹窄榮養食がよいのであります。牛乳、豆乳、片栗、玉蜀黍(コンスターチ)、鶏卵黄身、鯉煮出汁、果實の搾り汁、混和スープ等でありまして此等のものを配合能くして二時間或は二時間半毎に定量宛與へるのであります。牛乳一合の内へ少量の單舍利別と二三勺の果實液を混和したもの、或は牛乳攝取後別に果實汁を與へること、煮出汁の内に少量の片栗を混和して黄身を攪拌し嗜好に的した味加減をつけたもの、果實汁にあつては五勺を定量迄とし、牛乳、煎汁等は五勺乃至一合量を定めとして攝取

いたさせます。

胃底癌の様な運動官能を犯さるゝことの少き病では、充分なる食餌上の制限は不必要であります。肉類の多食と香料の使用を禁じ慢性胃カタルの病者に於ける食餌法に従ふごよいのであります。

幽門癌 此病に罹つたる患者の食物としては、主として人工榮養品及び人工榮養素を與へます。例へば狹窄孔を流通し易き性質の食物であります。無刺激性の流動物か或は粥状食即ち、オートミール、浸しパン、鶏卵包パン、副食物にありては鶏肉、獸肉、魚肉と野菜物の混和したる柔かき眞蒸或は鉢蒸しの類、野菜物にあつてはビタミン含有のものを適當に料理したもの等であります。そしてコーヒや紅茶及茶等はなるべく與へぬがよろし若し與へるならば、極く薄いお番茶の灸じ

胃痛の病状と其の食餌療法
 た物を用ひ少量の鹽を加味して與へればよろしので

(一) 第一献立表

朝食
 豆腐の味噌汁
 海參の軟か煮
 果實汁
 鶏卵のおぢや
 菠薐草の魚肉集
 切藪のふくめ

夕食
 ポタトヂ、スピナーチ
 大根の鶏卵集
 果實汁

(二) 朝食、材料と分量及び料理法

(い) お粥 材料及料理法 例によりその條参照。
 (ろ) 豆腐の味噌汁
 材料及分量 味噌三十匁、豆腐四十匁(約半丁)、煮出汁。
 料理法 豆腐は、好みに切つて煮立つた味噌汁に扱じ一沸騰した時に用ひます。
 胃痛の病状と其の食餌療法

注意と應用 味噌汁の拵へ方は、その條に委し。豆腐は煮過ぎますと風味が悪くなりませす。

(は) 海參の軟か煮

材料及分量 海參三十匁、鯉節十匁、砂糖、醬油、

料理法 海參は、(又いりことも稱します)一夜水に浸し稍々ふくらみ加減になつた時、鍋に入れ被るに足る水を加へ多量の藁灰を入れ中火にて氣長く、水が減すれば何回も注し乍ら二三時間経て充分軟かになつた時清水に取り腹部を切り開き、ブラシの小さきものにて腹中を丁寧洗つて砂氣を去り鍋に戻し被る位の清水を加へ暫く茹で、水を取りかへ(浸々の水にする)削つた鯉節を端の方に入れ、落ち蓋をして暫く煮込み鯉節を取り去り適宜の砂糖を加へ尙暫く煮て、適當の醬油を注し充分

煮込んで與へます。

注意と應用 海參を茹でつゝある時、度々心みて早く軟かになつたものより水に取ると、煮込む場合には平等に煮ることが出來ませす。若し煮切り味淋のゆるす限り使用すればよく、又少量の味の素を煮上げ際に加味すれば一層風味がよくなります。又海參は、前日に煮て含ませにしておくと味もよくしみます。

(に) 果實汁、例により期節ものを用ひませす。

(三) 晝食、材料及分量及び料理法

(い) 鶏卵のおぢや 材料及料理法 おぢやの條にて知られたし。

(ろ) 菠薐草の魚肉集

胃痛の病状と其の食餌療法

材料及分量 菠薐草五十匁、比良魚の肉三十匁、鶏卵二十五匁(約二個)、片栗粉

五匁、鹽一匁、砂糖十匁、煮出汁、醬油、

料理法 比良魚の肉は、皮を去り細かに叩きて後摺鉢に入れ一掴みの鹽を加へ能く摺りつゝ、鶏卵及五匁の砂糖、片栗粉と五匁の煮出汁を順次に加へ充分摺り混ぜたる頃裏漉しにかけておきます。

菠薐草は、熱湯に投じ程よく茹で、清水に取り丁寧に洗つて水を斷り、みぢん切りにして裏漉しにかけたる魚肉にて充分和へ井鉢に移し、蒸籠に納め沸騰したる釜にかけ切り蓋をして凡そ二十五分間蒸て取り出し、少し冷まして後井鉢より抜き出し賽切りにして鍋に入れ被るに足る煮出汁を加へ火にかけ、煮立ち加減になつた時五匁の砂糖と適宜の醬油にて含め煮として用ひます。

注意と應用 菠薐草に、代ふるに小松菜、白菜、甘藍、唐ちさ等も宜く、魚は白い肉のものがよいのであります。蒸籠の代りに御飯蒸を使用するもよいのであります。

(は)切麩のふくめ煮

材料及分量 切麩三匁、煮出汁、砂糖、醬油、

料理法 麩は、水に浸し充分ふくらみたる時水を搾り鍋に入れ、被るに足る煮出汁を加へ火にかけ、沸上つた時適宜の砂糖と醬油にて味加減して中火となし暫く含め煮にして器に盛り、煮汁を充分注ぎて供します。

注意と應用 切麩に代ふるに、車麩、しょうない麩等もよく。麩は薄味にして長時間煮るとよいのであります。

(四) 夕食、材料と分量及び料理法

(い) お粥 材料及料理法 お粥の條にて知られたし。

(ろ) ポターヂ、スピナーヂ

材料及分量 菠薐草三十匁、馬鈴薯五十匁、チキンスープ四合、メリケン粉五匁、

鹽、味の素少々、

料理法 菠薐草は、熱湯に投じ軟かに茹で、冷水に取り能く洒して水を搾り裏漉しにかけておく。次に馬鈴薯は皮のまま、極く軟かに茹で、後皮を剥き裏漉しにかけて鍋に入れ、スープを加へ手早く攪拌して火にかけ、暫く煮て馬鈴薯が煮溶けたる頃、漉して置きたる菠薐草を入れ能く攪き混ぜてからスープ或は清水で溶めたる

メリケン粉を靜かに注して汁に粘りをつけ、適宜の鹽にて味加減し味の素一摘みを加味して用ひます。

注意と應用 菠薐草に代ふるに他の青菜を使用するもよろし。又バターの許す限り(五匁)を使用いたします。此場合には煮溶けたるバターにてメリケン粉をいため菠薐草、馬鈴薯、スープと順次に加へ煮上げて後、毛篩で濾過して用ふればよいのであります。

(は) 大根の鶏卵集

材料及分量 大根八十匁、鶏卵五十匁(約三個乃至四個)、煮出汁、鹽、醬油、

料理法 大根は、皮をむきわさびおろしにて極く細かにおろしておきます。鶏卵は井鉢に割り能く潰して五匁の煮出汁を加へおろし大根の水が多量の場合には軽く

搾つて入れ少量の砂糖と鹽及び醬油を加へ味加減して能く攪拌し、蒸籠或は平たき器に移し蒸籠に納め、沸騰した釜にかけ約二十五分間にて取り出し、一人一切宛位に切つて、鍋に入れ被る位の煮出汁を加へ火にかけ鹽と醬油にて薄味をつけて供します。

●●●注意と應用

大根は、大切りにして充分較かに下煮をして後裏漉にかけて使用するもよいのであります。

蒸籠の代用に御飯蒸にて蒸すも結構であります。

(五) 第二献立表

オート、ミール

朝食 スープ、落し黄身

林檎 味噌

炒米の御粥

晝食 鯛の潮煮

漬と白菜の煮込

牡蠣のおぢや

夕食 鶏肉半べんの清露

切干かぶの煮ふくめ

(六) 朝食、料材分量及び料理法

(い) オートミール オートミールの條にて知られたし。但し牛乳を使用せぬことゝいたします。

(ろ) スープ、落し玉子

●材料及分量 ● スープ三合五勺、鹽、醤油、鶏卵黄身二十五匁(約三個分)、

●料理法 ● 鶏のスープは、鍋に入れ火にかけて煮立ち加減になつた頃鹽或は醤油にて好みの味をつけ、黄身を碎かぬ様にして落し入れ之が半熟になつた時火より下ろし器に靜に注ぎて供します。

●注意と應用 ● 鶏卵は、清水の中にて割り黄身と白身を分けるもよろし。又スープの代りに鰹節煮出汁を使用するも結構であります。

(は) 林檎味噌

●材料及分量 ● 赤味噌三十匁、林檎三十匁、砂糖十五匁、味の素少々、

●料理法 ● 味噌は、裏漉しにかけ鍋に入れ五勺の鰹節煮出汁と砂糖を加へ中火にかけ、木匙にて絶えず攪拌し乍ら暫く煉つて山葵おろしにて擦したる林檎を加へ尙暫く煉つて味の素一摘みを加味し火より下ろし能く冷してから用ひます。

●注意と應用 ● 林檎に代ふるにバナ、梅干等を用ふるもよろし。或は白味噌を使用することもあります。

果實を入れて長く煮ると味に變化を來しますから長く煮ぬがよろし。又トマトを使用するも結構であります。

(七) 晝食 材料及分量及び料理法

(い) 鯛の潮煮

材料及分量 鯛の骨付のまゝ六十匁、煮出汁昆布三匁、鹽、

料理法 鯛は、通宜に切つて少量の鹽を撒布して二十分間位放置して後、熱湯に投じ手早く清水に取り丁寧洗つて鍋に戻し適當の水を加へて火にかけ稍々暖まりたる時昆布を入れ沸騰したれば、昆布を取り捨て上に浮きたる泡を掬ひ捨て食鹽にて味加減して用ひます。

注意と應用 若し魚肉を用ひて悪き患者には、煮汁のみを與へるがよろし。又渡菘草のこま／＼やそぎ獨活等を少量用ふるもよいのであります。

(ろ) 積と白菜の煮込

材料及分量 積百匁、白菜五十匁、メリケン粉五匁、鹽、

料理法 積は、一人前二切れ宛の大きさに切つて少量の鹽を撒布し、小麦粉にまぶし摺古木にて軽く叩き乍ら何回も粉をつけ充分叩き終りて後鍋に多量の水を入れ沸騰した時、積を投じ中火にして水が減すれば幾度と無く注し乍ら一二時間煮て極く軟かにしておく。白菜は熱湯に投じさつと茹でて水を斷りくる／＼と巻き處々を竹の皮の細くしたものに縛り、積の軟かになつた時端の方に入れ尙暫く煮込んで適宜の鹽にて好みの味をつけ、火より下ろし白菜を五分位に切つて積と共に盛り合せ煮汁を適當に注ぎて用ひます。

注意と應用 白菜の代りに甘藍を使用するもよろし。味付けには少量の砂糖又は醬油等を使用することもあります。積の無き時は並の牛肉或は鶏肉を使用するも結構であります。

(九) 夕食、材料と分量及び料理法

(い) 牡蠣のおぢや おぢやの拵へ方の條にて知られたし。

(ろ) 鶏の半べん

材料及分量 鶏の笹肉三十匁、片栗粉十匁、鶏卵の白身十五匁、煮出汁、味の素、

鹽、砂糖、醤油、大和芋三十匁、

料理法 鶏肉は、充分細かに叩きて摺鉢に入れ一摘みの鹽を入れ能く摺つた頃、五匁の砂糖、擦芋、白身、味の素一摘みを順次摺り混ぜ、煮出汁二合を靜に加へて裏漉しにかけ、再び摺鉢に取つてよく摺り小鉢か蒸籠に移し沸騰した蒸器にて約二十分間蒸して冷水に取り暫く冷して後、器より抜き出し好みに切つて薄味の煮出汁

に含めて用ひます。

注意と應用 摺り肉は、おろし芋を入れぬ内に裏漉しにするもよく、大和芋の代りに山の芋或は長芋等を使用するもよいのであります。

(は) 切干蕪菁の煮含め

材料及分量 切干十五匁、煮出汁、鹽、砂糖、醤油、

料理法 切干は、ぬるま湯に浸し、後鹽揉して鍋に入れ被るに足る煮出汁を加へ暫く煮て、切干が充分軟かになつた頃、適宜の砂糖を加へ尙暫く煮て適當の醤油を注し充分含め煮にして火より下ろして用ひます。

注意と應用 切干は、蕪菁の外大根にてもよろし。切干は甘味の強いものでありますから砂糖は使用せぬこともありす。

(110) 第三献立表

朝	食	お	擦里芋の味噌汁
		お	粥
果	実	じつ	汁
			菠薐草のオムレツ
晝	食	りつをばし	鯉節スープのおぢや
		ひら	比良魚の紙鹽作り
		ひやく	百合根の白煮
		お	粥

夕	食	とう	冬瓜のそぼろ煮
		こ	漉
		ト	栗
		ト	ト
		ト	ト

(111) 朝食、材料及分量及び料理法

(い) お粥 例に依りその條にて知られたし。

(ろ) 擦里芋の味噌汁

材料及分量 赤味噌三十匁、里芋五十匁、片栗粉五匁、鹽、

料理法 里芋は、皮を剥きて後鹽揉し、鹽を洗ひ落とし水氣を拭ふて擦し金にておろし一掴みの鹽と片栗粉を混和して匙にて掬ひ、沸騰した味噌汁に投じ程よく煮て

胃癌の病状と其の食餌療法

用ひます。

注意と應用 味噌汁の仕立方は、その條にて知られたし。

擦し芋のつなぎには、片栗粉に代ふるに鶏卵或は小麦粉にてもよろし。

(は) 菠薐草のオムレツ

材料及分量 菠薐草五十匁、鶏卵五十匁、鹽、味の素、バター少量、

料理法 菠薐草は、熱湯に投じさつと茹で、清水に取り丁寧に洗つて水を斷り五分切りにしておく。玉子は井に潰し能く攪拌して、少量の味の素と一摘みの鹽及び菠薐草を混和して、フライ鍋或は玉子焼鍋にバターを煮溶し、その中に玉子を移し程よく焼き上げ皿に盛つて供します。

注意と應用 バターは、許す限り使用いたします。菠薐草に代ふるに小松菜、

チサ、高菜、甘藍等を用ふるもよろし。お菜類は一度バターにていためて使用することもあり又玉子の中に五勺位の牛乳を用ふることもあります。

(に) 果もの、例に依り期節もの、内好みのものを使用いたします。

(二二二) 晝食、材料及分量及び料理法

(い) 鯉節スープレのおぢや 鶏肉スープレのおぢやに代ふるに、鯉節煮出汁を使用い

たします。おぢやの條参照。

(ろ) 比良魚の紙鹽作り

材料及分量 比良魚の肉七十匁、大根五十匁、醤油、
料理法 比良魚の新鮮なるものを選びまして、肉を庖丁にて軽くこさげます。而

胃痛の病状と其の食餌療法

胃痛の病状と其の食餌療法

して皿の上に少量の鹽を撒布し、その上に半紙を敷き(半紙は一度水に浸します)その上に魚肉を薄く並べ又上に半紙の水にしめたものをのせ、極く少量の鹽を撒布して十五分間の後、靜に半紙を取つて肉を三分して器に盛り、擦し大根を採合せ別の器に醬油を添へて用ひます。

●注意と應用 ●比良魚に少量の鹽を使用すれば、鹽辛くなる虞れがあります。比良魚に代ふるに石鰈、鱈、せいご、針魚、鯛等もよいのであります。●醬油は、少量の鰹節を加へ一度沸騰させて後毛篩にて濾過し充分冷却の後使用いたします。

(は)百合根の白煮

●材料及分量 ●百合根八十匁、鹽、砂糖、

●料理法 ●百合根は、丁寧に掃除して一枚宛放し熱湯に投じ少し硬い位に茹で、箸に取り、暫く放置して後鍋に戻し、浸々の清水を加へ中火に架け煮立つた時、適當の砂糖と鹽にて味加減してべとくにならぬ様に煮上げて用ひます。

●注意と應用 ●百合の苦味強き時は、茹で、後箸に取つて少量の鹽を撒布して充分冷却する迄放置して後、鹽を洗ひ落してから煮るとよろし。又味付けは少量の醬油を使用して色付け煮とするもよいのであります。普通百合の外姫百合等もよいのであります。

(二三) 夕食、材料及分量及び料理法

(い)お粥 ●お粥の條にて知られたし。

胃痛の病状と其の食餌療法

(ろ) 冬瓜のそぼろ煮

材料及分料 冬瓜八十匁、鶏の笹肉三十匁、片栗粉五匁、煮出汁、砂糖、鹽、醬油、味の素、

料理法 鶏肉は、極く細かに叩いておく。冬瓜は一人二切宛に切つて皮を剥き、皮目の方へ菱形に庖丁の切り口をつけてさつと茹で、水を断つて鍋に戻し。被るに足る煮出汁を加へ暫く煮て冬瓜が軟かになつた時適宜の砂糖と鹽及醬油にて色のつかぬ様に下煮をして火より下ろしておきます。

別の鍋に一合位の煮出汁を入れ火にかけ煮立ち加減になつた頃、前に叩きおきたる鶏肉を加へ手早く攪拌して肉をばらばらとなし、上に浮きたる泡を掬ひ取り少量の砂糖と醬油にて味加減して水溶きしたる片栗粉を静かに加へとろりとなつた時火

より下ろし、下煮をした冬瓜を器に盛りその上より鶏肉ソボロに味の素を加味したものを注ぎて使用いたします。

注意と應用 冬瓜の代りに、南瓜或は越瓜等を用ふるもよいのであります。又鶏肉は充分叩いて後摺鉢にてよく摺り煮出汁一合を静かに加へ一度裏漉しにかけて後用ふるも結構であります。

(は) 漉 栗

材料及分量 栗八十匁、砂糖、焼明礬少々、

料理法 栗は、荒皮、澁皮共に丁寧に剥きて極く薄き明礬水にて中途迄茹で、水を取り換へ中火にして暫く煮て栗の充分軟かになつた頃水を断り再び少量の水を加へて火に架け、稍々暖まりたる頃、適宜の砂糖を加へ文火にてゆるく含め煮にし

胃痛の病状と其の食餌療法

胃腸の病状と其の食餌療法

(い)お粥 其條に付き参照。

(ろ)天王寺かぶの味噌汁

材料及分量 天王寺かぶ五十匁、味噌三十匁、

料理法 天王寺かぶは、薄打ちにして味噌汁の仕立てたもの、内に投じ暫く煮てかぶが軟かになつた頃火より下ろし、上に浮びる泡を掬ひ捨て、器に注ぎて與へます。

注意と應用 天王寺の代用には、並のかぶ或は小かぶ、大根等も結構であります。味噌汁の拵へ方はその條に付きて知られたし。

(は)ふわ／＼玉子

材料及分量 鶏卵五十匁、煮出汁一合、砂糖少量、鹽一摘み、醤油一匁、

料理法 鍋に鶏卵を潰し、箸にて充分攪拌し、煮出汁と砂糖及鹽、醤油を混和して火にかけ絶えず攪拌し乍ら煮立ち加減になつた頃、火より下ろし器に注ぎて用ひます。

注意と應用 玉子は、長く煮ると硬くなる虞れがあります。

(に)果實汁 例により期節ものを使用いたします。

(二六)晝食、材料及分量及び料理法

(い)オートミール 例によりその條に付参照ありたし。但しこゝには牛乳を使用せぬことにいたします。

(ろ)鼈スープ

胃腸の病状と其の食餌療法

●●●●● 材料及分量 スープ三合(五百二十五瓦)、

●●●●● 料理法 スープの拵へ方の條にて知られたし。

(は)牛肉豆腐の吉野館かけ

●●●●● 材料及分量 牛肉五十匁、豆腐四十匁、鶏卵二十五匁(約二個)、片栗粉二十匁、

●●●●● 煮出汁、鹽、醬油、砂糖、味の素少量、

●●●●● 料理法 牛肉は、脂肪の少い處を撰びまして細かに叩き摺鉢に取つて一摘みの鹽を加へ能く摺つた頃、十匁の片栗粉と鶏卵及び水を硬く搾つた豆腐、煮出汁一合、一摘みの味の素を順次に摺り混ぜ適當の砂糖と醬油にて味加減して、裏漉しにかけ充分攪拌して蒸籠に流し蒸籠に納め、沸立つた釜にかけ約三十分間にして取り出し一人二切宛に切つて器に盛り吉野館を注ぎて供します。

●●●●● 注意と應用 吉野館は、鍋に十匁の片栗粉と二合の煮出汁及び少量の砂糖と醬油

にて味をつけ、御飯杓子にて絶えずかき混ぜ乍らころりと煮上げて使用いたします。片栗粉に代ふるに葛粉を使用し、牛肉に代ふるに鶏肉を用ひ、稀に豚肉等を用ふることもあります。又採合に菠薐草、甘藍、莢隠元等を使用することもあります。

(二七) 夕食、材料及分量及び料理法

(い) スープのおぢや スープの條にて委しければ、その處を見られたし。

(ろ) 尼鯛の鹽蒸

●●●●● 材料及分量 尼鯛九十匁、鹽少々、大根三十匁、醬油、

●●●●● 料理法 水洗ひしたる、尼鯛を三つに切つて少量の鹽を撒布して二三十分の末

胃痛の病状と其の食餌療法

井鉢に取り、被るに足る清水を加へ沸へ立ちたる蒸器に入れ二十五分間蒸して取り出し、別の器に移し擦し大根を採合せ、薄め醬油を添へて用ひます。

注意と應用 尼鯛は、煮出汁にて蒸すも結構であります。薄め醬油と稱すは、醬油五勺に鯉節煮出汁三四勺を加へ一沸騰せしめて後使用いたします。尼鯛に代ふるに、鰈、鯛、鮓、鯉魚等を使用いたします。

(は)馬鈴薯と人參の潰し煮

材料及分量 馬鈴薯五十匁、人參三十匁、バター三匁、砂糖五匁、鹽一摘み、料理法 馬鈴薯と人參は、極く軟かに茹で、後裏漉しにかけておく。鍋にバター

を煮溶し漉したるものを入れ木匙にて絶えず攪き混ぜ乍ら砂糖と鹽を加へ充分煉つて火より下ろし、器に盛つて用ひます。

注意と應用 潰し煮は、マツシユードと同様であります。牛乳或は鶏卵を使用し、てありません、只バターのみ少量を用ひてあります。人參に代ふるに燕膏、大根等を使用することもあります。

(二八) 定則食餌時間表

食餌時間に就いては、重軽兩者により差異のあるものにして又其患者の體量等に、よつても異なつてゐれば主治醫に付きよく聞くことにいたします。

第三十一 胃潰瘍の病状と其の食餌療法

(一) 胃潰瘍とはどんな病か

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

胃潰瘍は、胃の粘膜に潰瘍が出来るのでありますから其處に何物か觸れると非常に痛むのであります。その痛みは一種の灼熱痙攣の様でありまして、空腹時には痛まぬこともありますが、何物かを喰ふと痛むのであり或は食後三十分乃至一時間位経て劇痛が起り増々はげしくなつて遂には嘔吐するのであります。又胃酸過多症の場合にも胃に痛みが起るものであります。今述べた様な次第でありまして潰瘍は食へると痛み之れに返して胃酸過多症は食へると痛みが止まるのでありますから此二つの病症の鑑別がつくわけになります。若し食後に痛む様なことがあれば特に注意をしないでなくてはならぬのであります。潰瘍の血管を蝕蝕せし結果、胃中に出血するのであります。吐血或は下血を來すこともあるのであり普通吐血は鮮紅多量なものであります。

ので此病の二大特徴となるべきものは、此等の出血と胃痛の二つであります。其他消化不良、嘔吐、噯氣、呑酸嘈雜、壓痛等は主なるものであつて出血の場合等は無論食物を攝取することが出来ぬのであります。此場合の食物を與へ得ることは之れが醫術によるものでありますれば本書には略しておきます。本症の稍々快復期に向ふ頃より醫師の許しを得て流動食を數日間攝取し、後半流動食に移り固形軟食、固形食と漸時に與へ此等の食物と共に加工栄養品及料理法に注意して與ふればよいのであります。固形軟食の献立とその料理法は参考として次に記して置きます。最も左に記してある献立と料理法は全く快復に近い患者の食餌にして固形食と云つても宜ろしき位のものであります。故に流動食、半流動食を必要とする患者にありては本書中より食品とその料理法を撰擇し、而して後主治醫の許可を得たる上適當に與へ

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

胃潰瘍の病状と其の食餌療法
なくてはならないのであります。

(二) 第一献立表

朝	御粥	蒲公英の味噌汁	炒り人参	果實汁	御粥	いぼ鯛の鹽焼	蓮根の摘み入れ
晝	食	御粥	御粥	御粥	御粥	御粥	御粥

夕	食	御粥	御粥	御粥	御粥	御粥	御粥
果	實	實	實	實	實	實	實

(三) 朝食、材料と分量及び料理法

(い) 御粥 その條参照。

(ろ) 蒲公英の味噌汁

材料及分量 蒲公英三十匁、味噌三十匁、煮出汁、

料理法 蒲公英は、一葉宛ばら／＼にして熱湯に投じ程よく茹で、清水に酒し、

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

三四回も水を取換へ乍ら一夜间放置して水を断り、細かに切つて味噌汁の煮立つた時入れ、さつと煮て用ひます。

注意と應用 蒲公英の代用に、アカザ、芽獨活、ナツナ、其他御菜類を用ふるもよろし。味噌汁はその拵へ方の條にて知られたし。

(は)炒人参、花松魚

材料及分量 人参三十匁、鶏卵二十五匁(約二個)、砂糖五匁、煮出汁五勺、鹽、

醤油、

料理法 人参は、擦しにして鍋に入れ玉子、砂糖、煮出汁を入れて火にかけ、木匙にて絶えず攪拌し乍らそばくになるを度として少量の鹽と適宜の醤油にて味加減して火より下ろし、器に體裁よく盛り上に極く細く花の如く削つた鯉節をふりか

けて與へます。

注意と應用 煮込む場合に、湯せん鍋に架けるもよろし。

(四) 晝食、材料及分量及び料理法

(い)おぢや おぢやの條参照。

(ろ)いぼ鯛の鹽焼

材料及分量 いぼ鯛百匁凡三尾、鹽、大根、醤油、

料理法 いぼ鯛は、水洗ひして後頭を切り去り、三枚におろして腹ば(腹の薄骨)を去り小骨を抜きて皮の方を表にして串に刺し、少量の鹽をばらばらとふりかけ、表の方より遠火にかけ片面が焼けたと思ふ頃裏返しにして程能く焼き上げ串を抜き

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

器に盛り擦し大根を採合せ醤油を添へて進めます。

注意と應用 いぼ鯛に代ふるに、小鯛、鱈、せいごの如き淡味の魚類はよいのであります。魚類を焼く時中途にて串を度々捻ておくと焼上後串がたやすくぬけます。又大根おろしは必ず用ふるがよいのであります。

(は) 蓮根の摘み入れ

材料及分量 蓮根三十匁、片栗粉五匁、煮出汁、鹽、醤油、

料理法 蓮根は、皮を剥きまして清水に洒し、水を拭ふて山葵擦しにて擦し、片栗粉と一摘みの鹽及味の素一摘みを混和しておきます。鍋に適宜の煮出汁を入れて火にかけ、煮立ち加減になつた時擦した蓮根を小匙にて掬ひその中へ静にか投じ、右の品が浮び加減になりましたならば、適宜の鹽と醤油にて程よい加減にして火より下ろし、器に注ぎて與へます。

注意と應用 蓮根に代ふるに、馬鈴薯を使用することもあります。片栗粉の代用には小麦粉或は、白玉粉又は玉蜀黍粉等を使用いたします。

(五) 夕食、材料及分量及び料理法

(い) お粥 お粥の條にて知られたし。

(ろ) 蕪菁の茶碗蒸

材料及分量 天王寺蕪菁七十五匁、鶏卵二十五個(約二個)、煮出汁、鹽、醤油、
料理法 天王寺かぶは、一人一切れ宛に切つてさつと茹で、茹で湯を斷り鍋に戻して被るに足る煮出汁を加へ中火に架け暫く煮て充分軟かになつた頃、薄く味をつ

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

け、火より下ろしそのまゝ含めにしておきます。玉子を井に潰しよく攪拌して二合の煮出汁と少量の鹽及適當の醬油を加へてよく攪き混ぜ篩にて他の器に濾過し、含めにしてある蕪菁の汁を斷つて蒸茶碗に入れそこへ玉子汁を注ぎて蒸籠に納め、沸へ立ちたる釜にかけ斷り蓋をして約十五分間にて取り出し上に溜つてゐる露を斷つて茶碗臺にのせて用ひます。

注意と應用 蕪菁に代ふるに、大根もよろし又裏漉しにかけたる鶏肉或は魚肉等を玉子汁に少量混和するも結構であります。

(は) 鯛の刺身、擦し大根

材料及分量 鯛七十五匁、大根五十匁、醬油、

料理法 新鮮なる鯛を撰びて、常の如く刺身として皿に盛り擦し大根を採合せ別

の器に醬油を添へて進めます。

注意と應用 鯛の代りに、はた、鱸、鰈、鮪魚等も結構であります。普通刺身よりは稍々厚く作り充分咀嚼して供すればよいのであります。

(六) 第二献立表

朝	御	食	御
	果	根芋の味噌和	粥
	も	白昆布の福生煮	
	御		粥

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

晝

食 金糸魚の擦し煮

胡瓜の含め

御粥

夕

食 湯鯪の梅肉醬油

カリフラワー、オフ、スチユード

果物の

(七) 朝食、材料及分量及び料理法

(い) お粥 その條参照。

(ろ) 根芋の味噌和

材料及分量 根芋五十匁、赤味噌二十匁、砂糖五匁、鯉節粉二匁、

料理法 根芋は、丁寧に掃除して太いものは堅て四つ割りとして熱湯に投じ、程

よく茹で、箆にあげ充分冷ましてから清水に洒して水を断り、五分切りにしておく。

赤味噌は裏漉しにして鍋に入れ鯉節の粉末にしたものと砂糖を加へ中火にかけ御飯

杓子にて絶えず攪き混ぜ乍ら暫く煮て味噌が粘つとりとなつた頃、火より下ろし、

直ちに他の器に移し充分冷却した時前の根芋を和へて器に體裁よく盛つてすゝめます

注意と應用 若し根芋に、多量のある時は大根擦しを混和した水にて茹で、後

箆に取り充分冷ましてから使用すればよいのであります。尚味よくするには根芋を

さつと味付けして用ふればよいのであります。

(は) 白昆布の福生煮

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

材料及分量 白昆布十匁、酢五匁、砂糖、醤油、鶏卵二十五匁(約二個)、

料理法 白昆布は、乾きたる把葉にて軽くこさげて砂を去り木口よりくるくると

巻きて竹の皮の細くしたものに縛り鍋に入れ酢を加へ多量の清水を入れて火にか

け、水が無くなれば幾度も加へ乍ら暫く煮て昆布は碎ける位軟になつた時少量の

砂糖と適宜の醤油にて程よく味をつけて後、冷めぬ内に裏漉しにかけて鍋に取り鶏

卵を混和して火に架け、數本の箸にて絶えず攪拌し乍ら、そぼくに煮上げ器に盛

りて與へます。

注意と應用 白昆布の代りに、普通の板昆布を使用するもよいのであります。昆

布と鶏卵の混利物は、井或は蒸籠に入れ茶碗蒸の如く蒸し上げて用ふるもよろし。

(に)果もの、その期節のものを使用するがよいのであります。

(八) 晝食、材料及分量及び料理法

(い) 御粥 材料及炊き方 その條参照。

(ろ) 金糸魚の擦し煮

材料及分量 金糸魚七十五匁、大根五十匁、砂糖、煮出汁、鹽、醤油、味の素、

料理法 金糸魚は、一人前二切れ宛に切つておく。鍋に魚肉が被ると思ふ位の煮

出汁を煮立て、魚肉を入れ落ち蓋をして少量の砂糖と鹽及醤油にて色のつかぬ様

淡白と味をつけ、魚肉に火の通つた頃、火より下ろし一人分宛器に盛り分け、残の

煮汁に擦し大根を投じ一沸騰させて火より下ろし、一掴みの味の素を加味し魚肉の

上より注ぎて用ひます。

注意と應用 魚は、鯉、鱒、目張、鯛、尼鯛等がよいのであります。普通擦し煮とするには、一度胡麻油にて揚げて使用するのでありますが、之は醫師の許可を得たものに限るのであります。

(は) 胡瓜の含め煮

材料及分量 胡瓜五十匁、鯉節三匁、砂糖、鹽、醬油、

料理法 胡瓜は、皮をむき芯を取つて一寸長さに切り熱湯に投じ、さつと茹で、茹で湯を断つて鍋に戻し端に削り鯉節を加へ被るに足る清水を入れ暫く煮て胡瓜が軟かになつた時、少量の砂糖と鹽及適當の醬油にて程能く煮て火より下ろし鯉節を取り除け、他の器に移し暫く含ませて後、一人宛の器に盛つて與へます。注意と應用 胡瓜の代りに、越瓜、或は冬瓜等を使用するもよいのであります。

(九) 夕食、材料及分量及び料理法

(い) 御粥 その條に付知られたし。

(ろ) 湯飯、梅肉醬油

材料及分量及料理法 胃癌の献立中湯饅の條に委しければその條に付き知られたし。

(は) カリフラワー、オフ、ステュード

材料及分量 花椰菜百匁、小麥粉十匁、スープ、砂糖、牛乳一合、鹽、味の素、料理法 カリフラワーは、ばら／＼に放して熱湯に投じ少量の鹽を入れさつと茹で、水を断つておきます。

別の鍋に小麦粉を篩にかけて入れ牛乳を静かに注し乍ら御飯杓子にて絶えず攪きませ乍ら、スープにて溶め中火に架け、糊の如く粘りが付いた頃、砂糖と鹽にて味加減してカリフラワーを投じ、碎かぬ様に手早く混ぜて味の素二滴みを加味して味より下ろし器に盛り分けてすゝめます。

注意と應用 花甘藍は、大のまゝ茹で、後切り放すもよろし。又醫師の許しを得たる場合には三夕のバターを用ひて白ソースを作り、其れにて和へるもよろし。白ソースを作るにはバターを煮溶けたる中に小麦粉を入れ色のつかぬ様に炒つて後牛乳とスープを徐々に加へ粘りが出来て糊の如くなつた頃、鹽味をつけて使用するのであります。牛肉或は、鶏肉スープの代用には鰹節の煮出汁を使用するも結構であります。

(二〇) 第三献立表

朝		晝	
御	食	食	食
摺り	搾り	魚	魚
流し	り	の	の
汁	流し	汁	汁
粥	汁	煮	煮
	粥	や	や
		粥	粥

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

胃潰瘍の食状と其の食餌療法
夕食
白魚と蕁菜の清露
甘藍巻
果實

(一一) 朝食、材料と分量及び料理法

(い) 御粥 例の通り省略いたします。

(ろ) 摺り流し汁

材料及分量 比良魚の肉五十匁、赤味噌三十匁、菠薐草二十匁、

料理法 比良魚の肉は、極く細かに叩きて後摺り鉢に取り充分摺つた頃、味噌を加へ尚能く摺り乍ら適當に清水を加へ味噌漉し或は裏漉にて鍋に濾過して火にかけ

數本の箸にて絶えず攪きませ乍ら沸騰した頃、上に浮きたる泡を力めて掬ひ捨てみぢんに切つた菠薐草を投じてすゝめます。

注意と應用 菠薐草の代用には、他の御菜類にてもよい甘藍等は最も適してゐるのであります。魚類は、比良魚の外鰯、鰈、鰒、もく魚、鮫、魴、魷、鐵頭魚、鰻等もよいのであります。

(は) アスベール 材料及分量、料理法は胃癌の献立中に委しければその條に付知られたし。

(一二) 晝食、材料と分量及び料理法

(い) おぢや 例によりその條参照。

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

(ろ) 鰾魚の澤煮

材料及分量 鰾魚六十匁、百合十五匁、甘藍十匁、獨活五匁、煮出汁、鹽、醬油、

料理法 鰾魚は、(鰾、あぶらめとも稱します) 水洗ひして後三枚におろし一人前三つ位に切つて極く少量の鹽を撒布しておく。百合は丁寧に掃除して一枚宛放し、熱湯に投じ少々硬い位に茹で、茹で湯を断つておきます。甘藍はせんに打ち、獨活は一寸長さに切つて皮をむき短冊に打ち清水に洒しておく、而して鰾魚を熱湯に投じ手早く清水に取つて丁寧に洗ひ水を断つて鍋に入れ三合五勺の鰾魚煮出汁を加へて火に架け、煮立つた時百合を入れ尙暫く煮て上に浮きたる泡を掬ひ捨て適當の鹽と醬油にて味加減して火より下ろし、刻み甘藍と獨活を加へ器に盛り分けて供します。

注意と應用 鰾魚の代用に、鰾、鱧、海鰻、鱈、啄長魚等を使用いたします。

甘藍の代りに擦大根を使用するもよいのであります。此場合に煮てはなりません。

(は) 集豆 腐

材料及分量 豆腐八十匁(約一丁)、鶏卵五十匁(約三個)、片栗粉十匁、砂糖、煮

出汁、鹽、醬油、

料理法 豆腐は、布巾に包み粗と粗の中央に入れて軽く押して水を断り裏漉しにかけて摺鉢に取り宜く摺り乍ら鶏卵と片栗粉及煮出汁一合、菜匙四分の一の味の素、五匁の砂糖、一匁の鹽を静かに加へ充分混和したれば、四角い器か蒸籠に移し蒸籠に納め沸騰した釜に架け、約三十分間蒸して取り出し、一人前二つ位に切つて鍋に入れ被るに足る煮出汁を加へ煮立つた時少量の鹽と醬油にて薄く味をつけ含ませ

胃潰瘍 病状と其の食餌療法

せにして用ひます。

注意と應用 隼豆腐は、角天を使用して寄ることもあります。此場合は醫師の許しによりて作らなくてはなりません。製法は一本の角天を三合の煮出汁にて煮溶かせ適宜の味をつけて後一度濾過し豆腐の裏漉しなせるものと混和して流し箱に流し充分固まつた後適宜に切つて供します。又蒸器は蒸籠の代りに御飯蒸しを使用するもよいのであります。

(二三) 夕食、材料と分量及び料理法

(い) 鰯残魚と専菜の清露

材料及分量 鰯残魚五十匁、専菜十五匁、煮出汁、鹽、醬油、

料理法 白魚は、清水にて丁寧に洗つて熱湯に投じ少量の鹽を加へ薄く鹽焔にして冷水に取り、箆或は篩にあけて水氣を斷つておきます。専菜は、莖の硬い部分を切り去り、丁寧な洗つて水を斷り白魚と共に椀に盛り、好みに味つけしたる煮出汁を注いで與へます。

注意と應用 鰯残魚に、代ふるに鱈、鰈、針魚等の細く切つたものを使用するもよろし。専菜は若くは壞詰或は、鹽漬けの場合には一度茹で、後使用いたします。

(ろ) 甘藍卷

材料及分量 甘藍(六十匁)、牛肉三十匁、豆腐四十匁(約半丁)、鶏卵十五匁(約一個)、片栗粉(十五匁)、砂糖、鹽、醬油、

料理法 牛肉は、脂肪の少き處を撰びまして極く細かに叩き摺鉢に取つて一摘み

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

晝

食 擦し薯の小井
鶏肉の落し煮

夕

食 みぞれ吸もの
牡蠣豆腐

(一五)朝食、材料と分量及び料理法

(い)あかゆ

例により省略いたします。

(ろ)生内麩の味噌汁

材料及分量 生内麩三匁、味噌三十匁、煮出汁、大根三十匁、

料理法 生内麩は、水に一寸浸し、しつとりとなつた頃、せんに切つて煮立つた

味噌汁に投じ手早く火より下ろし、擦し大根を加へて與へます。

注意と應用 大根おろしに水分多きときは、少し水を搾ります。味噌汁の仕立方

はその條に付き知られたし。生内麩の代用に、焼麩或は車麩等もよいのであります。

(は)ふわ〜玉子

材料及分量 鶏卵五十匁、煮出汁二合(約百匁)、砂糖五匁、鹽一摘み、醤油一匁、

料理法 鍋に、鶏卵を潰し能く攪き混ぜて後、煮出汁と砂糖、鹽及醤油を加へ

能く混ぜて火にかけ數本の箸にて絶えず攪拌し乍ら、煮立つたなれば直ちに火より

下ろし、深皿に盛り分け上に少量の淺草海苔の細かに揉んだものをふりかけて與へ

ます。

注意と應用 玉子は、煮過ぎますと硬くなりますからなるべく煮過ぎぬ方がよいのであります。

(一六) 晝食、材料と分量及び料理法

(い) 御粥 例により省略いたします。

(ろ) おろし薯の小井

材料及分量 自然薯五十匁、鶏卵の黄身二十匁(約三個分)、煮出汁一合(五十匁)、砂糖、鹽、醬油、

料理法 自然薯は、少量の鹽を撒布して把蕪にて丁寧にごさげて皮を剥き清水で宜く洗つて水氣を拭ひ山葵擦しにて摺鉢の中に擦し入れ、充分摺つてから黄身と煮

出汁を順次に加へて器に盛り分け、細かに揉みたる青海苔少量を撒布して興へます。

注意と應用 自然薯は、皮を薄剥きにして後擦すもよいのであります。煮出汁は砂糖及鹽、醬油にて適宜の味をつけ一沸騰せしめて後充分冷して使用いたします。或は白味噌のお露を拵へ之にて煮出汁に代ふることもありす。

(は) 鶏肉の落とし煮

材料及分量 鶏の笹肉五十匁、人参三十匁、葛粉十匁、鶏卵十五匁、味の素一摘、

鹽、醬油、鯉節煮出汁、

料理法 人参は、皮をむきて木口切りとなし極く軟かに茹で、水氣を斷り裏漉しにかけておきます。

鶏は笹肉或は、手羽の肉を撰びまして充分細かに叩きて後、摺鉢に取り一摘みの

鹽を加へ宜く摺つた頃、葛粉と鶏卵及味の素、小匙一杯の砂糖を順次摺り混ぜて裏漉しにかけ、再び摺鉢に戻し、裏漉し人參を摺り混ぜ少量の鹽と適宜の醬油にて味加減をしておきます。鍋に三合五勺位の煮出汁を入れて火にかけ、煮立ち加減になつた頃、鹽と醬油に程よい加減して沸騰したれば摺りものを中匙にて掬ひて鍋の端の方より靜かに投じ、全部上に浮ぶを度として火より下ろし器に盛り分けて與へます。

注意と應用 人參に代ふるに、刻み甘藍或は花椰菜等を使用するもよく又鶏肉に代ふるに魚肉を以つてするもよいのであります。

(二七) 夕食、材料と分量及び料理法

(い) おぢや 例により省略いたします。

(ろ) みぞれ吸もの

材料及分量 鱧四十匁、大根五十匁、淺草海苔少量、煮出汁、鹽、醬油、

料理法 鱧は、水洗ひした後、頭を取り去り三枚におろし腹ばを去り小骨を抜き少量の鹽を撒布して二十分の後熱湯に投じ、五分間にして冷水に取り丁寧に洗ふて水を断つておきます。大根は擦しにして水を軽く搾つておき、淺草海苔は遠火にて炙つて乾いた布巾に包み極く細かに揉んでおく。而して三合五勺位の鰹節煮出汁を鍋に暖め鹽と醬油にて色のつかぬ様に味加減して沸騰した時大根擦しを投じ手早く攪き混ぜ、直ちに火より下ろし、椀に鱧を盛りましてそこに擦しの混和汁を注ぎ揉み海苔を少量加へて與へます。

胃潰瘍の病状と其の食餌療法

注意と應用 大根に代ふるに、甘藍のみちん切り或は人參の擦し等を使用し、鱈の代りに色の白い魚肉即ち淡白な肉の魚類を撰ぶのであります。

(は) 牡蠣豆腐

材料及分量

牡蠣五十匁、豆腐八十匁(約一丁)、葛粉五匁、鶏卵二十五匁(約二個)、砂糖五、夕鹽小匙一杯(約一匁)、味の素一摘み、煮出汁一合(五十匁)、醤油二匁、

料理法 牡蠣は、熱湯に投じさつと茹で、茹で湯を断り、充分冷却したれば摺鉢に入れて宜く播り乍ら水を搾つた豆腐を加へ尚よく播つた時他の材料全部を順次静に播り混ぜて後、裏漉しにかけ宜く混ぜて蒸籠に移し、蒸籠に納め沸騰した釜にかけ約二十五分間蒸して取り出し、鑊より抜き出し一人前二切れ宛に切つて器に盛り

分け 暖い間に供します。

注意と應用 蒸し上げたものを再び薄出汁にて煮るもよろし、又薄餡かけ或は椀種、味噌汁等にも使用し菠薐草、甘藍、豌豆、莢隠元等を採合すも結構であります。

(二八) 定則食餌時間表

朝食	午前 六時—七時
午前間食	午前 九時—十時
晝食	正午 午後一時
午後間食	午後 三時—四時
夕食	午後 七時—八時

腸加答兒の病状と其の食餌療法

定則時間を記せしもその患者の病症により差異のあるもの故によく醫師と相談の上與へなくてはなりません。

第三十二 腸加答兒の病狀と其の食餌療法

腸加答兒にも急性と慢性の二種があり、急性腸加答兒の場合にあつては腹部の膨満、腹鳴等がありまして痙攣様の疼痛を催し下痢を發し、軽いのは一日に三四回であります。重くも一日に十回も二十回も重ねることかあります。此病も重くなれば絶對的に絶食を守らなければなりません。又輕症といへ共腹痛、下痢等のある時は第一日には絶食して胃加答兒と同様の手當をいたします。口渴の場合には少量の薄き番茶に食鹽を加味し或は湯さまし等を與へ、二日め位

には米煎汁、パン粥、麥粥等を攝取し第三日めには鶏卵の黃身、鯉節煮出汁の混和汁の如きものを採り第四日五日の頃になり下痢の全く止つた時には半流動食位の食餌を與へ次に固形食に移るのであります。

慢性腸加答兒にあつては、腹鳴、頭痛甚だしきものは榮養不良等を呈するのであります。がその主なる徴候と見るべきは便通の變つてゐること。此便通の變つてゐるのも種々あるのです。例へば長く便秘して居る者もあれば或は下痢するものもあり又下痢と便秘と交代に來るもあり、粘液を排泄するもの等であつて、本症の食餌法としては下痢症にあつては先づ主食物、麥飯、七分搗米の御飯、パン、副食物としては野菜類、魚鳥獸肉類を適當に料理して消化能く嗜好に適する様にしたもの等である、無論重症者には流動食、半流動食を與へなくてはなりません。

盲腸炎の病状と其の食餌療法

便秘症の場合には、果實類の柔かく煮た野菜類、軟き肉類、寒天を使用した料理等と興へ、飲料としては番茶、炭酸水、平野水、極く薄めた赤酒、少量の白葡萄酒を用ふるもよろし、又下痢と便秘と交代に來る場合には兩症の食事に應じて選擇するとよろしいのであります。

第三十三 盲腸炎の病状と其の食餌療法

盲腸炎にもいろいろの種類がありますが今一般的の症状のものを述べて見ますれば、先づ急に寒氣がして之れと前後して三十九度から四十度位の發熱があり、それと同時に右腸骨窩と稱する右下腹部に劇烈なる痛みを覺えそして胸の上までも痛むことあり或は下の方へ痛みが増すと足の方までも痛むことを覺へるのであります。又

患者は足を延すと痛むからいつも身を曲げて寝るのです、或は咳嗽をしても痛むと云ふ譯で熱と痛みとのために日常苦しめらるゝのであります。下腹部の稍々膨れることあるは主なる徴候であり、或る場合には軽い腸加答兒の様に下痢をして少し痛みがあり、それが漸時盲腸に波及して腸の他は癒つても盲腸のところだけ残つて盲腸炎となることもありすが斯様の場合には熱も少ければ又痛も軽いのでありますから、患者その者も心付かずに居ることがあり、つまり盲腸炎の起りには劇烈なものと緩徐に來るものと大體に於て二種類であります。

盲腸炎の食餌法は最大の注意を要するのであります、最初は必ず絶食して疼痛も薄らぎとして下熱した頃に始めて流動食より興へなくてはなりません。若し患者の食慾が無い等と心配して無理に食物を進むる如きはかへつて患者の病勢を増すも

盲腸炎の病状と其の食餌療法

のであつてなほる病氣を悪くして遂に命迄を失ふ様なことになります。輕症な盲腸炎患者には無刺激性の食物を少量宛與へるがよく決して一時に多量と與へぬがよろし。食品としては玉蜀黍のスープ、重湯、鯉節スープ等で、熱や疼痛が無くなつた頃より鶏卵、魚肉、猪肉、牛肉、鶏肉、野菜類を料理の方法に作り、不消化のものは消化良く刺戟の多きものは、之を禁じなくてはなりません。最も此等の料理品は下熱後、數日を経て用ひるのであります。此時よりして粥、麵麩、馬鈴薯、糊泥物等を與へます。尚快復期に至りましても身體の安靜と云ふことと食物の榮養、食餌法に就いては一層注意が肝要であります。

果實は使用して宜ろしきも酸の強きものは禁物であつて又、そのまゝ與へぬ様に必ず料理の方法を加へ無くてはなりません。又た重症患者にありては、絶對安靜を守り、絶食して何物も與へぬのであります。かゝる場合には必ず主治醫と相談して醫師の指揮することを守らねばなりません。其他食餌上の注意及献立、料理法に就いては前述の各條を参照の上作製すればよいのであります。

第三十四 腸結核の病状と其の食餌療法

多くの腸結核は、續發性疾患でありまして殊に肺結核の経過中に來るものであり之れが徴候は主に下痢でありまして殊に下痢が催す事の多いのは夜明け方であり、また腹部が稍々膨滿して、右腸骨窩を壓し又雷鳴音を觸知し、或は疼痛を覺へ糞便は液性若しくば粥狀であつて之れを鏡檢すれば結核菌を見る事を得ます。

本症の患者としての食餌は、滋養に富み榮養多きものにて刺戟物や香料、酸味強

腸結核の病状と其の食餌療法

腸結核病状のそ其の食餌療法

き物を禁じ又量を少なくして食数を多く、何回にも之を與へます。食品としては先づ牛肉搾汁液、玉子のスープ、玉蜀黍スープ、澱粉湯（葛湯の類）、粥、浸し麵、鰯魚類、鶏肉、獸肉類の料理したものを與へ消化不良の患者にありては榮養加工食品を與へなへてはなりません。食餌回數及時間の大略を左に述べておきます。

午 前	七 時	一回の定重
同	十 時	同
正	十二時	同
午 後	三 時	同
同	六 時	同
同	九 時	同

同 十一時 同
 午前一時半——三時の間に、澱粉湯五十瓦乃至七十五瓦を與へます。但し個人により量は一定してゐなきことを知つてゐなくてはなりません。食餌量に就いては主治醫と宜く相談の上與ふべしであります。

第三十五 便秘症の食餌療法

便秘の原因も種々の方面より起るものであります。殊に婦人に於ては妊娠中に多く起ることがあります。此場合にも成るべくは下劑等を用ひてはなりません。かかる時には劇しい運動も禁物でありますから相成るべくは食物に依つて通じをつけるのであります。又人々により多少の相違がありますなれ共大體に於て異なる點が少

便秘症の食餌療法

いのであり殊に西洋食を攝る人等は一層よく、或は日本食のみを攝りつゝある人等は西洋料理風の食品を攝取すれば直ちに便通することがあります。即ち胡瓜や果實其他野菜類のサラダ、小豆飯、麥飯、蕎麥の料理品、果實汁、瓜類の搾汁に食鹽を加味したるもの等を用ふればよいのであります。或は寒天を用ひて料理したるもの等も結構であります。

(二) 寒天とヂエラチンに就いて

寒天は、石花菜を煮たる溶液を冷却して凝固凍結せしめて製したるものであります。和名抄には大凝菜と稱してあります。寒天の用途は、主として食用であります。

本邦にては「トコロテン」及び菓子製造或は料理用に使われてゐます。又薬用としては下痢、便通の他種々供されるのであります。

又ヂエラチンに於いては、出血性の病氣に有効が多いのであります。即ち肺の出血、腦出血、膀胱出血、鼻出血、尿道出血等でありまして出血性疾患には醫藥用として使用してあり殊に此等のものは多くヂエラチンの料理即ちヂエリイとして供せらるゝのであります。其他専門家によつては種々な用途がありますなれども是れは専門外なる著者より説くことを省略しておきませう。

寒天は、支那にては一名菜燕と稱し、都鄙の別なく食用に供せられ、南洋にては菓子或は止渴用に供し、歐米にては酒類の清澄材料、「ジャミ」「ヂエラチン」其他細菌固體培養基に使用せられてゐるのであります。

便秘症の食餌療法

寒天とヂエラチンの比例表

ヂエラチン	十枚	約十五匁
寒天	十本	約二十匁

寒天十本に對する清水量三升、(固さ加減)

ヂエラチン百枚に對する清水量三升、(同)

寒天一本に對するヂエラチン十枚を使用すれば清水三合乃至三合五勺にて程能く加減に固ります。

(二) 寒天使用料理

(い) 虎沙魚の煮凍り

材料及分量

虎沙魚百七十五瓦(五十匁)、鯉節煮出汁五百二十五瓦(三合)、砂糖三十五瓦(十匁)、寒天七瓦(二本)、鹽半瓦(一匁二)、醬油三十五瓦(十匁) 右材料に限り瓦量を明記してあります。次の料理材料も瓦量にするには之に順すればよいのであります。

料理法

虎沙魚は、水洗ひして頭を切り放し、三枚におろして小骨を毛抜きにて抜き去り、皮をそぎ熱湯に投じ、火の通つた時冷水に取つて丁寧に洗ひあげ水氣を断つて極く細かにほぐしておく。次に寒天を清水に十五分間浸し、しつとりとなつた頃硬く搾つて鍋に細かくほぐし、煮出汁を加へ暫く煮て寒天が煮溶けたる頃砂糖と鹽及醬油を靜かに注し、尙暫く(五分間)煮て毛篩で他の鍋に手早く濾過し、再び火にかけ沸へ立つた時ほぐし、あきたる魚肉を加へ再び煮立つた時上に浮きたる

便秘症の食餌療法

けたる時砂糖を加へ鹽と醬油にて色のつかぬ様に注意して味をつけ、毛篩にて他の鍋へ濾過し、裏漉しにかけたる豆腐を摺鉢にて摺り乍ら味の素を加へ、寒天汁を静かに手早く加へ、全部入れ終つた時流し箱に移し充分固つた頃箱より抜き出し適宜に切つて器に盛りそのまゝ進めるか或はトマトの搾り汁等を注ぎて進めます。

(ハ)集大根

材料及分量

大根の柔かに煮たもの百匁、寒天二匁、煮出汁二合、砂糖中匙一杯、鹽、醬油、味の素少々、

料理法

大根は、充分軟かに下味をして裏漉しにかけておきます。而して寒天は前と同様な手順にして煮溶し、砂糖と鹽及び醬油にて適宜の味をつけ他の鍋に濾過し味の素を混和して漉し大根を混ぜて後流し箱或は重箱に流し、能く固つた頃抜き

出し好みに切つて進めます。

注意と應用

集蕪菁、集菠薐草、集花椰菜、集甘藍、も大根と同様にして料理するをよろし。

菠薐草の場合には下煮の必要はありません。茹でたものを裏漉しにして用ひます。

甘藍も同様にすればよいのであります。又花椰菜も同様であります。

(ト)梅肉羹

材料及分量

梅干三十匁、寒天二匁、砂糖五十匁、清水三合五勺、

料理法

梅干は裏漉しにかけておきます。寒天は前と同様な手順にして暫く煮て充分煮溶けた時砂糖と梅干を加へ尙暫く煮て流し箱に濾過し充分固つた時、箱より抜き出し好みに切つて進めます。

下痢症の食餌療法
 私わたくしの著述ちよじゆした、「カフエーのぞき」しやうざんぱうはつかう 嵩山房發行(家庭)和洋料理法わやうりやうり 實文館發行及び新あたららしき研究和洋料理仕方、大阪松雲堂發行最新和洋料理法博文館發行等を御高讀ありたし。

胃腸病と其の食餌健康法 (終)

大正十四年一月十日印刷
 大正十四年一月二十日發行

金二圓三十錢

胃腸病
 其の食餌健康法
 著作權所有

著者 村井政善
 東京市京橋區南橫町十八番地
 發行者 大倉廣三郎
 東京市京橋區築地町二丁目三十番地
 印刷者 川崎佐吉

發行所

東京市京橋區南橫町十八番地

大文堂書店

振替東京六六一一
 電話京橋二四六三

醫學博士 北里柴三郎先生著
肺の健康法

新形洋綴美本
金一圓八十錢
送料金十錢

文學博士 井上哲次郎先生著
人格と修養

新形布製美本
金二圓八十錢
送料金十六錢

醫學士 高峰 博先生著
夢學

菊刊布製函入
金六圓五十錢
送料金二十四錢

理學士 松島種美先生著
日用天文學の常識

中判洋綴美本
金二圓八十錢
送料金十二錢

成城中學校教諭 伊藤 隼先生著
日用生理學の常識

中判洋綴美本
金二圓八十錢
送料金十二錢

理學士 松島種美先生著
日用化學の常識

中判洋綴美本
金二圓八十錢
送料金十二錢

成城中學校教諭 山岡勘一先生著
日用物理學の常識

中判洋綴美本
金二圓八十錢
送料金十二錢

理學士 松島種美先生著
日用地文學の常識

中判洋綴美本
金二圓八十錢
送料金十二錢

英國工學士 關口定伸先生著
日用電氣學の常識

中判洋綴美本
金二圓八十錢
送料金十二錢

早稻田工學士 榎尾敏政先生著
面白い化學の講義

中形洋綴美本
金二圓五十錢
送料金十二錢

英國工學士 關口定伸先生著
自動車修理操縱法

中判洋綴全一冊
金二圓
送料金十二錢

中村俊治先生著
日用理科學の常識

中判洋綴美本
金二圓三十錢
送料金十二錢

文部省囑託 久留島武彦先生著
通俗辯術

新形洋綴美本
金二圓八十錢
送料金十二錢

法學士 水村五郎先生著
演說自由自在

中判洋綴美本
金一圓八十錢
送料金十二錢

大文堂編輯部編著
金錢活用法

中判洋綴美本
金一圓八十錢
送料金十二錢

法學士 沼田照義先生著
債權者の顧問

中判洋綴美本
金二圓八十錢
送料金十六錢

中央大學 法學士 岩崎勝三郎先生著
貸家借地立退き即決策

中判洋綴美本
金一圓八十錢
送料金十二錢

法學士 沼田照義先生著
借地借家法新釋

中判洋綴美本
金一圓八十錢
送料金十二錢

4875
罪

中央大學
法學士 岩崎勝三郎先生著
賣掛代金完收策

中央大學
法學士 岩崎高敏先生著
刑事訴訟法正義

宗學院教授 小野清秀先生著
易理吉凶判斷學

中判洋綴美本
金一圓八十錢
送料金十二錢

中判洋綴美本
金一圓八十錢
送料金十二錢

中判洋綴美本
金二圓五十錢
送料金十二錢

60
770

終