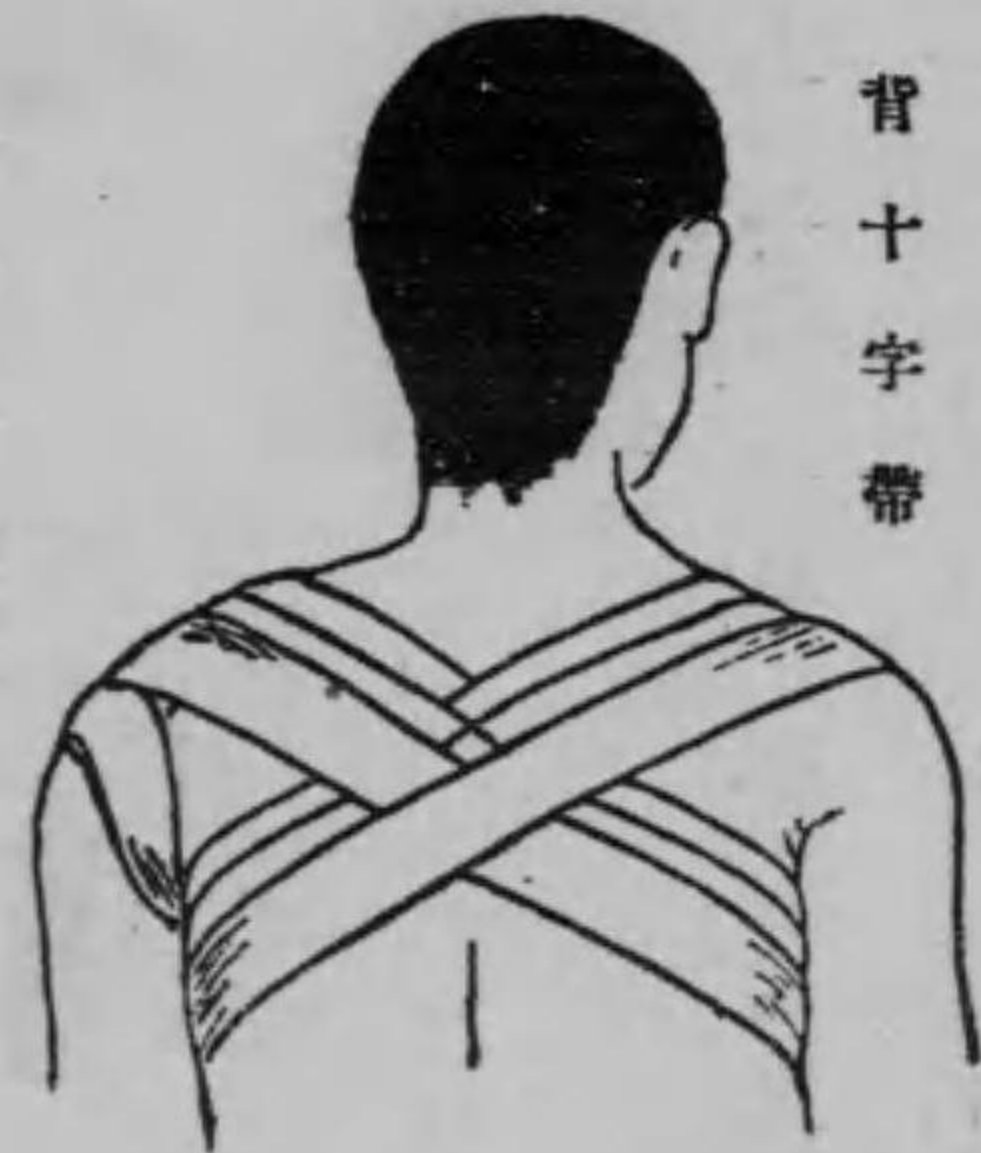


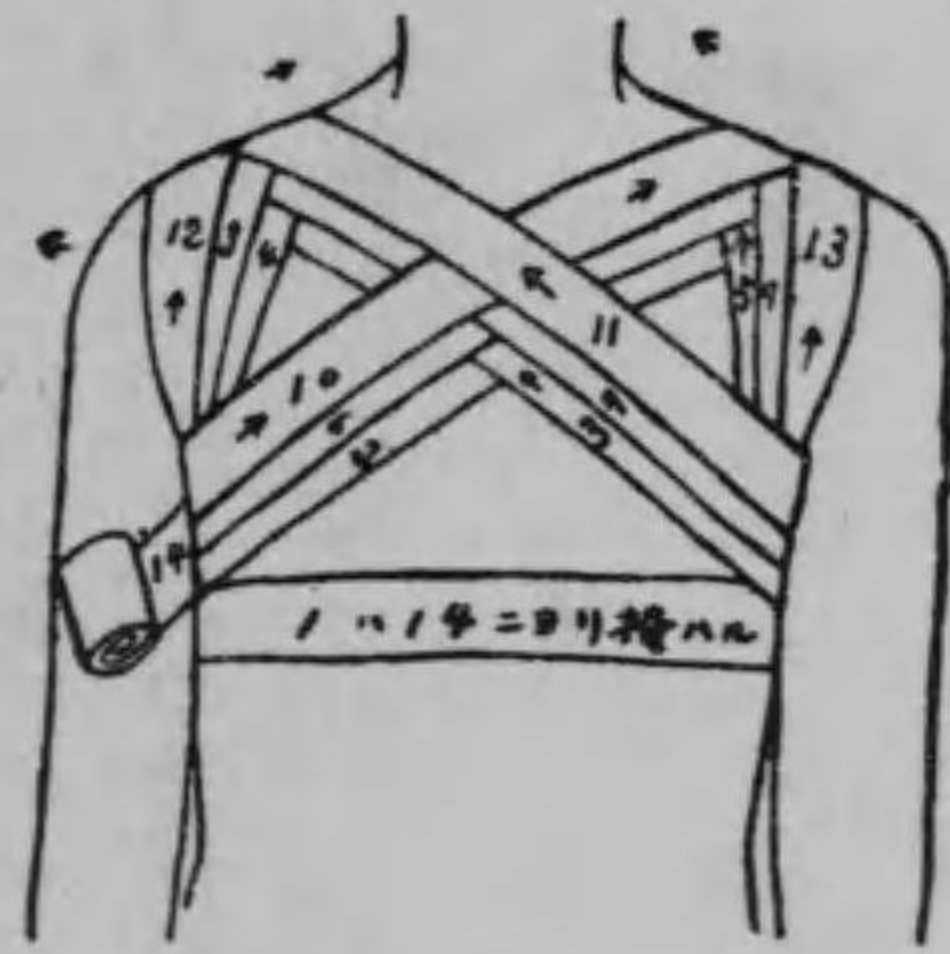
腋窩  
腋の下の  
こと

圖三十九第



背十字帶

圖四十九第



胸背十字帶

を被ひ耳下を経て項部に相交又せしめ、更に之を耳の後上を超えて前額中央に致し此に兩頭を結合せしむ。

二十二、背十字帶 施術者は患者の背面向ひ、左腋窩より左肩部に環行を施し、左肩を超えて斜めに背面を下行して右腋窩に至り右肩前面を過ぎり右肩を超えて背面を斜めに下走して左腋窩に至り、左肩を超えて右腕窩に達すること前述の如くなす、之を反覆すること三四回にして下行麥穗帶を得る。

二十三、胸背十字帶 乳房下の環行より帶を起し、胸前を斜めに上走し左肩を超えて後面より左腋窩に至り、斜めに胸前を上走し右

圖五十九第

單提乳帶



複提乳帶



圖六十九第

先行帶  
先に巻き  
付けてあ  
る帯

肩に達し後面より右腋窩に出で前に轉じて右肩を超え、背面を斜走して左腋窩に出で前面より左肩に達し、背面を斜走し前帯と正中に交叉し右腋窩に至る之を第一帯行となし、第一帯を反覆すること二三回の後、乳房下の環行を以て帶を收むる。

二十四、單提乳帶 胸部下部に環行を行ひ、患側の乳房下より胸前面を超えて健側肩部に至り其後面及腋窩を繞り直ちに肩前を超えて背面に出で、斜めに患側腋窩に向つて走り更に前面に出でて先行帶の上三分の

二を被ひ之と併行して健側肩部に向ふ之を第一帯行となす、之を反覆すること數回にして全乳房を被ひ終りたるときは、環行を行ふて帯を收むるものである。

二十五、複提乳帶 術者と患者と相面し帶端を右腋窩に下し乳房下に環行を施す、右腋窩より胸前を斜めに上走し左肩に至り之を後方より繞り左腋窩を過ぎり再び左肩に至る、背面を斜走し右腋窩に達し前に轉じて右の肩をこえ、背面を斜めに下行して第一の背面斜行部分と正中線にて交叉し左腋窩に至り、前に轉じて胸前を斜めに上走し第一の胸前斜行部分と交叉し右肩を超えて右腋窩に出づる之を第一帯行となすもので、更に環行に始まり以上の帯行を反覆するものである。

第一帯行  
規定の巻  
廻り方を  
廻りしもの

圖七十九第



二十六、改正されたる「ヴェルボー」氏帶帶、患側の手掌を健側の肩上に載

求心性  
三角形の  
中心に向  
つて帯を  
巻くこと

せ肘部を胸前面の正中線に置く、健側の腋窩に帯を下し胸前を斜上走し前膊と交叉して患側の肩に至り、之を超えて同側上膊の後面を下走して肘を繞り、更に同側上膊の前面を上行し同側肩を超えて背面に出て、之を斜下走して一度健側腋窩に歸り、更に胸前を横走し前膊を超えて肘に達し後方に轉じて背面を横走し此に再び健側腋窩に至り以て第一帯行を終るもので、右の帯行を反覆すること數回にして全患側上肢及胸部を被ひ、胸圍の環行を以て帯を收む、各帯行は求心性の三角形をなすを要する。

第二節 縲 帕

縲帕は救急の縲帶として廣く用ゐらるゝもので使用法單簡に纏絡を終ること速なるを以て救急の場合便利なるものである、

圖八十九第



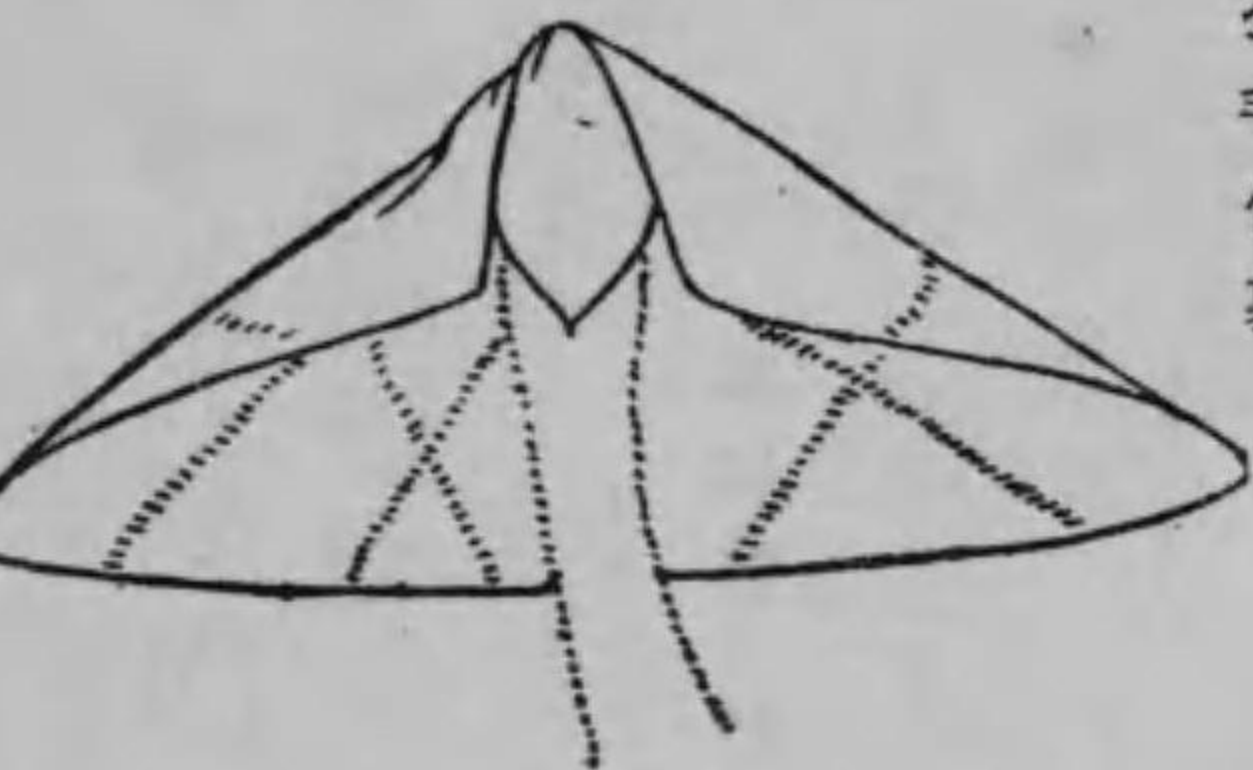
救急の際には普通の手巾若くは洋手巾を用ひてよろしい、されど縲帕を製するときには洋白布をよしとする、之を四角形に裁ちた

るを四角帕と云ひ、長廣共に一米突なるを普通とする、四角帕を對角線に於て二分して直角三角となしたる者を三角帕と云ふ、三角帕は最も廣く用ゐらるゝもので、

全手包裹

其儘伸べて用ゐ、或は疊みて帶狀又は頸巾狀となして用ふる、三角帕の直角部を頭と稱し兩銳角部を尾と稱し、兩尾の間を名けて基底と云ふのである。

第一上肢縛帕



圖九十九第

一、腕骨部縛縛法 三角帕を疊みて頸巾狀と爲し巾の中央を手掌に加へて僅に四指の根部を被ひ次で巾をして手背に於て交叉せしめ腕部の掌面を廻りて此に更に相交せしめ同部背面に於て兩尾を結合する。

二、全手包裹法

机上に三角帕を展べて手掌を帕上に載せ指尖を帕頭に向はしめ前膊下部を帕基底の中央に置く次で帕頭を折りて手背を被ひ兩帕尾を左右より牽きて手背上に交叉せしめ進みて左右より前膊下部を繞りて同部背面に於て結合する。

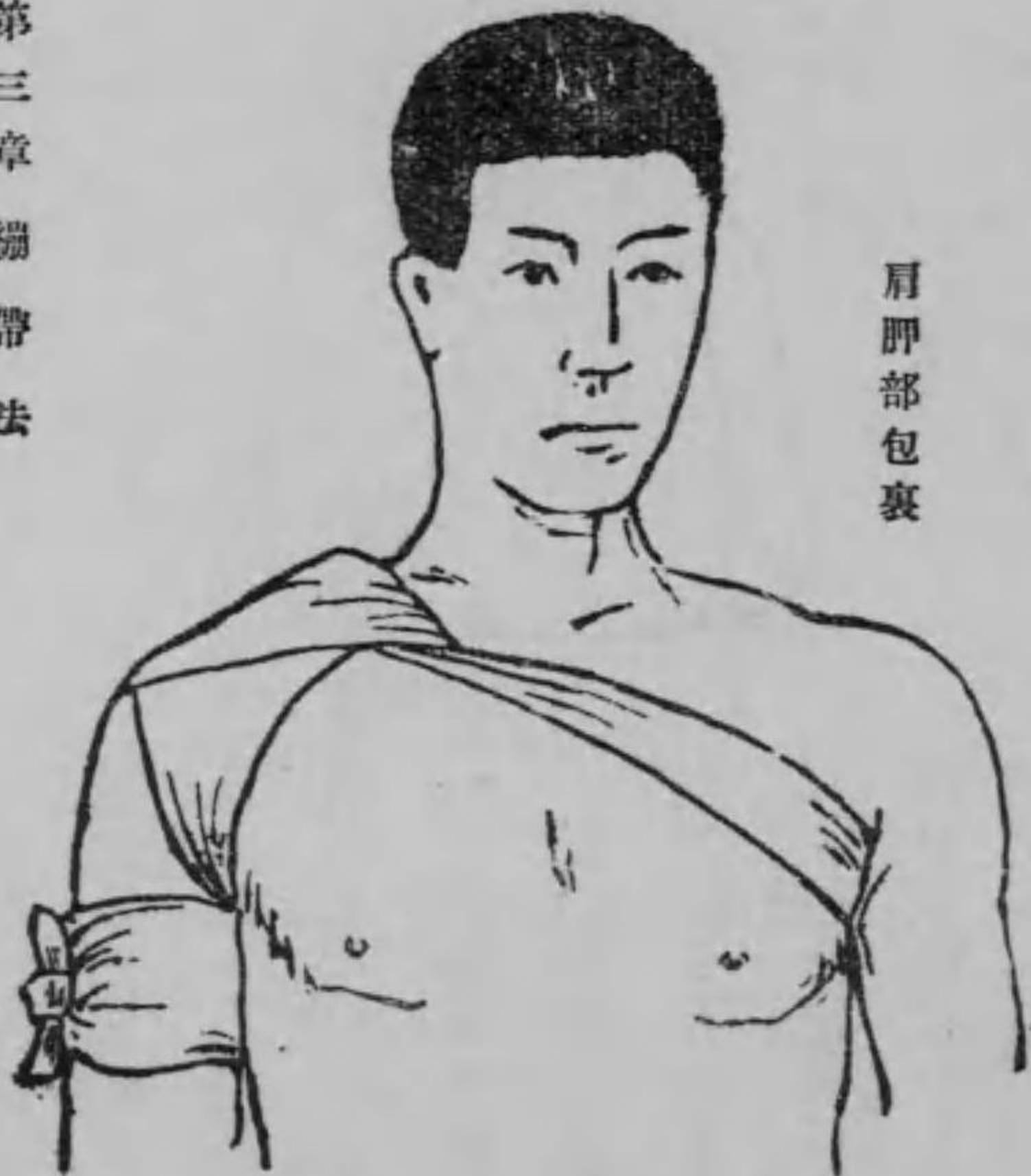
圖百第

肘部縛帕



圖一百第

肩胛部包裹



第三章 縛帶法

て同部背面に於て結合する。

三、肘部縛縛法

頸巾狀に疊みたる三角巾の中央を肘の伸展側に置き次で離開性の龜甲帶式に帕を前膊に纏ひ終に肘關節屈曲側に於て帕尾を結合する。

四、肩胛部包裹法

三角帕基底の中央を上膊中央の外側に加へ帕頭を頸に向はしむ、帕の基底を横に折りて一二回相重ね上膊の上部に至り兩帕尾を二三回上膊に繞らして上膊外側に於て結ぶ、此に於て

頸巾狀  
状くびまる

家庭看護學

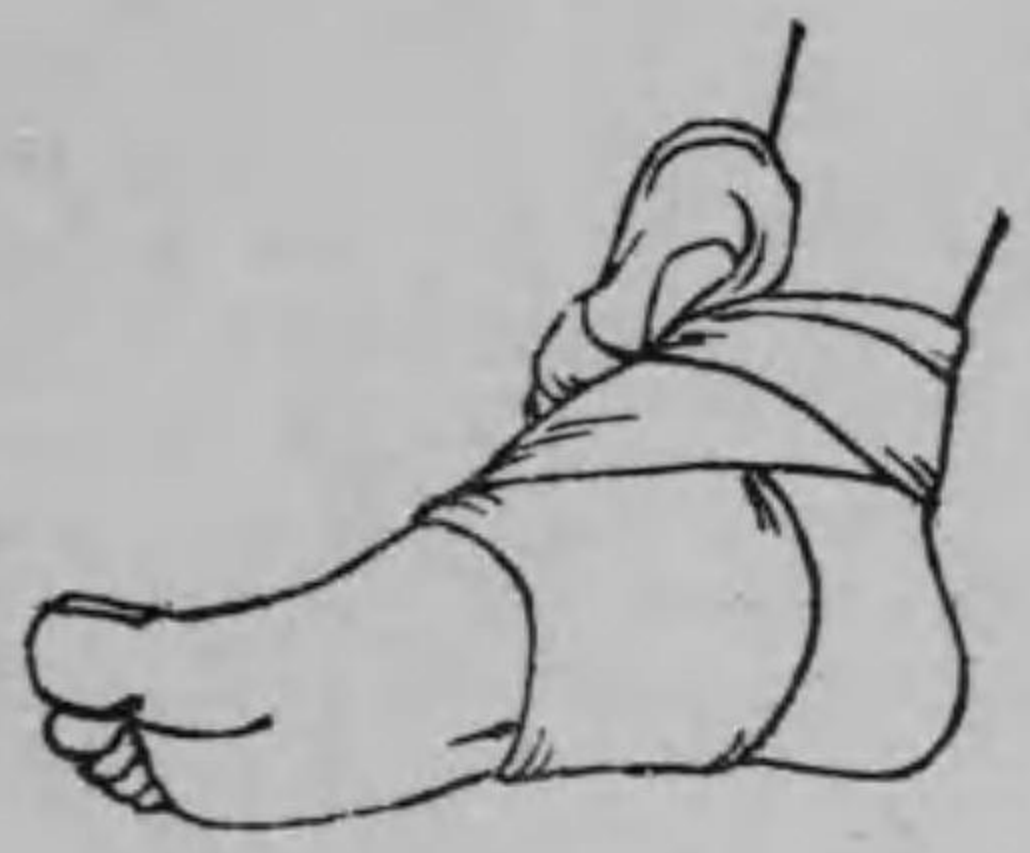
三八八

圖二百第



足關節部固定

圖三百第



第二の三角巾を取り頸巾狀に疊み其中央を健側腋窩に加へ其兩尾を患側肩上に於ける第一三角巾頭の上に結び、終に第二三角巾の結節を越えて第一三角巾頭を翻へして安全針にて固定する。

五、提肘三角巾 之は上膊を支持し三角巾中用途の廣きものである、巾を胸前に展べ基底を健側に帕頭を患側に向はしめ、健側の肩を越えて一尾端を項部におく、患側の肘を直角に屈曲し腕部を帕基底の中央に送り肘をして帕頭の稍々下方に在らしむる様にす、胸前に懸垂する帕の他半部は上方に翻して前膊を被はしめ、其尾端をして患側の肩を越えて項部に至らしめ、此に他側よりきたりたる尾端とともに結節を造らしむる、帕頭は前方

に翻して安全針にて固定する。

第二下肢縋巾

六、足關節固定法

頸巾狀に疊みたる三角巾の中央を足の裏に置き足背に於て交

又し足關節を繞りて下腿前面に於て結節を造る。

七、全足包裹法 之は前述せる二式に同じ。

圖四百第

三角頭巾



圖五百第

四角頭巾を纏ひたる圖



第三章 縋帶法

三八九

八、膝部縛法 頸巾狀に折りたる三角帕の中央を膝關節伸側の中央に置き、帕を後方に送り、離開龜甲帶の様に帕の一端を大腿、一端を下腿に繞らして、後方に轉じ、膝の屈側に於て結合する。

九、股關節部包裹法 之は四式と同様なれども、たゞ第二の帕は臍部を一周するの違ひあるのみである。

四角頭帕を用ひたる圖



第三頭部及頸部の縛帕  
十、三角頭帕 三角帕の基底を眉上に置き帕頭を後頭にたれしむ、兩尾端をとり基底を耳輪附着部に接せしめて後方に送り、後頭の下部に於て帕頭を被ひて交叉し、前額に還りて結合す、帕頭を繃して頭頂に達し此に之を固定する。

圖 六 百 第

十一、四角頭帕 四角帕を折りて大小二個の長方形となし大長方形の幅は小長方形の幅よりも廣きこと手掌の廣さならしむ、此の如く折りたる帕を頭上に載せ小長方形を上にし、大長方形を下にして小長方形の遊離縁をして兩眉の高さに在らしめ大長方形の遊離縁を面前にたれしむ、小長方形遊離縁の兩隅は願下にて結合する、更に大長方形の遊離縁を上方に繃へし其兩隅を頂部に送りて結合する。

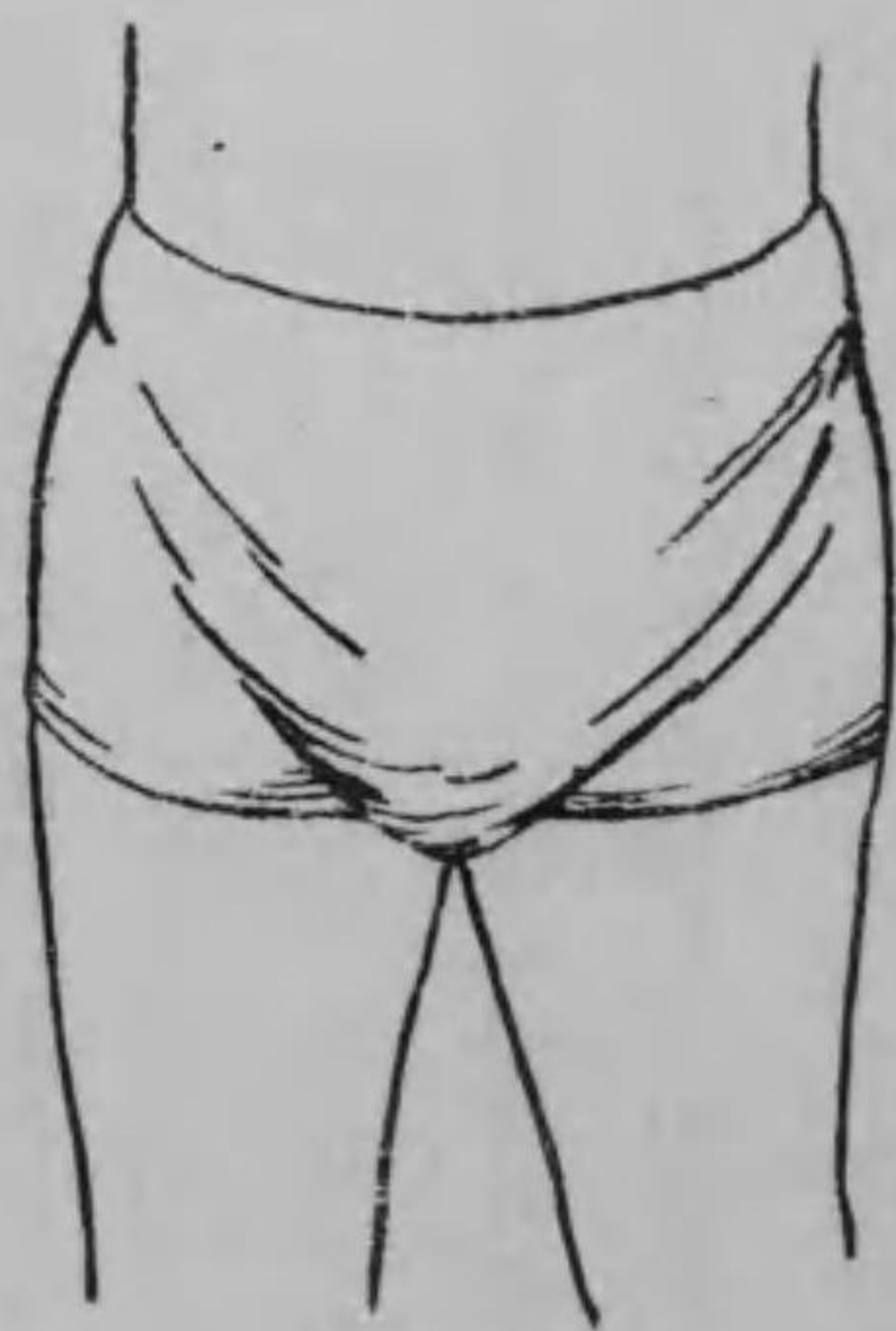
十二、前額帕 頸巾狀に疊みたる三角帕の中央を前額に加へ他部を後頭の下部に

圖 七 百 第



提乳帕

圖 八 百 第



陰部帕

於て交叉せしめ兩尾を前額に於て結合す。

十三、隻眼帕 頸巾状にしたる三角帕の中央を眉間に加へ隻眼帶の方向によりて一眼を被ひ頂部に於て兩尾端を結ぶ。

第四軀幹の繃帕

十四、提乳帕 三角帕を伸べ基底を乳房の附着部に加へ、一尾端を健側の肩に送り、他の尾端を患側腋窩を過ぎ背面より健側の肩に至らしめて結合し、帕頭を患側の肩を超えて頂部に固定し、乳房を被覆するものである。

十五、陰部帕 三角帕の兩尾を背面に、基底を下腹部に加へ、垂下する帕頭をして陰部を包み、股間を経て背面に出でしめ、基底の兩尾端と共に一つの結節を造る様にする。

第四章 危篤者の看護法

患者將に死に陥らんとする時は、其の容態を熟視して、速かに醫師に告げて、最後の處置を誤まつてはならぬ。危篤に陥りたる時には呼吸は淺表且つ緩徐となり且つ甚だ困難に、鼻翼蠢動し、喘鳴を發す、脈搏は頻數細少、糸の如く僅かに觸るを得る位となり、屢々百六十以上を數ふことがある、顔面は蒼白又はチアノーゼを呈し、顔容變じ、鼻尖は鋭く、眼球陷没し、下脛及び下顎は下垂す、前額には流汗を見、兩便も亦失禁し、手足の運動に力なく、且つ厥冷す、終に瞳孔散大して死す。

鼻翼蠢動  
小鼻の動くこと  
喘鳴  
喘鳴すること

患者かくの如き状態となりたる時、徒らに騷擾し、狼狽することなく、決して臨終を妨げてはならぬ、速に家人を集めて臨終に會せしめ、屢々乾布にて冷汗を拭ひ、冷水、藥等にて唇を濕ほし、安全に終命を遂げしめる様注意すべきである。

### 第五章 假死及眞死の區別

#### 死後の處置

假死と眞死とは甚だ區別し難きことがある、假死とは呼吸絶止するか、又は極めて僅かに存するにかゝわらず、心搏動の存するものを云ふもので、呼吸の絶止せるは呼吸音の絶止、胸部、腹部の運動静止によりて之を知ることを得れども、甚だ微弱なる呼吸は、冷却せる鏡を鼻孔の前に持ち來り、その生ずる曇りにて知ることあり、又輕き羽毛の鼻前にて動くによりてこれを知ることもある、血行の閉止せるや否やは絲にて指を緊縛するとき死者であれば生存者に於て見るが如き赤色を呈さない。

されど死亡の確徴を見るにあらざれば死亡を確實にすることは出来ない、死亡の確徴とは生體に來ることなく死體に於てのみ見る徴候を云ふもので、一、死斑、二、死後の強直、三、眼球の軟化、角膜の乾燥及皺裂形成、四、腐敗現象等である。

身體各部の腔孔を塞ぎ、充てり、けはれを去り、鼻汁、尿、糞、分泌物、汗、涙、等、流出す。

死斑とは死後數時間で、病臥時下方にありたる體部に青點乃至暗黒色の斑點を生ずるを云ふものである。

死後の強直とは死後少時で身體の強直となるものを云ふもので、電撃で死亡したものの外には常に之れを見るものである。

醫師診察の後死亡確實となれば、顔面には白布を覆ひ、屏風等にて立て廻し、全身の衣帯を盡く除去し、アルコール又は昇汞水等にて身體各部を清拭し、鼻、口、肛門等の孔口に消毒綿を充填したる後、清淨なる白衣を着せしめ、仰臥位とし、眼は軽く壓迫し、口を閉ざさしむ。

傳染病患者なるときには法規に従つて處置せねばならぬ。





(附錄) 各種食品の成分及びその養價

一、獸鳥肉類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總量(カロリー)	
				總量	活用總量
鶏肉	二二・一	四・八	一	一三一・二	一二六・一
鯨赤肉	二〇・五	七・一	一	一五〇・一	一四四・二
豚肉	三(脂肪肉)等	五一・九	一	五四三・七	五一七・八
	二等	二八・九	一	三四〇・九	三二五・三
	一等	二八・〇	一	三三五・〇	三一九・八
牛肉	三等	一〇・六	一	一九三・三	一八五・六
	二等	一一・〇	一	一九五・四	一八七・五
	一等	一八・七	一	二六二・九	二五一・六
	並ろす	一四・八	一	二二六・二	二一六・四
	上ろす	二〇・〇	一	二八七・三	二七五・〇
	並ろす	二二・六	一	二二六・二	二一六・四

各種食品の成分及びその養價

二、魚肉類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量 (カロリー)
鯛	一九・〇	二・〇	—	九六・五	九二・三
比目魚	一九・二	〇・五	—	八三・三	八〇・四
鱈	二一・九	〇・七	—	九六・三	九二・九
秋刀魚	二八・七	六・六	—	一七九・〇	一六九・三
鱈	二二・五	三・六	—	一二五・七	一一九・六
鰯	二一・四	六・七	—	一五〇・〇	一四一・一
鮭 (鹽)	二六・一	三・一	—	一三五・八	一二九・七
鮭 (生)	一六・八	七・九	—	一四二・四	一三三・〇
鱈 (生)	一七・九	八・七	—	一五四・三	一四四・〇
鱈 (鹽)	二六・七	一五・二	—	二五〇・八	二二三・四
同 (生)	一八・四	二一・〇	—	二七〇・七	二四八・九
鱈	一七・一	一・八	—	八六・九	八三・〇

各種食品の成分及びその養價

三、軟體類、貝類、甲殻類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量 (カロリー)
鯖	二一・三	四・九	—	一三二・〇	一二四・九
鱈	一八・六	二・六	—	一〇〇・五	九五・八
鰯	二五・〇	二・〇	—	一二一・〇	一一六・〇
鰯	二一・〇	〇・八	—	九三・五	九〇・二
鰯	二四・五	四・九	—	一四六・〇	一三八・五
鰯	一七・六	六・〇	—	一二八・〇	一二〇・二
鰯	二〇・四	四・八	—	一二八・〇	一二一・一
沙魚	一八・四	〇・五	—	八〇・〇	七七・二
鰻	一八・〇	九・七	—	一六四・〇	一五二・八
鰻	一七・七	一・九	—	九〇・〇	八六・一
鰻	一八・一	一一・五	—	一八一・〇	一六八・一
鰻	一八・四	二・七	—	一〇〇・五	九五・七
鰻	一七・九	一・五	—	八七・四	八三・六

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量 (カロリー)
魚	一六・四	〇・七	—	七三・八	七〇・一
烏賊	一九・一	〇・六	—	八三・九	八一・一
鮑	二四・六	〇・四	—	一〇四・六	一〇一・二
蛤	一三・二	〇・八	—	六一・六	五九・三
蛸	一三・二	〇・八	—	六一・六	五九・三
蛸	一八・四	〇・八	—	八二・八	七九・八
蟹	一五・八	〇・八	—	七二・二	六九・六
牡蠣	八・五	〇・九	—	四三・二	四一・四
蝦	二一・五	〇・四	—	九二・〇	八九・〇

四、肉製卵

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量 (カロリー)
蒲鉾	二〇・七	〇・三	六・四	一一三・九	一〇〇・六

はんべん	六・六	〇・三	一三・八	八六・四	八四・二
鹽雲丹	一五・二	一一・九	—	一八二・三	一六八・四
はむ	二四・五	二二・〇	—	三〇五・〇	二九一・八

五、卵乳類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル熱量 (カロリー)	
				總熱量	活用熱量
鶏卵 (河内モノ) 等	一三・〇	一二・五	一・一	一七四・〇	一六六・八
鶏卵 (出雲モノ) 等	一四・〇	一一・一	〇・六	一六三・一	一五六・二
鶏卵 (上海モノ) 等	一四・〇	一〇・六	〇・九	一五九・六	一五三・〇
鶏卵 (青島モノ) 等	一三・〇	一二・三	〇・五	一六九・七	一六二・四
牛乳	三・五	三・八	四・九	六九・七	六六・七
煉乳	九・四	九・二	五二・〇	三三七・〇	三二五・七
牛酪	〇・八	八三・七	五・〇	八〇二・二	七六二・九
くりむ	六・七	七・一	九・六	一三三・八	一二七・七

各種食品の成分及びその養價

六、豆 菽 類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量 (カロリー)
大豆	三五・〇	一五・三	三一・一	四一七・四	三二二・七
黑豆	三五・〇	一六・一	三一・一	四一六・六	三一五・八
落花生	二七・六	四六・〇	五・一	五六二・〇	三六六・二
小豆	二七・一	〇・四	五一・一	三二四・三	二八〇・二
金時豆	一六・六	一・八	六一・七	三三七・八	二九二・一
豌豆 (古)	二〇・五	一・一	五七・六	三三〇・四	二八五・七
蠶豆 (古)	三一・〇	一・三	四四・四	三二一・二	二七二・八

七、穀 類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量 (カロリー)
特別	六・〇	〇・二	七五・四	三二五・六	三一三・四

八、粉 類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル熱量 (カロリー)	
				總熱量	活用熱量
米 上白	六・一	〇・二	七五・五	三三六・四	三一四・五
米 一 等	五・九	〇・二	七五・二	三三四・四	三一二・四
米 二 等 (九年度米)	六・〇	〇・二	七五・六	三三六・四	三一四・三
米 三 等	五・六	〇・二	七五・六	三三四・八	三一三・〇
糯米	六・一	一・七	七五・一	三四八・七	三二〇・四
大麥	一〇・二	〇・六	六一・七	三〇〇・四	二六二・四
小麥	九・四	一・三	七四・八	三五七・三	三二七・六
挽割麥	一二・一	〇・九	六三・五	三一八・三	二八九・六
小麥粉	一〇・九	一・一	七一・〇	三四七・〇	三〇一・六
蕎麥粉	一三・〇	二・七	六八・一	三六〇・〇	三〇八・七
キナ粉	一五・七	一七・三	二二・九	三一九・二	二三二・六
片栗粉	—	〇・一	八〇・〇	三二九・〇	二九五・七

各種食品の成分及びその養價

粉	一六・〇	一・〇	六一・六	三二七・四	二八五・四
---	------	-----	------	-------	-------

九、穀類製品

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量(カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量(カロリー)
素麵	八・五	〇・七	六五・八	三一・〇	二七二・八
饅頭(干)	一一・九	〇・六	六三・九	三一六・三	二七五・八
同上(煮)	四・九	〇・一	二五・九	一二七・〇	一一一・〇
米飯	七・〇	〇・一	五三・五	二四九・〇	二二六・〇
麥飯	三・二	—	三二・三	一四五・五	一三六・三
麥飯(三七)	三・二	〇・一	二九・二	一三四・一	一二二・一
粥	一・二	・三	一三・三	六二・二	五七・一
粥汁	〇・七	—	二・七	一四・〇	一二・八
切麩	二七・六	〇・五	三二・〇	二四九・〇	二二一・五
醃アマガケ	三・五	—	三二・四	一四七・〇	一三七・六

十、醱酵製品

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量(カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量(カロリー)
豆腐皮	五一・六	一五・六	六・七	三八四・〇	二八〇・九
凍豆腐	五〇・八	一九・四	一一・五	四三五・八	三五〇・六
油揚	二六・五	五五・二	二・六	六三二・六	四二一・九
生揚	一一・二	一〇・〇	一・六	一四五・五	一〇五・九
豆腐	三・七	〇・八	六・四	四八・八	四〇・三
蕎麥切	一三・〇	—	二一・一	一三九・八	一一七・五
豆腐	八・四	三・三	一・四	七〇・八	五六・七
蒟蒻	—	—	三・一	一二・七	一一・五
赤味噌	一二・三	四・〇	一八・〇	一六一・四	一二九・二
白味噌	一三・九	二・四	二三・〇	一七三・六	一四四・〇
醬油	七・八	—	五・〇	五二・四	(總熱量) 五二・四
酢	—	醋酸四・〇	一・二	四・九	同 四・九

各種食品の成分及びその養價

酒	葡萄	麥
酒	酒	酒
—	—	—
アルコホル 一四・一	同 八・五	同 四・七
一・七	—	四・〇
一〇六・九	五九・〇	四九・八
(同) 一〇六・〇	(同) 六〇・〇	(同) 四九・八

十一、野菜類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル 總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル 活用熱量 (カロリー)
大根	〇・六	—	四・四	二〇・五	一八・二
燕麥	一・六	〇・一	二・八	一九・〇	一六・三
牛蒡	一・九	〇・一	一七・九	八二・一	七二・九
にんじん	一・一	〇・四	一〇・一	四九・六	四三・二
甘藍	二・九	〇・二	八・一	四七・〇	四一・三
菜菔	二・五	〇・二	二・五	二二・四	一八・四
玉葱	一・二	〇・一	九・一	四三・二	三八・一
葱	二・七	〇・二	五・四	三五・一	二九・八

十二、乾燥野菜類

馬鈴薯	一・三	〇・一	一八・六	八二・五	七三・四
甘藷	一・一	一・八	三〇・七	一四七・一	一二六・九
とまと	一・〇	〇・二	四・〇	二二・四	一九・二
茄子	一・一	〇・一	四・一	二二・二	一九・三
長芋	二・七	〇・一	一七・八	八五・〇	七五・二
里芋	一・四	〇・一	一一・七	五四・六	四八・四
百合	三・三	〇・一	一八・六	九〇・七	八〇・〇
慈姑	四・〇	〇・二	二二・二	一〇九・二	九六・二
蓮根	一・七	〇・一	一〇・九	五二・六	四六・四
南瓜	一・〇	〇・一	八・〇	三七・八	三三・五
筍	一・八	〇・一	三・七	二三・五	二〇・二
白瓜	一・二	〇・五	四・一	二六・四	二一・八
松茸	二・九	〇・六	一〇・九	六二・〇	五三・一

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量 (カロリー)
乾ぜんまい	二〇・〇	〇・六	四二・〇	二五九・八	二二四・〇
切干大根	一〇・九	二・九	三九・六	二三四・〇	一九七・二
乾瓢	八・二	一・五	五四・三	二七〇・〇	二三五・七
芋殻	四・一	二・〇	四一・二	二〇四・〇	一七六・八
椎茸	一一・六	一・七	六七・七	三四一・五	二九七・五

十三、海藻類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量 (カロリー)
淺草海苔	三〇・〇	一・三	三九・五	二九七・一	二五七・五
昆布(乾)	六・六	〇・九	四三・七	二二四・八	一八八・〇
若芽	一一・六	〇・三	三七・八	二〇五・三	一七九・三
ひじき	一一・四	〇・五	五四・八	二七六・一	二四二・五
寒天	一一・四	—	六二・五	三〇三・四	二六八・五

十四、漬物類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量 (カロリー)
澤庵	一・四	〇・一	六・〇	三〇・八	二七・四
生姜(鹽漬)	〇・八	〇・三	一三・六	六二・〇	五四・六
梅干	〇・九	一・二	七・五	四五・七	三七・五

十五、果實類

品名	蛋白質%	脂肪%	含水炭素%	百瓦ノ發生スル總熱量 (カロリー)	百瓦ノ發生スル活用熱量 (カロリー)
栗	二・九	〇・四	三六・五	一六五・三	一四六・四
バナナ	一・四	〇・四	三一・六	九八・〇	八六・五
葡萄	一・〇	—	一四・四	六三・一	五六・四
林檎	〇・三	—	八・九	三七・七	三四・〇
梨	〇・四	—	一一・七	四九・六	四四・五
柿	〇・五	—	一二・六	五三・七	四八・一

各種食品の成分及びその發價

各種食品ビタミン含有量比較表

近頃ビタミンに關する知識が一般に普及して來て尙最近にはビタミンD及び  
 ヴイタミンEの存在が主張せられ、確かめられて居る。しかしこれは研究が未だ進  
 展せず食品中に於ける含有量など不明なものが多いためこゝには省く。

	理 化 學 性	缺 乏 した 時 に 起 る 病 氣
グイタミン A	酸化を受けやすし、熱には比較的安定、空酸素のない場合には一二〇度以上でも安定、酸には弱くアルカリに強し、脂油にとけ水にとけず	眼乾燥症 發育不全 細菌に犯され易くなる
グイタミン B	一〇〇度前後の熱には安全、一二〇度以上になると破壊せらる酸に弱くアルカリに強し、水に	脚 氣 乳兒脚氣 神 經 炎

グイタミン C	よく溶く	發育不全
	極めて酸化を受けやすし、熱に甚だ不安定、六〇度位より破壊始まる。無機酸に弱し、ある種の有機酸には比較的安定、アルカリには極めて弱し水によく溶く	壞血病 小兒壞血病(パロー氏病) 發育不全



家庭看護學終

大正十五年十一月十五日發行  
大正十五年十一月十五日發行

家庭醫學講話 第三編  
家庭看護學

著者 原田隆

發行者 株式會社博文館

右代表者 取締役社長 大橋勇吉

印刷者 君島潔

不許複製



正價金壹圓八拾錢

發行所

東京市日本橋區本石町  
振替口座東京二四〇番

株式會社 博文館

共同印刷株式會社印刷

# 家庭醫學講話

四六判洋布製  
上製函入美本  
各册四二〇頁

正各金壹圓八拾錢  
送料各八錢

醫學博士 原田 隆 著

## 第一編 婦人衛生

醫學博士 小田 俊三 著

## 第二編 呼吸器病の豫防と手當

附 肺病の最新療法

醫學博士 原田 隆 著

## 第三編 家庭看護學

紅に萌え出づる庭前の花、亭々たる  
巨木皆これ大地より生れたるものに  
非ずして何ぞや、人の此の世にあつ  
て天地不窮の大業を遂げるも先人未  
知の發明となすも皆之人の肉神より  
生れるものなり。人の競ふて衛生の  
道を明かにせんと焦慮する誠に宜な  
りと云ふべし。本叢書は、日常家庭  
にあつて知らざるべからざる凡百の  
衛生の道を各専門的に極めて適正に  
解説して、座右に資す。幸に江湖の  
熱讀を祈る。

# 結婚の危機

全一册

四六判洋布裝函入美本  
寫眞版一個四三〇餘頁  
正價金 貳圓  
送料 八錢

配偶者の御撰擇には……

先づ本書を御一讀遊ばされてから！

醫學博士  
小田俊三 著

愛兒の將來を思ふ兩親と自分の生活を慮る青年男女！諸君は結婚の  
基準を何に依て定むるか？容貌に非ず。財産か非ず。地位か非ず。  
當に『結婚の危機』に遭遇しつゝあり。この書は配偶者の撰擇法を  
根本的に解決して餘すところなし、結婚の前に先づこの書を繙かば  
諸君のあらゆる疑問とあるゆる不安とは立ろに解決され、必ずや琴  
瑟相和す幸福なる結婚生活を贏ち得るであらう。本書が廣く社會に  
行き互つたならば悲惨なる離婚問題は殆んど影をひそめることであ  
らう。

醫學博士 原田 隆著

# 新産婆學

全一册四六判  
函入四一〇頁  
正價金壹圓六拾錢  
送料八

著者は多年産婆の養成に勉め 頗る自信あり。意に滿つるの産婆學教科書なきを鑑み、著者の該博なる知識と豊富なる經驗とによりて本書成る。文章の平易、多數の挿圖に依り一讀直に了解し得る。産婆は勿論良妻賢母の必携書として是非一本を蔵む。

醫學博士 松下 禎二著

# 衛生百話

全一册四六判  
函入四五〇頁  
正價金貳圓四拾錢  
送料八

長壽を希ひつゝ、多くは衛生の道を知らず徒らずに周章狼狽して自ら死期を早める人がある。醫學の進歩した今日尙迂遠な薬や間違つた衛生法で、長生を慾するのは恰も木に據つて魚を索むると同様である。此書は天壽二百年を保つべき衛生法を説き卑近な興味ある例話を以て秘訣を教へてゐる。家庭に必備すべき書である。

醫學博士 羽太 銳治著

# 最新生殖器學

全一册四六判  
函入五四〇頁  
正價金貳圓四拾錢  
送料八

生殖器學に關する著述は類書頗る多しと雖も本書の如く、解剖・生理・異常・妊娠・分娩等より性慾、性教育に及び精液の筆を及ぼしたるもの他にない病的性慾に就ては眞面目なる解説を施し、最新の知識を遺憾なく網羅せり。敢て有識者間の一顧を乞ひ以て新進にして斯學專攻の著者の意に同感せられんことを。

醫學博士 羽太 銳治著

# 戀及性の新研究

全一册三六判  
函入四〇〇頁  
正價金壹圓八拾錢  
送料八

放縱な性慾は人間を墮落させるに違ひない。無自覺な戀愛は人間を誤らしむるこゝとがある。神聖な戀愛は人間生活の根柢基準となつて之程深い感激を與へるものは是又他に求め得ない。そして神聖の戀愛とは？性慾衝動と戀愛との關係は？それは本書に依つて説明されてある。

◆ ◆ 書 良 の 人 婦 御 ◆ ◆

文學博士

下田次郎著

婦 人 の 務 (四六判函入 二八二頁)

正價金壹圓八拾錢  
送料十錢

早稻田大學教授

帆足理一郎著

戀 愛 論 (四六判函入 三六二頁)

正價金貳圓四拾錢  
送料八錢

坪谷善四郎著 日本女禮式大全 (菊判上製 五九〇頁)

正價金貳圓四拾錢  
送料十八錢

服部北溟著 子供の四十八癖 (四六判美本 二一四頁)

正價金壹圓  
送料六錢

服部北溟著 子供のおもちや教育 (四六判美本 二一〇頁)

正價金壹圓貳拾錢  
送料六錢

小栗暹治著 最新絞染法 (四六判洋裝 二六六頁)

正價金貳圓  
送料六錢

小岩井規太郎著 實用裁縫全書 (菊判洋裝 二七二頁)

正價金壹圓  
送料八錢

文學博士

佐々木信綱著

和 歌 入 門 (四六判上製 二五二頁)

正價金壹圓四拾錢  
送料六錢

60  
802

終

