

注意せねばならぬ。此病氣は呼吸によつて氣管から肺臓に入るものと、飲食物と共に又は食器等から傳染するものと、皮膚又は粘膜等の創傷から侵入するものとあるが此内最も多いのは呼吸器からの傳染である。次に此病氣の初期の徴候を挙げて見ると

- 一、氣分の勝れない事 即ち精神が沈鬱になつて睡眠も十分でなく、少しの事にも怒り易い様な氣分
- 二、長い間咳の續く事 夜分寝てからとか朝目の覺めた時とかに風邪でもないのに一ヶ月も二ヶ月も咳が出る場合、殊に咳許りで痰が出ずに、激しい時には嘔氣を催すといふ様な場合
- 三、身體の弱くなる事 別に原因と思ふ事なく身體が漸次に瘦せて行く様な場合
- 四、發熱する事 午後になつて少し熱が出て、ボツと上せ氣味になるとか、毎夜盗汗をかく様な場合
- 五、呼吸困難 山に登るとか、坂路を歩くとかすると以前よりも呼吸困難を感じる場合、殊に室内に

居てさへ時々呼吸の困難を感じる場合
六、胸の動悸 が劇しくなり、横臥して居る時等に餘計に感ずる場合
七、肩胛部の緊張 腕を別に長く使はずして肩がはる様な場合
八、咯血 何等の障害もないのに痰に血が交つて居る場合

右の様な場合は必ず結核の徴候だとは断定し難い事もあり、又は等の症候がなくも結核病である事もあるから一概には云へないが、右の様な場合は何れにしても何等かの病氣の爲であるから十分注意せねばならぬ。それから肺結核は決して不治の病ではない、初期の内に治療を施せば必ず治る病氣である。故に此病氣に罹つたからとて決して失望をせず、初期の内に十分治療を加へねばならぬ。そして病氣に負けぬ様に滋養分を取り、氣を強く持つて居らねばならぬ。

(療法) 先づ第一に豫防法を講ぜねばならぬが、之には深呼吸、弓術其他の運動で身體を強壯にし、病毒の散蔓を防ぐ方法を講じ、新鮮の空氣を呼吸する事である。それから一旦之に罹つた者は信用ある醫者の治療を受ける事は勿論必要であるが、醫師の治療と同時に自身に於ても一通り之が注意を知つて置く必要がある。

(日光浴) 結核患者は力めて日光浴をするがよい。之は裸體になつて日光に當るのである。家屋も成る可く日當りの良い家に住むがよい、寢室や居間は日光の入る様にし、蒲團、寢衣、敷布等も常に日光に當てたものを使用するがよい。

(食物) は結核患者の如き身體の消耗甚だしき病氣にありては特に滋養を取る必要がある。食物も一方に偏せず五穀、蔬菜、果實、魚肉、鳥肉、獸肉等種々なる食物を適宜に按配し、成る可く消化し易い滋養の多いのを求め、又脂肪分は此病人が殊に多く

要するから牛乳、牛酪、肝油、落花生、胡麻等脂肪分の多いものを取る様にするがよい。

(轉地療養) 事情の許す者であるから轉地療養がよい。それには空氣の清良で塵埃がなく、水が良く新鮮の食料を得られ、冬は暖く、夏は涼しく晝夜寒暖の差が少い土地がよい。今日我國で轉地療養として比較的よいのは銚子、小湊、白濱、三崎、逗子、葉山、熱海、伊東、下田、沼津、興津、濱松附近、熊野、田邊、和歌の浦、岸和田、濱寺、須磨、明石、茅ヶ崎等である。

(咳と痰) 此患者は決して痰を飲み込んでならぬ。痰を飲み込むと結核菌が腸に至つて腸結核を起し、肺の方が治つて來ても腸結核の爲生命を無くする様な事がある。それから咳も成る可くせぬ様にすることがよい。餘り咳をすると肺を傷け、病氣の部分を擴大する様な事がある。又之が爲め咯血を來して死を早める事もある。

(性慾) 肺結核の初期には性慾が亢進して来るものである。故に其度を過して益々身體の消耗を多からしむる事があるから、房事は十分慎まねばならぬ。

(盗汗) 盗汗を止めるには牡蠣を常に食べるとよい。牡蠣の中にはグリコゲンといふものが含まれて居て、盗汗を止めるのみならず營養を進めるにも効がある。又牡蠣でない薬品を用ゐるにはアガリチン半瓦に乳糖四瓦を混じて十包とし、朝夕一包宛を服用してもよい。

(早期診断) 肺結核は早期に診察するといふ事が必要である。初期の中に肺結核なる事が判明さへすれば治療を加へる事が出来て必ず全治するものである。それが手遅れになると容易に全治し難いものである。我國に於ても此恐る可き肺結核を豫防する爲に各地に其豫防會又は撲滅會なるものが出来て居る。そしてそれ等の會では無料診断をやつて居る。

東京では本郷區元町醫師林止方に結核撲滅會の本部を置いて無料で診断をやつて居る。

(薬品) 肺結核の薬品は種々あるが、其重なるものを揚げて見ると炭酸ケレオソート五瓦に安息香酸曹達を適宜に混じて百丸とし一丸宛毎食後に服用するか、免疫血清丸を一日二十粒乃至六十粒(病の輕重により)を服用する。又咳や痰の甚だしいのはヘロイン〇・〇五瓦乳糖五瓦を十包と爲し、咳の出る時一包宛服用するのである。又嗜血には岡崎氏創製のスバルトローゼがよい。之は豫防薬としても効がある。尙ツベルクリン注射等があるが、之は醫師の手術に待たねばならぬ。

肋膜炎 肋膜は薄い紙の様な膜であつて肺の上を被ひ、肺とは殆んどくつついて居るものである。故に肋膜炎の病氣は肺に行き、肺の病氣は肋膜に行くといふ様な事になる。肋膜炎には特發性のものと、續發性のものとある。特發性の肋膜炎は外傷、打

撲等の爲め肋膜に充血を來すと、又は小刀か何かで胸を刺して肋膜を傷つけたとかした場合に起るものである。それからリウマチスは多く關節に來るものであるが、中には肋膜に來る事がある。此場合には肋膜炎になるのである。又肺に結核があると直に肋膜に傳染して結核性の肋膜炎となる。中には急性肺炎の経過中に肋膜炎が起る事もある。續發性の肋膜炎は腹膜炎から及んで來るのが多く、之も結核性の腹膜炎から來るものである。又心囊炎から肋膜炎を續發するものもあれば、急性傳染病から續發するものもある。それから肋膜炎には水の溜ると、水の溜らないのと二つある。病氣の起り初めは胸の左か右に痛みがあつて息を強く吸ふ時に餘計痛むものである。

(療法) 肋膜炎に罹つたら醫師の手を俟たねばならぬが、之が豫防法としては、平素から身體を鍛へる様にせねばならぬ。皮膚を強壯にして抵抗力を高く

め、全身の營養を進める事に注意し、冷水浴、冷水摩擦等は最もよい豫防法である。肺臓を健全にする事はやがて肋膜を健全にする事であるから前に述べた肺の健全法を常に講じて居る必要がある。

肺壞疽 此病氣は胸痛、呼吸困難、食氣亡失、頭痛、眩暈、咳嗽等の症狀を呈し、多量の痰を吐き、其痰は腐敗性の臭氣を放つものである。此病氣は嗜血したり時には肋膜炎、膿氣胸等を併發する事があつたり又は嗜痰中に黒色又は黒灰色の物を吐き出す事がある。之は肺の壞疽片である。原因は肺の組織が死朽して腐敗性分解を來す爲で、肺炎、肺結核、肺膿腫、肺膿瘍、産褥熱等に續發するものである。食物を過つて呼吸器道に入れた爲起る事もある。

(療法) テルピンを五六滴一盞の水に混じて一日三回吸入するか、ミルトール〇・一五瓦を膠囊一個に入れ、一日に數回一個宛を服用するのである。

肺膿瘍 此病氣は全部膿汁の綠色な痰を多量に吐き、患者は顔面蒼白色となり、寝汗をかいたり、食思缺乏したりするものである。原因は主に膿毒性の葡萄球菌が肺臓に侵入する爲に起るもので、肺炎、其他の肺疾患、腸窒扶斯、赤痢、盲腸炎、子宮の炎症等に續發するものである。

(療法) 此病氣は多く死亡するものであるが中には全治する事もある。療法は肺壞疽の場合と同様であるが、體力を維持せしめる爲滋養分を與へなければならぬ。

第五節 神経系統の病氣

腦充血 俗に逆上性といふのは腦充血の持続的のもので、頭部に充血して熱を感じ、顔面が紅くなり、耳鳴り、眩暈等を起すのである。又急性のものは動悸が烈しく甚だしきは卒倒して人事不省に陥る事もある。原因は酒の飲み過ぎ、食へ過ぎ、便秘、

ヒステリー、神經衰弱、大動脈瓣閉鎖不完全等で、急劇に一時的のものは精神の劇しき興奮、暴飲等である。

(療法) 逆上性の人は煙草、茶、酒、コーヒー等を禁じて精神の過勞を避け、便通を正しくし、若し便秘の際は天然カル、ス泉鹽二十瓦を水二百瓦に溶して毎日服用するか、又は稀鹽酸一瓦、硫酸苦土二十瓦、水百瓦を混和して一日三回に分服すればよい。一時性腦充血を發した場合は頭部を高くして靜かに臥し、頭部に氷嚢をのせるがよい。又橙皮舍利別十瓦、人工カルス泉三十二瓦を微温湯百八十瓦に混じ、之を二分とし一日三回服用するのよい。

腦膜炎 起る前數日若しくは一二週間前から頭痛、不眠を發し、食慾なく、全身が何となく倦怠様な氣があり、次いで精神が朦朧となり、頭部が強く直して首が曲らなくなり、左右の瞳孔が大小を異にし、眼球が動搖して人事不省に陥るものである。此

病氣は多く結核性腦膜炎といふもので、肺結核、結核性肋膜炎等の結核菌が軟腦膜に侵入する爲起る病氣である。

(療法) 病人を床上に安臥せしめて頭部に氷嚢をのせ、水銀軟膏か沃度丁幾を後頭部に塗布し、又は耳の後方に蛭を五六疋つけるかし、若し便秘の場合には安息酸ナトリウム三瓦、苦味丁幾二瓦、單舍利別八瓦、水百瓦を混和して一日の量とし三回に服用せしむるのである。

腦貧血 は急に起る場合は卒倒するもので、持久性のものは顔色が蒼白くて時々眩暈がし、動悸が高ぶり、耳鳴がして全身倦怠、仕事に飽き易く、何となく力が脱けたやうになるものである。原因は急性のものは大出血、分娩、驚愕等が原因し、持久性のものは營養不良、長き哺乳、胃弱、腦神經衰弱、ヒステリー、癌腫、貧血病等が原因となるものである。

(療法) 卒倒した場合には頭部を低くし、下半身を高くして仰臥せしめ、頭部を温めて安母尼亞を嗅がしめ、氣がついたら葡萄酒か温かい茶を飲まして安臥させるがよい。又持久性のものは沃度鐵舍利別五十瓦、單舍利別五十瓦、水千瓦を混じて十日分とし毎日三回宛食後に服用するのであるが、此藥を服用中は決して茶を喫んではいかぬ。

腦溢血 此病氣は急に起つた場合は卒中といひぶら／＼病の時は中氣と俗に云つて居るもので、四十歳以上の人に多い。此病氣にはテツプリ肥つた顔の短く太い人が罹り易い。併し瘦せて居る人も罹らぬとは限らない。之は腦に行つて居る動脈の病氣で動脈壁が硬くなつたり、脂肪變性又は膠樣變性を起して彈力が乏しくなつた場合、又は微細な動脈瘤が澤山出來た場合とかに起るものであるが、酒、梅毒、心臟病、腎臟病等が原因を助ける事がある。殊に此病氣は遺傳に關係があるものであるから注意せねば

ならぬ。腦溢血は多く飲酒した時とか入浴の時とか、便所へ行つた時とか、又は精神が興奮した時とかに血の運動が盛んになつて腦の小さい動脈が破れて血液が溢れ出るのである。大抵突然やつて来るものである。

(療法) 卒倒して人事不省になつたなら大聲に呼んだら揺り動かしたりするのは禁物で、成る可く安靜にして置く様にせねばならぬ。そして頭部を高くして靜かに横臥せしめ衣服を緩め、胸部を擴げて新鮮の空氣に觸れる様にする。水を飲ましめたり薄荷や寶丹等を口に入れるのは危険である。

卒中の時には脊中を切る事も従來行はれて居るがあれは瀉血法であるから悪くはない。又耳の後方の突起して居る所に十五疋乃至二十疋位の蛭をつけるのもよい。それから灌腸を施して排便をつけるのは實によい事である。入浴は熱くない湯に食鹽を加へて行ふのがよい。そして沃度カリウム六瓦 重曹

十瓦、苦味丁幾二十瓦、水千瓦を混和して十日の量とし一日三回食後に服用するがよい。

常習頭痛 之は神経性頭痛とも云つて前額部又は後頭部、顛頂部、額部等に痛が來たり、頭全部が痛んだりするもので、多く時々痛みが來るものである。此病氣に罹ると神経が過敏になつたり、憂鬱になつたり、食慾が減じたり、思考力が減じたりするもので、時としては嘔吐を催し發汗を呈する事もある。此病氣の原因となるべきものは多く頭部の充血、リウマチス、神経衰弱症、酒や煙草の中毒、胃腸病、耳鼻等である。

(療法) 原因を去るのを第一とし、若し便秘があればカルルス泉鹽三匁を一合の水に溶かして毎朝服用する。それからアンチピリン五瓦ヘロイン〇・〇五瓦、白糖五瓦を混和して十包とし一日一包宛服用するがよい。

腦神經衰弱症

此病氣は文明病とも云ふべき

もので、學問ある社會に殊に多い。此病氣の原因には先天的と後天的とあつて、先天的の原因は身體が虛弱で引込思案勝ちの人とか、又は身體は壯健でも神経系統文が遺傳的に弱いとかする場合に多く罹るのである。後天的の原因としては肉體及び精神の過勞が最も多い。それから高い所から墜ちるとか何か物で打たれるとか云ふ様に外から傷を負ふた時神經衰弱を起す事もある。又胃腸病、子宮病、貧血病、分娩、長期の授乳其他全身の營養障害から來る事もあり、鉛、モルヒネ、酒、煙草、茶、コーヒー、辛子、ワサビ等の中毒から來る事もあり、生殖器の障害から來るもの、房事過度、手淫、不自然の性慾遂行等から來るもの、耳鼻病、下劑の濫用、過れる脱脂療法等から來るもの、睡眠不足から來るもの、生活の不規則から來るもの等いろ／＼の原因がある。それから此病氣には急性と慢性とあつて急性の神經衰弱は非常に心配した場合、學生が試験前に過激の勉強

したとかから起つて記憶力が著るしく減退し、判斷力も無くなり、今やつた事を忘れるといふ様な場合がそれである。慢性の方は記憶力が減退したり、倦怠を來たしたり、意志が薄弱になつたり、少しの事を氣にかけたり、感心したり、注意力が乏しくなつたり、頭痛、眩暈、不眠、動悸亢進又は減退、視力減退、嗅覺及び味覺鋭敏、其他座ると直痛痺れ、胸部が痛み、腹が痛むといふ様にいろ／＼の症候がある。

(療法) としては第一に規則的生活をする事である。之には一日の時間割を定め、午前何時に床を離れて何時に朝食をし、午前中にする仕事や休養を定め、晝食、午後の仕事、休養、晩食の時刻、就床の時刻等をキチンと定めて正しく行ふ事は實によい事である。次は滋養分を取る事で、消化の良いものを撰ぶのである。其他冷水摩擦、冷水浴、雨浴等を爲し、夜はよく十分に安眠する様にするがよい。若し

眠れなかつたら寝る前少しぬるい位の湯に十分乃至廿分位のつくり温まつて後乾いた手拭で摩擦して直に床に入ればよく眠られるものである。又藥物で療治せんとせば貧血性で虚弱の人ならば鹽酸キニネ三瓦、還元鐵十瓦、桂皮末十瓦、白糖二十瓦を混じて百包と爲し朝夕一包宛用ふるのである。但し此場合には茶を禁すべきである。又神經過敏で貧血な者には續草根浸(一〇)百瓦、臭素加里二瓦、苦味丁幾二瓦、單舍利別八瓦を一日量とし一日三回に毎食後服用する。消化不良の者は稀鹽酸十瓦、單舍利別八瓦、含糖ベブシン十五瓦、コンヂランゴ皮煎(一〇)千瓦を十日分の量とし一日三回毎食後の一時間服用するのである。尚それから此病氣に於て最も注意すべきは原因を去る事を忘れてはならぬ。

ヒステリー 此病氣は癩又は血の道で専ら婦人に發する病である。多くは春季發動期及月經閉止期に發するもので、月經の異常、精神の感動、生殖

器病、憤怒、恐怖、一家の不和、生計の不如意、愛兒の死亡等の如く精神を著るしく刺戟した場合に起るものである。此病氣に罹ると神經極めて過敏となり、忽ち感情の變化を起し、性質頗る短氣となり、悲しみは忽ち喜びとなり、喜びは忽ち悲しみとなり、殆んど豫測し難い舉動を爲すに至るもので、又中には神經痛を起したり、痙攣を發したり、嘔吐を催したり、甚だしきは精神錯亂するものさへある。

(療法) 急に治すことは困難であるが、主として精神を慰安し、成る可く新鮮なる空氣を吸呼して適度の運動を爲し、滋養物を取つて便通をよくし、冷水摩擦か礦泉浴を爲し、尙フラウムカリ四瓦、苦味丁幾二瓦を水百瓦に溶かして之を一日三回に分ちて服用するのである。

脚氣 には醫學上から三種に區別されて居る。第一は乾性萎縮性脚氣(俗に癩痺脚氣)といつて初期には手足が痲痺し、次に手足の疲勞を覺え、漸次

身體に倦怠を感じ、呼吸切迫し動悸亢ぶり、遂には歩行する能はざる様になる。而し之は良性で大抵は治るものである。第二は濕性水腫性脚氣といふもので女子に多い。之は身體が水腫んで顔は蒼白となつて血色を失ひ、大小便が不通で、頭痛、眩暈等來すが、病勢が衰へて水腫が減退して來ると漸次に身體が瘦せて來るものである。第三は惡性の脚氣で甚だ危険である。之は健康者に突發するもので心悸亢進して胸若しく、呼吸切迫し、顔面蒼白色を呈して多くは苦悶中に死亡するものである。脚氣の原因は未だ確かに判明して居ないが、春の末から夏にかけて最も多く、冬は最も少い。壯年者で餘り勞働せぬ者に多く、又心身を過勞し、暴飲暴食、營養不良、寒冒、妊娠、産褥等に發し、腸窒扶斯、赤痢、梅毒、脊隨疾患等に併發する事がある。

(療法) 之は罹らぬ前に豫防するのが第一である。暴飲暴食を慎み成る可く滋養分の多いものを取

り、清潔で高燥な住居に起臥して適當の運動を爲し、毎日便通ある様にして米食の代りに米一升に麥三四合位の割に用ふるか、半搗米を常食とするがよい。又病氣に罹つた者は心身を安靜にし跣足で朝露を踏むが如きは危険である。水腫性の脚氣は入浴は絶対に禁じ、輕症の者でも水泳等は宜しくない。それから房事は大禁物で、之を犯すと心臟痲痺して死に至る事がある。飲酒も亦悪い。次に此病氣の初期に於て用ふべき藥は硫酸苦土二十瓦乃至四十瓦に稀鹽酸一瓦乃至二瓦、苦味丁幾四瓦水二百瓦を二日の量とし一日三回宛服用し、又健胃劑としてコンヅランゴ煎(一五、〇)二百瓦、ホミカ丁幾二瓦、重炭酸ナトリウム五瓦、單舍利別十瓦を混和して二日の量とし一日三回宛服用するのである。

手指の痙攣 此病氣は手指を勞する人に多く、裁縫業、音樂者等の者が罹るものである。

(療法) としては數日間其業務を休み、按摩、體

操等を行ふか、又は海水浴、冷水浴、冷水摩擦等を爲すのがよい。

癩癩は重症と軽症とあつて、五六歳から廿歳頃までの間に初めて發するもので、原因は遺傳的のものもあれば、神經衰弱、ヒステリー等の神經性疾患が原因する事もあり、両親の飲酒、梅毒、難産、頭部の傷、鼻腔、咽頭、茸腫、腸寄生虫、妊娠等の爲に發する事もある。此病氣に罹ると嘔氣、腹痛、苦悶、皮膚の蒼白等の症狀が起り、次いで俄かに卒倒して全身が蒼白になり、數秒の後に眼球を回轉し、歯牙をキリキリ鳴らし、泡沫を吹き出し、後昏睡状態に陥るものである。而して其回数は一週一回の事もあれば二三日の事もあり、一年に二三日の事もあ

放火、殺人等の重罪を敢てする者もある。又起る場所と晝夜の區別ともある。晝のみ起る癩癩と夜のみ起る癩癩と水を見たり、火を見たりして起る癩癩もある。

(療法) 癩癩には治るものと治らぬものとある。其療法としては飲酒は第一に禁じなければならぬ。而して未婚者は結婚をせぬがよい。哺乳者は授乳を廢し、淡泊な食物を取るがよい。藥物としては福壽草の根等がよいが其處方としては福壽草根百瓦にブロームカリウム三瓦、苦味丁幾二瓦、單舍利別八瓦を一日の量として一日三回に服用するのである。

第六節 心臟の病氣

心臟膜障害

は心臟の内最も多く罹り易い病氣で、之に罹ると心臟の部分即ち左の乳房の所が膨れて隆くなる傾きがある。殊に子供のは甚だし

くなり、心臟に手を當て、見るとガラ／＼と猫が咽喉を鳴らす様な音がする事がある。併し之は重くなつた場合で、初めの内は何となく食物の消化が悪い様な感じがして頭痛、眩暈を起す位で容易に心臟病だといふ事が分らぬ位である。それから少し運動をすると動悸が亢ふつて呼吸が切れ、喘息の様にヒドク咳が出る。時には關節や筋肉にリウマチスの如き痛みを起す事もあり、甚だしくなると足の胼に浮腫が出来たり、腹に水が溜つたり、手の先や顔が腫れたり、身體の各所に鬱血したり、殊に甚だしくなると血液の循環が悪い爲に此所其所に血栓といつて血液の凝りが出来る。此血栓が出来て其一部分が剝離し血液と共に循環して細小の血管に至りて止まるとエンボリーといつて栓が塞がるのである。さうすると或は卒中と同じ様に卒倒したり、半身不隨になつたりする事がある。此病氣の原因は頗る多く、リウマチス病に罹つた後になるのが最も多い。猩紅熱、チ

ブテリア、チブス等の熱病から續發するもの、心臟内膜炎から來るもの、梅毒から來るもの、慢性の腎臓炎から來るもの等がある。
(療法) 之が第一に注意をせねばならぬ事は消化し易い滋養物を取り、暴飲暴食を禁じ、食事の時間を一定し、間食を禁じて身體の強壯を圖る事である。次は動悸を亢ふらせぬ様にすること、即ち房事、劇しき運動、飲酒、刺激性食物を避ける事、熱い湯に入らぬ事、精神の平靜を保つ事等で、それから若し腫れ上つたり、心悸亢進したりする様な時は速に醫師の治療を受け、又藥物は最も注意を要するものであるが、チカーレン二瓦、硫酸スバルテイン〇、〇六瓦、單舍利別一〇瓦を水百瓦に混じて一日の量とし三回に分服するのである。
心臟内膜炎 は動悸亢進、呼吸促進等の症狀を呈し悪性のものであると體温が昇騰したり脈搏が不正になつたり、甚だしきはチブスの様な症狀になる

のもある。原因は主として急性關節リウマチスから来るもので、其他癩種、結核、慢性腎臟炎、淋疾、猩紅熱等から来るものもある。

(療法) 身体を安静にして心臓部を氷嚢で冷しチキタリス葉末〇、五瓦乃至一瓦、鹽酸キニーネ〇、三瓦、甘草羔、甘草末を適宜に混和して一日分の量とし丸薬として一日三回乃至六回分服するかヂギブライツム〇、三瓦乃至〇、五瓦を一日分の量として三包となし、一日三回一包宛分服するのである。

動脈瘤 は胸部に痛みを感じたり、壓迫を感じたり、心悸亢進、呼吸促進、眩暈、頭痛等の症状を呈するもので、原因は老年に至り動脈の壁が硬化する場合に起るのが多い。又壯年者にも梅毒、アルコール中毒、身心の過勞等が原因で起る事がある。之に罹ると容易に助からない。

(療法) 此病氣は身體を安静にして興奮劑を禁じ梅毒が原因である場合は驅梅毒法を行ひ、沃度加里

胃とそれから濕つて居る氣候に觸れる事等である。それから此病氣の經過中注意しなければならぬ事は此病氣が心臓に影響する事である。性々心臓内膜炎又は外膜炎等を併發したり、肋膜炎や腹膜炎を併發する事もある。又粟粒疹、結節紅斑疹、出血性蕁麻疹等の皮膚病を來したり、治癒した後に筋肉が萎縮したり筋肉痙攣を起したりする事もある。

(療法) としては病人を安静にして關節を動かさぬ様にし内服薬としてサリチルサンを用ゐるがよい而し此サリチルサンを服用すると耳鳴、眩暈、嘔吐等を催し、食慾を減退せしめる事がある。其場合にはアンチピリン十五瓦を三十包とし一日三回一包宛用ゐるのである。又外用薬として局部に塗布するにはメゾタン五瓦、阿列布油五瓦を混和したのがよい殊に温浴、蒸氣浴、氷電法等は効がある。食物は牛乳、スープ、鶏卵、米湯等がよく、病室は温度、風通等に注意せねばならぬ。

一瓦、ストロファンツス丁幾一瓦、單舍利別〇、八瓦水百瓦を混じて一日の量とし一日三回毎食後に分服するのである。

心臓外膜炎 此病氣は最初心臓に痛みを感じ、脈搏が微弱となるか又は激甚となるものである。

(療法) 心臓部に氷嚢を當て後沃度丁幾を塗布するがよい。又内服薬としてはサリチルサンナトリウム四瓦、苦味丁幾二瓦半を水百瓦に混合し之を一日分として三回に分服する。

第七節 關節の病氣

急性關節リウマチス 此病氣に罹り易い關節は手よりも足に多く、甚だしきは指趾の關節から脊推の關節まで侵される事もある。發病は急劇で、一方の關節に劇しい痛みを起し、腫れたり、熱が出たりする。此病氣は一種の傳染病で、原因は未だ確と分つて居ないが、間接の原因とも云ふべきものは感

慢性關節リウマチス 之は急性が全治せず慢性になるのが多く、殊に老人は此慢性リウマチスに罹り易い。此場合には大抵一つの關節に起るのである。此病氣は熱はないが關節が腫れて痛みを感じ、氣候の變り目、身體の過勞等の場合には痛みが一層劇しくなるものである。それから此病氣は心臓内膜炎を併發する事がある。

(療法) 此病氣は生命に係る様な事はないが病氣が長びいて治らない場合が多い。併しよく攝生すれば幾分軽くなるものである。住居は乾燥した家屋を撰び、滋養に富んだ食物を取り、寒冷の時期には温かい地方に住し、夏季は海水浴等を爲し、關節按摩法を試みるがよい。そして沃度丁幾を患部に塗り、内服薬としてヨードカリウム一瓦、苦味丁幾三瓦、コルヒクム丁幾三十滴、單舍利別十瓦、水百瓦を混じて一日の量とし、一日三回に分服するのである。

だん膨れて降くなるか、又は畸形を來たして其關節の運動が困難となり、遂には強直して動かなくなるものである。原因は感冒、濕氣、外傷等が主なるもので、又傳染病から來る事もあり、ヒステリーから來る事もある。四十歳以上のもの殊に婦人に多い病氣である。

(療法) 此病氣は生命に係る様な事はないが、殆んど治るといふ事はない。薬としてはヨードカリウム二瓦、苦味丁幾二瓦、單舍利別十瓦を水百瓦に混ぜて一日分の量とし一日三回食後に分服する。又外用薬としてはメソタンを患部に塗布するのである

第八節 體質の病氣

貧血病 は全身の皮膚が殆んど血色なく、常に倦怠を覺えて精神疲勞し易く、記憶力、思考力、忍耐力減退し、食慾進まず、眩暈、頭痛等を發し、漸次病勢の加はるに従つて耳鳴り、嘔氣等を催し動も

痛風

は血液中に尿酸が蓄積せられるので起るもので、大酒家とか美食する者とかに多く、粗食にして運動を十分爲す者には稀である。此病氣に罹ると慢性に陥り易く、食慾が減退し頭痛を覺え、次いで拇指の關節に劇しい疼痛を起し、日を経るに従つて他の關節に炎症を起し、其所に硬い結節を残すに至る。其他耳殼、眼瞼、鼻軟骨、顔面、皮膚等にも結節を生ずる事がある。内臓の通風は腎臟又は心臟に來ることが多く、之が爲に腎臟炎、心臟内膜炎等を起す事がある。

(療法) 澱粉質の食物を控え目にし、飲酒を禁じ患部にサリチル酸ラノリンを塗布し、ウワウルジ葉煎(一〇、〇)百瓦、ウロトロピン一瓦半、苦味丁幾二瓦、單舍利別十瓦を一日分の量とし三回に分服するのである。

瘰癧 には過敏性のものと、遲鈍性のものと二つあつて前者は筋肉の發育頗る不良にして弱く、後

すると卒倒する事もある。

(療法) 此病氣は他病を併發さへせねば生命を危くする様な事はないが、全治には長月日を要する。海邊か山村の如き新鮮な空氣のある所に居住し、消化し易い滋養物を取り、還元鐵十分の三瓦、機那皮末一瓦五分の一を混合して之を三包と爲し、一日三回一包宛を用ゐるか、乳酸鐵半瓦、乳糖五瓦を混ぜて十包とし一日二回朝夕に之を分服するのである。

肥満病 肥満には二種類ある。一は筋肉の發達盛んなる爲肥満する者と、一は所謂水肥と稱するもので、筋肉の發達にあらずして脂肪分の増加したものである。後者は心臟漸次に弱くなり、卒中、中氣等に罹り易いから前以て治療して置かねばならぬ。

(療法) としては脂肪分を有する食物を減する様に努め、麥酒、清酒等の飲用を禁じ、一日三食の外間食を廢し、礦泉に浴して適宜の運動を爲すのがよい。

者は皮下に脂肪多く一般に蒼白色を帯びて居る。

(療法) 此病氣の豫防としては室内の空氣を流通よくし、勉めて戶外運動をするのであるが、一旦此病氣に罹つた者は専ら消化し易い食物を摂び、新鮮なる空氣を呼吸し、規則的に運動を爲し、内服薬としては沃度鐵舍利別、沃度加里等最もよく、海水浴鹽水浴等も効がある。

糖尿病

は血液中に葡萄糖が含有する爲起るもので、四十歳から六十歳までの人に多く、子供や高齢の者には割合に少く、女よりも男に多い。此病氣の原因は未だ判明しないが、坐つて居て腦を使ふ人又は甘い者を嗜む者等は罹り易い。此病氣に罹ると初めは食慾、食味の變状を來たし、酸性の嘔吐、胃部の膨滿等あり、次いで眩暈、耳鳴、不眠、逆上等が起り、屋外に放尿した時には泡沫が澤山に出て容易に消えないものである。それから口が非常に渴き食が頗る進んで來て身體が漸次に瘦せて來る。

(療法) 此病氣は初期の内に十分手當を加へれば治るものであるが、手遅れになると恢復は困難である。病人には米食を與へてはいけない。それから砂糖、菓子、麥酒、酒、葱類、麵類等を禁じ、鶏卵、牛肉、豆類、茶及び珈琲、白葡萄酒等の蛋白質、脂肪分等に富むものがよい。服薬としてはジャンブルシード半瓦乃至一瓦半に乳糖一瓦を混じて一日分量とし三包に分ち一日三回一包宛服用するがよい。

第九節 傳染病

赤痢 は赤痢菌の爲に起る病氣で、未熟の果物蠅等が多く傳染の媒介を爲すものである。此病氣は約一週間潜伏し、初めに腹痛を起し、下痢を催し、不定の發熱あり、糞便は初めは稀薄で多少の糞塊を混じて居るが、後には粘汁となつて住々血液を混じ何時でも便を催す様な氣があるものである。そして一日數十回以上の便がある。

(療法) 此病氣はヒマシ油を用ゐて腸内の排泄物を排除し、腹部には温療法を施して流動性の食物を攝取する様にせねばならぬ。それから此病氣は大便秘塞の患者は成る可く近づくが、又汚染した物品は燒却するか石炭酸で消毒するかせねばならぬ。

腸室扶斯 は室扶斯菌によつて起るもので一年の中八、九、十の三ヶ月に多く流行する。此病氣は約二週間潜伏し、それから五日乃至一週間にして三十九度乃至四十度の體温に昇り、重いものになると三週間位で腸に潰瘍が出来て出血し、潰瘍が深くなるに遂に死に至る事もある。中には三週間位で心臓麻痺を起して死する者もある。此病氣は扁桃腺から入る事もあれば飲食物から腸に入る事もある。そして血液に入り全身に廻るのである。

(豫防法) 傳染病は何れも豫防法を講ずるのが大切である。室扶斯菌も多く口から入る場合が多いか

ら飲食物に注意する事が第一である。不潔なる店で賣つて居る菓子類、食物其他の飲食物は其儘食へず一度火を入れ直して食するがよい。殊に小兒等に妄りに不潔なる菓子や果物等を買つて食べさせるのは頗る危険である。次は蠅と鼠である。是等は如何なる不潔なる所にも出入するもので、其病菌を尾や脚等に附着して運搬するから飲食物等は必ず蠅や鼠につかれぬ様にして置かねばならぬ。尚汲み置きの水を使用せぬこと、庖丁、布巾、組等はよく清潔にして乾かして置く様に注意するを要する。

(療法) 此腸室扶斯を初め赤痢、コレラ、ベスト、猩紅熱、痘瘡、發疹室扶斯、デフテリ、バラチフスは八種傳染病と云つて法定傳染病で、之に罹つた者は醫師から届出で、一定の消毒を施さねばならぬ事になつて居るから素人が治療を加へる事は出来ぬ。只参考として知つて置くべき事は、此病人は固形的食物を全然與へず、牛乳、粥、葛湯等を與へ、初期

に於て甘汞(〇、五)を服用せしむれば病氣の経過を短縮せしむる事が出来る。

バラチフス はバラチフス菌によつて起るもので其傳染の状態は腸室扶斯と同様である。只此病菌は人体内に入つてから病氣の起るまでには凡そ十日乃至十二日であつて、初め悪寒と發熱とがある熱は三十九度以上に昇り、頭痛もする。腸室扶斯よりは軽く二週間か三週間で済むのが多いが中には腸室扶斯と同じ様に重いものもある。

發疹室扶斯 は二十歳乃至四十歳の壯年男子に多く、一度罹つた者は二度罹らないものである。此病氣は多衆の群居する所又は糧食不足等の場合によく流行するもので、一週間乃至二週間潜伏し、三十九度乃至四十度の高熱を發し、劇しい頭痛、腰痛、四肢、疼痛、嘔吐等があつてから發疹期に入り、蓄積疹を胸腹の境界、軀幹、上下肢、顔面等に發するものである。そして凡そ十日間位持續して治るもの

であるが、注意せぬと肺炎を併發する事がある。

ペスト はペスト菌によつて發するもので、鼠蚤等は傳染の媒介を爲し、又衆人が群居して居る場所とか不潔の所とかに流行するものである。此病菌の潜伏期は二日乃至七日で、三種の別がある。腺腫性ペストといふのは俄かに戦慄が來て三十九度乃至四十度の熱を發し、頭痛、眩暈、倦怠等を覺え後二日経て淋巴腺、股腺其他の腺が腫れて痛みを感じ軽いものであれば七日位若しくは八九日で消退するが重いものになると一二週か僅か一二日で死す事がある。其他敗血性ペスト、肺炎性ペスト等があるが、病菌は何れも同じである。此病氣も一度罹つた者は免疫性となつて二度罹らない。病菌は多く創口より侵入するものであるから流行地を跣足で歩行する如きは最も危険である。

(療法) としては血清療法があり、又豫防法はハフキン氏接種法があるが、是等は何れも醫師の手を

煩らはさねばならぬ。

猩紅熱 は重に小兒に發するもので、潜伏期は多く四日乃至七日である。此病氣に罹ると一回戦慄が來て三十九度乃至四十度の高熱となり、悪心、嘔吐、心悸亢進を來たし、發疹期に至ると體温は一層昇り、次いで酒に酔つた人の如く顔面紅色となり、唇、頰部には發疹しないで其所は蒼白色を呈する。そして三日乃至五日間で發疹に極度に達し、熱は漸次下つて來る。食物も流動性の食物殊に牛乳を與へて平靜に寢臥せしめて置くのがよい。此病氣も自療し難いものであるから醫師に就いて治すべきであるが、若し極めて軽いものであるならば稀鹽酸一瓦、單舍利別七瓦、赤葡萄酒二十瓦を水九十瓦に混じて之を一日分とし三回に分服するがよい。

コレラ は有名なコッホ博士の發見に係るコレラ菌によつて發するもので、多く俄かに夜分發熱し腹部が緊められる様になつて腹が鳴り、便意を催し

てト圓すると糞便は米の磨汁の如き色を爲して其量頗る多く、漸次其度を増すものである。同時に嘔吐を催し、皮膚は蒼白色となり手足は冷え、眼は深く窪み、脈博微弱で甚だ高い。

(療法) 吐瀉二三回に及んだ時速かに全身を毛布又は柔い蒲團の類で捲き、熱湯を二三本の壺に入れ之を布で捲いたものを病人の腰から下に挿入して靜かに臥せしめ、醫師を呼んで治療を加へるのであるが、食物は流動物を用ゐ、時々氷片、赤酒等を與へるのである。此病氣は不潔なる飲食物及びシヤツ等によつて傳染を進められ、精神的興奮、暴飲暴食、衆人群居等が補助原因となるものであるから注意するを要する。

痘瘡 天然痘といふのが之で、一度罹れば免疫性となつて再び罹らないものである。種痘を施せば約三四年間は其効力を有するものであるが、三四年毎に何人も之を施すと痘瘡に罹る心配はない。此病

氣は十日乃至十四日の潜伏期があつて一回の戦慄を覺え、それから三十九度乃至四十一度の高熱に上り頭痛、腰痛等を來し、全身倦怠、眩暈、嘔吐等を覺え、後體温は三十八度以下に下つて發疹期に移るのであるが、發疹は約二週間持續し居て皮膚殊に顔面に圓形の紅斑を發し、一晝夜の後に全身に蔓延し、その後紅斑は變じて丘疹となり、凡そ一日間にして水泡を形成する。それから約三日許経つて體温は再び三十九度乃至四十度に上り、乳性に濁つた豌豆大の膿液を發する。次に三日間ばかり経つと膿液は乾燥して類綠色の痂皮を形成し、漸次に體温が下つて來る。それから痘痂は漸次脱落して表皮剥落をするのである。

(療法) 一旦之に罹りたる者は素人の治療は容易でないが、輕症なるのであるならば稀鹽酸一瓦、單舍利別六瓦、赤葡萄酒二十瓦を水八十瓦に混和して之を一日分とし三回に分服するのである。最も安全

問題の展開

なのは種痘をして豫防するにある。

丹毒

丹毒は丹毒菌が皮膚の淋巴管中に侵入するが爲に發するものであるが、其傳染は皮膚の傷から來る事が多い。殊に鼻腔、外耳殼の創傷から傳染する事が多い。潜伏期は十五時乃至六十一二時間で初めは強い戦慄があつて四十度以上の高熱を發し、後二三時間乃至一二日にして皮膚(殊に顔面)に赤變を來し、腫れ上つて之に觸れると痛みを感じる様になる。輕いものは發病後約一週間位にして熱は下り皮膚の腫れや赤變も減退して治るものであるが、其重いものになると赤變の部分が漸次下方に擴がるものである。

(療法)

此病人は身體を安静にして平に臥せしめ百分の十乃至廿のイヒチオール、ワゼリンを局部に塗布し、氷囊を當てるのであるが、素人の療治は容易でないから醫師の療治を施すがよい。

麻刺利亞

之は俗におこりと云はれて居る病氣

で、アノヘレスといふ蚊(羽に斑のある蚊はまだら蚊ともいふ)が傳染せしむるもので、麻刺利亞患者の血液を吸つた蚊が更に健康者を螫して其血液中に病菌を送るからである。此病氣は普通十二日間位の潜伏期があつて初めは悪寒、戦慄等があつて皮膚蒼白となり、果ては全身に戦慄を起して約三四十分の後反對に顔面及び皮膚が赤くなり、頭痛がし發熱四十度に及び、發汗して後熱が下り、熱睡するのであるが、此發作は間を歇んで起るもので、毎日起るのもあれば一日おき三日おきに起る者もある。

(療法)

此病氣の豫防法は流行地に居ない事と、はまだら蚊に螫されぬ様にする事である。若し一旦罹つたなら、キニーネを一瓦乃至一瓦半を發作より五時間前に服用するのである。

恐水病

此病氣は狂犬に咬まれて起るもので其潜伏期は二週間乃至半年の長きに亘る事がある。初めは頭痛、不眠、全身倦怠等を來たし、精神憂鬱

(療法)

サリチル酸ナトリウム三瓦、薄荷水十瓦水五十瓦を混和して之を二回分とし一時間宛二回に服用すればよい。

破傷風

此病氣は皮膚の傷創等から傳染するものが多く、又失望、落膽、精神沈鬱、住居の不潔等が傳染を促進する。病原は破傷風菌である。此病氣に罹ると初め強直性筋肉の痙攣を起し、次に顔面の下部は恰かも微笑して居る様に見える、前額に皺を現はすものである。

(療法)

諸般の刺戟を避けて閑靜な所に安かに臥せ、臭素加里二瓦、水四十瓦の割合を以て一日二回に分服し、傷口は石炭酸水で洗滌するがよい。

第十節 皮膚の病氣

疥癬

之はいつ又はひぜんと云つて疥癬蟲の寄生から起るものである。此蟲は互に交接して産卵し漸次其區域を擴げるものである。此蟲の好んで住す

問題の展開

となり、次に強直的の痙攣を起し飲食物を嚥下する事が出來ぬ様になる。それから水を見ると痙攣發作を來たし、或は全身痙攣する様になつて死ぬものである。

(療法)

此病氣に罹つた者は殆んど助らない。故に若し怪しい犬に咬まれた場合に嚴重に消毒し、豫防注射を施すがよい。さうすれば發病せずに済むものである。

インフルエンザ

此病氣は初め數回の悪寒を覺え三十九度乃至四十度の高熱に昇り、次いで脊椎痛、全身倦怠、頭痛等を來し中には嘔吐頻發したり咳が出たり、痰が出たりして氣管支加答兒の様になるものあれば、下痢、胃痙攣、腸痙攣、食氣不振、黄痘等を發するものあれば、筋肉が痛んで神經の症狀を發するのがある。此病氣は直接接觸したり、空氣から媒介されたりするが、一度罹ると度々罹り易くなるものである。

る所は人體中の軟かな所、即ち指の股或は關節部、陰部、乳房、下腹部、手足の内側等で此蟲の刺戟で液を出したり水泡を作つたり又搔痕から病毒が侵入して膿を持つ事がある。夜間床に入ると温かになるので一層痒みを感じるものである。此病氣は傳染の早いもので初期に於て療治して下へば直治るが、よく治療しないと十数年も治らぬ事がある。

(療法) 硫黄十二瓦、生石灰四瓦を水七十瓦に混じて之を沸騰した後濾過し、五十瓦ばかりの量とし一日二三回之を患部に塗布するのであるが、此治療中は油氣ある食物を禁するがよい。又硫黄華を湯に入れて入浴してもよい。

凍傷 之は俗に霜燒となるもので、寒氣の爲に血液の循環を阻害して起るのである。

(療法) 此病氣に罹つたら其初期の内に雪又は氷を以て凍傷した部分を摩擦し、次で水で摩擦し、それから微温湯で摩擦するのである。尙沃度丁幾を一

日一回局部に塗布し、内服薬として單舍利別十瓦、ペブシネ一瓦、赤葡萄酒三十瓦を水六十瓦に混合し之を一日分として三回に分服するのである。

癩風 は植物性の寄生物が寄生する爲に起るので長いになると二十年も治らない事がある。小さいのは小豆大、大きいのは二錢銅貨大の黄褐色又は暗褐色の斑點を點するのである。

(療法) 加里石鹼を以て患部を洗ひ、後十倍乃至二十倍のサリチル散、アルコールを塗布するがよい。

ニキビ 之は多く青年男女の面部に發生するもので、數ヶ所に出來た位の場合之を摘み出しても治るものであるが、甚だしく出來た場合には加里石鹼水又はナフトール石鹼で洗ひ、硫黄軟膏を塗布するがよい。

白癬 も植物性寄生物の寄生によつて起るもので、獨り人間ばかりでなく猫、鼠、鶏、兎等に發生するものである。之に冒されると圓形の小斑點を生

じ、或は小水泡環に圍まれる事がある。後其中部に小さくて後漸次増大する硫黄色の圓板を生ずる事がある。頭部の毛髮の根元が最も冒され易く、毛髮は光澤を失つて恰かも塵埃を被つた様になつて毛髮が抜け易く、抜けた痕は禿頭となる。

(療法) 百倍のナフトール油を塗布するがよい。

虱 には頭虱、衣虱、毛虱(又は鳶虱)の三種がつて何れも不潔にして置くか又は傳染して出来るものである。

(驅除法) 頭虱は第一が頭部を清潔にする事である。之を驅除するには水銀軟膏にワセリンを等分に混じたものをよく頭部に塗り手拭で包み、翌日石鹼で洗へばよい。衣虱は衣服を熱湯に浸すがよい。毛虱は水銀軟膏をよく毛根に塗り、二時間程経つて入浴し石鹼で洗へばよい。

癩病 は一種の傳染病で遺傳病ではない。此病

氣は潜伏期が頗る長く數年若しくは十數年に及ぶものである。癩病には二種ある。第一は皮膚に赤色の斑紋を生じて其所が肥厚して結節する事もあれば皮膚の一部分が崩壊して潰瘍となる事もあり、それから顔面に變化を呈して眼瞼、唇、鼻等が肥大となつて醜い容貌となり、眉毛は悉く脱けて了ふのと、第二は末梢神經が肥厚して皮膚の知覺が亡失したり、小指や中指に變化を來し、手が鷲の手の様になつたり、顔の筋肉が瘦せたりするのがある。それから癩病に罹ると神經が痲痺して居る爲め手足に損傷をして手足が落ちたり、鼻や喉頭が崩れて聲がかれたり肺に結核菌が入つて肺結核になつたり、皮膚の不潔の爲め腎臟炎が起つたり、皮膚の結節が一時に破れて全身濃汁となる様な事もある。

(療法) 重症なのは全治が困難であるが、早く適當の療法を施せば癒る事もある。此病氣に罹つたら外聞を憚つて患者を一室に閉ち籠めて置く様な事な

く、病院なり、温泉へなり送つて隔離するがよい。又貧困で入院し難いものは政府の力を借りて癩病療養所へ入るがよい。此病氣の初期にはサリチル酸一瓦を一包と爲し一回に一包宛一日三回與へ、又其後の経過中にはレプロール五瓦乃至二十瓦に乳糖五瓦を混じて十包と爲し、一回一包宛毎日三回服用するがよい。

頑癬

は多く皮膚の濕つて居る部分に發生し、漸次全身に蔓延するものである。初期の内に全治せぬと廿年以上も治らぬ事がある。

(療法)

ワセリン二、ナフタリン一の割合に混合したものを塗布するか又は輕症なものは墨を摺つて之に鉛を混和し能く煉り合せて患部に塗るがよい。しらくもとはだけ 頑癬と同屬の菌によつて起るもので、しらくもは主として頭部に生じはたけは主として顔面に生ずる。そして何れも十五六歳より二十歳前後の者に多く出来るものである。

(療法) 毛髪のある所に生じた場合には毛髪を剃つて加里石鹼で洗ひ、顔面に生じた場合にはイヒチオール十瓦、モクチイル十瓦、硫黄華リニメント五瓦を混和して一日二回宛塗布し、顔面以外に生じた場合にはビーターナフトール五瓦、藥用石鹼十五瓦、滑石末五瓦、ワセリン三十瓦を混和して毎日二回宛塗布するのである。

天疱瘡

之は皮膚に水腫が發生するもので、其水液が附着すると直傳染するものである。

(療法)

硼酸五瓦、胡麻油十瓦を混和して其部分に塗布し、若し蔓延した場合には硫黄華を湯に入れて入浴するがよい。明礬浴もよい。

濕疹

には種々の名稱があつて、胎毒、くさ、がんがさ等といつて居る。此病氣の原因は體內から來る場合と、體外から來る場合とある。そして急性と慢性とあつて、急性の方は大抵一晝夜か二晝夜の内に甚だしく赤くなり、皮膚の面に小さな水泡や小

さな結節を生じて堪へ難い程痛痒を感じる。殊に臥床に入ると一層劇しくなるものである。慢性の方は急性の療治がよく行はれなかつたり、不攝生したりすると慢性になるもので、急性程劇しくないが、皮膚が厚くなつたり色が黒くなつたりするものである。(療法) 此濕疹は多く幼年者又は營養不良の者腺病質の者等が冒され易いのであるから先づ體質の改良を圖らねばならぬ。小兒は夜分になるとよく掻きむしるから爪をよく剪つて清潔にして手袋を被せて置く方がよい。それから痒さの烈しい時は五十倍の石炭酸水、三百倍のリゾール水を塗布するがよい。又急性の者は手を附けずに安靜にして痒い場合には氷嚢で冷し、もし冷して氣持が悪い時は熱い湯を布片に浸し温めてもよい。それから濕つて居る者には安息香酸一瓦に亞鉛華六瓦、豚脂三十瓦を混和して外用し、追々よくなつて來て皮がむける様になればテール丁綫を塗布するのである。又小兒の頭部に出

來た場合には水揚酸一瓦、安息香酸二瓦、ワセリン四十七瓦を混和して塗布するのである。

汗疹

俗にあせもといふのが之で、夏季出来る發疹である。

(療法)

入浴して汗を洗ひ流し、よく拭つた後へ天花粉かあせしらすかを能く撒布すれば輕いのなら治る。若し澤山出來たならサルチル酸一瓦、澱粉五瓦、タルカム五十瓦を混和して外用に撒布すればよい。

皮脂漏

之は梅毒、貧血、子宮病等が原因になつて出来るもので、皮脂の分泌が多く、鼻、額、頤等に多く出来る。

(療法)

加里石鹼でよく洗つた後重炭酸ナトリウム三瓦、グリセリン一五瓦、酒アルコール一五瓦を混和して塗布すればよい。

蕁麻疹

は俗に風の花又は風ほろしといつて皮膚、血管、神經等の障害から起るものである。そし

て蚊、蛋、虱其他寒い風、漆かぶれ、感情の激動等が刺戟になつて發するものである。此病氣に罹ると皮膚の血管が擴張して其部分が赤く腫れあがり、不快の痒みを覺えるものである。

(療法) 原因を除去すると同時に下劑を用ひて便通をよくし、刺撃を受けぬ様に注意し、薄荷油三瓦にアルコール百瓦を混じて外用の塗布薬とし一日二回塗布するのである。

雀班 は多く顔面に生ずるもので主として妙齡の婦人に多い。

(療法) 百倍の昇末水を綿に浸して之を患部に被つて置き、度々取替へて數日経つとやがて水泡が出来るから、それを破つて硼酸軟膏を塗布して置くと皮膚が漸次落ちて白色の皮膚が生ずる様になる。かなればもう全治したのである。

多汗症 にはワキガ、手掌多汗、足趾多汗等があつて何れも汗の分泌が多いから起るもので、原因

は神経系統の疾患とか、結核、糖尿病、貧血症等から來るものと、體質の關係から來るものとある。手掌の多汗症は俗に油手といふもので手掌から發汗するのである。足趾の多汗症は俗に油足といつて足の趾から常に發汗するものである。ワキガは腋の下から汗が多量に出て惡臭を發するものである。此外に陰部多汗症といつて陰部に多量の發汗を爲すものもある。

(療法) 是等は何れも局部を常に清潔にする事が第一である。それから若し原因となるべき疾患があつたらそれを治す事は勿論である。

(手掌多汗症の療法) はタンニン酸二瓦、醋酸三瓦、コロニエン精百瓦を混和して塗布するかナフトール二瓦、アルコール二十瓦を混じ之を一日數回塗布するのである。

(足趾多汗症の療法) は惡臭があつて濕疹様のものである。朝夕一回宛足湯を使つて清潔に

したに後醋酸五瓦、硼酸十瓦、酒石酸十瓦、亞鉛華四瓦、滑石末四瓦を混和して外部に撒布するのである

(陰部多汗症の療法) 同前。

(ワキガの療法) 之は清潔が第一であるから能く洗ひ清めた後五十倍のクローム酸水五十瓦を外部に塗布し、後更に醋酸一瓦、酒石酸三瓦、硼酸末三瓦、亞鉛華末四十五瓦、イリス根末四十五瓦を混和して撒布すれば一層効がある。右は朝夕一回宛反復するのである。

皮膚掻痒症 之は皮膚が無暗に痒い病氣で、腎臓病、糖尿病、黄疸、女子生殖器の疾病又は消化器病、蟻蟲の刺戟等によつて起るもので、殊に老人に多い。

(療法) 千倍のチモール水百瓦を外部に塗布するかメントール二瓦にアルコール百瓦を混じて塗布するかすれば痒みは治るが、根治するには原因を去るより外はない。

あざ は小さなものであるならば結晶石炭酸を以て腐蝕すればよい。此場合には局部以外に塗らぬ様に注意を要する。大きなものならば百倍の昇末水を度々塗布するがよい。

みづむし は軽いものならばモクタール十瓦、アルコール十瓦、エーテル十瓦を混和して塗布して三十分許り温湯に浸した後亞鉛華澱粉を撒布するのである。又重いのにはドクダミを陰干にしたもの一掴みに水三四合を入れて煎じた液を局部へ塗布してもよい。

疣 には普通の疣と傳染性の疣とある。普通の疣は五十倍の石炭酸を以て消毒した上、鉄で切つて其後に純サリチル酸を塗つて置けば治る。又老人に出来る褐色な疣は緑石酸で洗つて二十倍の鞣酸軟膏を塗り付ければ治る。それから疣の頂上に孔があつて指で兩側から押すと孔から粥の様な白いものが出るのは傳染性の疣で、之を治すにはよくそれを押し

出して五十倍の石炭酸を布片に浸して度々拭けば数日て治るものである。

根太 之は臀の上部などへ發生するもので初めは赤い小粒が出来て漸次腫れ上つて大きくなり、劇しい痛みを覚えるものであるが、之は油多き食物を食し、消化悪しく、皮膚に垢が溜つて蒸發を妨げるので起るのが多い。

(療法) 腫れた部分に飯粒を布に包んだ物を當て化膿せしめ、膿を出して其後を二百倍の石炭酸で洗ひ、つは露の葉を揉んで紙に延べて貼り膿を吸ひ出さしむる様に度々反復すればよい。

ひびと垢切 輝は寒氣の爲に皮脂腺の分泌減少して皮膚が乾燥して起るもので、垢切は之が一層激しくして皮膚に龜裂を生ずるので起るのである。又水質、石鹼の良否等に原因する事もある。

(療法) 苛性加里一瓦、グリセリン十瓦、アルコール十瓦、香水十瓦、蒸溜水百七十瓦を混合して入浴後塗布すればよい。

たこ は刺戟物を連続的に皮膚に與へる爲め生ずるものである。

(療法) 十倍のサリチル酸コロチウムを塗布して置くこと漸次軟かくなつて剝離する。俗に云ふ魚の目も此方法でよい。

禿頭病 は初め頭の所々に禿を生じ、漸次蔓延すると其數を増し、遂には頭部全部に及ぼし、甚だしきは眉毛、睫毛、腋毛、陰毛等に及ぶものがある。俗に臺灣坊主といふのは傳染的のもので不潔なる理髪屋等から媒介されるものである。

(療法) 食鹽水をフランネルの布に浸して禿けた部分を可憐に洗ひ、微温湯を注ぎ、次いで冷水を注いで洗ひ落し、手拭で毛髪をよく拭つて乾かし、一時間乃至二時間の後オレフ油で毛髪を浸し、次にサリチル酸二瓦、安息香丁幾三瓦、オレフ油九十五瓦を混和して塗布するのである。塗布するには毛の硬

い筆の先を鉄で切つて藥を含ませて患部に一日四五回強く塗るのである。

第十一節 鼻と耳の病氣

鼻加答兒 は俗に鼻カゼと云ふ病氣で、急性と慢性とある。急性鼻加答兒は初め鼻孔内に痒みを感じ、頻りに嚏を發し次いで鼻汁を出すものである。

内服藥としてはサリチル酸ナトリウム二瓦、橙皮丁幾一瓦、薄荷水二瓦半を六十瓦の水に混じ、之を一日分として三回に分服する。又食鹽二瓦を水百五十瓦に溶解し之で一日三四回鼻孔内を洗ふのである。

慢性鼻加答兒は鼻孔が塞がつて鼻聲となり、又發音するにも苦しいものである。之は急性鼻加答兒から連續する事もあれば梅毒、腺病等が原因となる事もある。此慢性の方は硼酸一瓦半、グリセリン十一瓦、水二百二十瓦を混和して之を一日三四回鼻孔内へ注入して洗ふのである。それから軽く暖い衣服を着、

暖い室に居て、熱脚浴を行つて發汗せしむるのもよい。

鼻茸 之は俗に云ふはなたけと稱するもので、鼻腔内に一種の腫物が生ずるのである。此病氣に罹ると鼻が塞がつて鼻の呼吸困難となり、頭痛、眩暈、喘息、中耳加答兒、咽頭加答兒、眼疾患等を起す事がある。之が療法は専門醫の手術を受ねばならぬ。

鼻血 は鼻孔内の傷又は炎症等から來るのが多く、其他種々の病氣が原因になつて來るものもある。之は直接危険の虞れはないが、放任して置くのは甚だ危険で、且つ其性質によつては原因の除去に力めねばならぬものもある。

(療法) 便通をよくして刺戟性の飲食物を禁じ、軽いのならば鼻孔を綿で栓をするか、食鹽水の薄いで一日一二回鼻から吸入して口より出す様にすればよい。重いのなら専門醫に診せるがよい。

肥大性鼻炎 之は鼻内の粘膜が肥大して鼻孔が

塞がるもので、體質不良の者、塵埃中に執勢する者不良の氣候、不衛生的の住居、不攝生等が原因となるものである。此病氣に罹ると鼻孔が塞る爲め鼻の呼吸をする事が出来ず、鼻聲となつて頭重、眩暈、倦怠、不眠等を發し、神經衰弱に陥つたり、記憶力が減退したり、寒冒に罹り易くなつたりするものである。

(療法) 輕症な者であるならば鹽酸コカイン三瓦千倍のアドレナリン三瓦、プロタルゴール三瓦を蒸溜水百瓦に混和して毎日一二回宛塗布するのであるが、若し重症なものであるならば専門の醫師に就いて治療を受けねばならぬ。

鼻 微 毒 之は微毒の第二期第三期に發するか又は他の微毒患者から傳染するからである。他から直接傳染したものは症狀が軽く、鼻の入口に淺い潰瘍を造り、邊緣が腫れて硬くなつたり、痂皮に被はれたりするもので、第二期の微毒から來たものは鼻腔

急性中耳炎 之は多く感冒が原因となつて起るもので、其他強く鼻をかんだり、急性の傳染病に併發したりする事もある。此病氣に罹ると耳の中の方を刺される様な痛を感じる。そして其痛みが時々來るのである。

(療法) 煙草や酒等其他の刺戟物を廢して安靜に臥し、便通をよくして外耳に蛭をつけて輕症の者は鹽酸コカイン三瓦、醋酸礬土三瓦、グリスリン三十瓦、蒸溜水七十瓦を混和して脱脂綿に浸し外聽道を塞いで置けばよいが、重症なものは専門醫師の手術を受ける必要がある。

慢性中耳炎 之は急性中耳炎がよく治らぬと之から慢性に移るのである。それから又鼻や咽頭の病氣や感冒、不衛生的の職業、過度の喫煙或は飲酒、腺病、結核、梅毒、貧血等からも起る事がある。

(療法) は専門醫師の治療を受けるがよい。
耳だれ 之は耳の内部が爛れて膿が出るもので

の粘膜に紅い斑が出来て始めは鼻の中が痒く、熱く乾いた様な感じがして漸次紅斑が奥の方まで擴がって行くやうな薄い鼻汁が澤山に出て來る。又中には赤い丘疹が生ずるものもある。第三期の微毒から來るものは非常に恐ろしいもので、最初は氣が附かないが粘膜が腫れて來るに従つて呼吸が苦しくなり、遂には膿が出て來る、そして鼻骨を侵かして腐らせ、甚だしいのになると鼻が全くなつて了ふ事がある。

(療法) 是等は皆専門醫師の治療を受けるがよい。
鼓膜裂創 之は耳の鼓膜に傷をつける事で耳搔揚子、鉛筆等で耳の中を掃除したり、外耳を打つとか、高所から水中に飛び込んだとかした場合に破れるものである。

(療法) 脱脂綿で耳に栓をし、刺戟を與へない様にして便通をよくし、刺戟性の食物を禁じて身體を安靜にして置けば自然に治るものである。長い間治らぬ様であるならば醫者の治療を受けるがよい。

ある。硼酸又は朋礬一匁ばかりを水一合に溶かし之を緩かに耳の内に入れて能く洗ふがよい。總て耳の病ある人は入浴の際石鹼で耳の内を能く洗ふのがよい。但し洗水が奥の方へ入らぬ様注意せねばならぬ。

外聽道炎 之は剃刀で耳の内を剃る時創をつけるとか何かで創をつけるとかすると其所から細菌が侵入して起るもので、痛みを來たし口を十分開く事も出來ぬ様になる。

(療法) 蛭で耳の後方を吸はせるか、氷囊を載せるか、又一方五十倍の石炭酸オレフ油を脱脂綿に浸して耳殻内へ入れて置かすればよい。此場合には酒煙草其他の刺戟物は禁じなければならぬ。

第十二節 眼の病氣

トラホーム は傳染性を有する眼病で、急性と慢性とある。急性は初めから眼結膜充血し、眼痒甚

だしく又痛むものである。此際に十分療治を施せば全治するが、少し怠ると慢性となるものである。而し多くは初めから慢性的に來るもので、唯僅ばかり眼痒が出るとか、かすむといふ位で別に苦痛もなく、何時の間にか眼瞼に粟粒状の物が發生する様になるのである。そして之から種々の病氣を續發し、甚だしきに至つては失明する様な事もある。トラホームは多く患者の手巾、手拭、洗面器、夜具の襟等が傳染の媒介となるもので、一家に一人の患者が出來ると一家内悉く罹る事がある。故にもし一家にトラホーム患者が出來た際には手拭等は必ず各自別にし、洗面器も患者のを別にし、子供達にはよく手指を清潔にせしめ、旅館、料理店の如き多人數出入する所の便所の手拭は決して使用せぬ等の注意をしなければならぬ。

(療法) 初期の者は百倍乃至五十倍の硝酸銀水を點眼し、後期の者は結晶硫酸銅で結膜面を一面に擦

過して後洗ひ落せばよい。尙手術法は専門醫を俟たねばならぬ。

近視眼 是種々の點に於て非常の損失と不便とを受けて居る。之は遺傳的素質から來る事もあり、又細文字の讀書等によつて來る事もあり、甚だしきに至つては眼鏡等を用ゐて自ら近眼にして得々たる者さへある。

(豫防法) 近視眼の豫防法としては(一)讀書をする時は普通一尺乃至一尺三寸位が適當して居るからそれより近くして見る事は成る可く避けねばならぬ。(二)光線は光明かにして光に變動ない様にせねばならぬ。室内の燈火は電燈の如きが適して居る。それから光線は眼に直射せぬ様にし、光線を取る場合には左側又は後方からがよい。(三)眼を除く長く引續いて使ふ事もよくない。成る可く時々休ませて使ふがよい。(四)字畫の紛雜せる漢字又は細書せる文字等を見る場合は光線を明るくする事。(五)夕方

等の讀書は成る可く避け若し止むを得ざる場合は光線を明るくする事。(六)常に手及び手拭等を清潔にし、屋外に出た場合には塵埃の眼に入らぬ様注意する事。

風眼 之は醫師は膿漏性結膜炎といつて居る。

此病氣は重に淋病、消渴の毒が眼に入つた爲に起るもので、此毒が入ると數時間乃至一兩日の後に眼に灼かれる様な熱が出で涙が出る。そして充血して膨脹し劇しい痛を感じ、次いで膿性の分泌物を盛んに出し、若し治療宜しきを得れば全治するが、動もすれば失明する事もある。

(療法) 此眼病は恐るべき、一時を争ふ急症であるから自療は殆んど不可能である。速かに醫師の治療を受けるがよい。

そこひ 之は網膜炎の一種で、眼前に薄霧の現れた如く感じて視力漸次に減退するのである。中には眼の中で火花が光る如く感ずるものもあれば、何か

物が浮いて居る様に見えるものもある。原因は梅毒から來るもの、腎臓病から來るもの、糖尿病から來るもの、貧血症に來るもの、網膜の上に凸凹不平の隆起を生ずる者等がある。

(療法) 原因によつて異にして居るが、其病源を治療し、百倍のヒロカルピン水一五瓦乃至二十瓦を三十瓦の水に和して一回分とし毎日服用するがよい。

加答兒性結膜炎 には急性と慢性とある。俗

にはやり目といふのは之である。之は春秋の兩季に多く、傳染性を帶び、急性のものは眼瞼結膜が鮮紅色を帶びて充血し、腫れて焼くが如く刺すが如く痛み、分泌物多く夜間は乾いて膠着し眼が覺めると開く事が出來なくなる。慢性のものは急性よりは一様に軽いが、眼瞼の膜は腫れて紅色を帶び眼が疲れ易く、カスンだり、痒みを感じたりする。

(療法) 患者は便通をよくして眼を安靜にし、眼

の療法として五十倍の硼酸水四百瓦を用ゐる、尙急性のものには鹽酸コカイン十分の一瓦、アドレナリン二滴、蒸溜水十瓦を混和して一日二三回點じて後食鹽水で洗ひ、慢性には右の療法の外、三百倍の皓礬水十一瓦を一日三回點眼するのである。

水泡性角膜炎

之は小兒に多く、角膜上に一個又は數個の水泡を生ずるものである。之が治療を怠る時はホシを残して視力を傷ふ事がある。

(療法)

之は營養療法として肝油、沃度鐵舍利別を與へ、又患部には蒸製甘朮末を撒布し、後五十倍乃至百倍の黃降朮ワセリンを擦つて入れるのである。

夜盲症

俗に鳥目といつて、夜になるとちつとも見えないものである。之は營養不良者に多い。

(療法)

としては専ら營養物を取る様にし、朝夕二回酒盃一杯位宛肝油を用ふるがよい。又肝油乳葉、鶏の肝等もよい。

斜視

俗にやぶにらみといつて、物を見るに眼當違ひの所を見るものである。

(療法)

之は手術によれば治るものであるから専門醫の手を俟つがよい。而し小兒のやぶにらみは長するに及んで自然に治る事があるから五歳以下の者は手術を施さずに置いて見るがよい。そして其後治らぬ様な時になつてからでも間に合ふものである。

疲勞眼症

之は少し眼を使つても直に疲れるもので、強ひて事物を視ると視界がぼんやりして涙が出眼球又は眼の邊に痛を生ずるのである。

(療法)

之は種々の原因があるが、要するに眼の疲れたのであるから滋養分を取つて眼を餘り使ふ事を避け、精神の安靜を圖り、適宜の運動をするがよい。そして點眼水としてアトロピンを用ふるがよい。

第十三節 泌尿器の病氣

急性腎臟炎

此病氣に罹ると熱が出て、寒氣を

慢性腎臟炎

は顔面がむくんで尿量が減少するが、急性程に著るしくないから一寸氣が付かぬ事がある。殆んど不治の病氣といつてもよい位であるが、経過が頗る長く、中には十年も生命を保つて居る事がある。原因は急性腎臟炎に續發する場合が多く、又度々感冒に罹るとか、梅毒やマラリアが原因となる事もある。

(療法)

急性の場合と同様の注意を要し、身神を安靜にして生活して行くがよい。入浴も多くない方がよい。むくみを來たした時は酒石英十五瓦、單舍利別八瓦、水百瓦を混和して一日三回に服用するがよい。

膀胱加答兒

には急性と慢性とある。急性の方は初めに戰慄を起し、氣分が悪くて物事がとかくものうく、體温は漸次昇り、膀胱の邊が時々痛みを感じ、小便が數多く、其の都度痛みを起し、歩行が頗る困難となるものである。慢性の方も急性の場合

僅し、皮膚に浮腫みが來て、腎臟部が痛み、それから尿の分量が減つて赤褐色又は黒褐色の色を帯びた蛋白分の尿が出るものである。原因は種々の傳染病、淋病、膀胱炎等に續發し、又は外傷、藥品の中毒等である。濕疹又は其他の發疹を外部から藥を塗布すると皮膚から藥が吸收されて中毒性(病氣が内に入つたと俗に云ふ)となり、動もすると腎臟炎になる事がある。

(療法)

運動は禁物であるから注意せねばならぬ。そして安靜にして衣服を温かにするのが大切である。食物は牛乳ばかり飲んで居るのもよいが、鶏卵や肉類は餘り食べぬがよい。粥、米湯等はよい。茶や珈琲、香料等は禁物である。藥はデキタリス葉浸(〇、五)百瓦、醋酸カリウム十瓦、單舍利別八瓦を混和して一日分の量とし一日三回に分服するのであるが此腎臟炎は素人療治は困難であるから醫者の治療を受けるがよい。

と大差はないが急性よりは餘程軽く、殆んど氣がつかぬ事さへもある位である。然し膀胱が時々痛みを感じるのである。

(療法) 身體を安静にして腹部を腹帯にて捲き、運動を避け、食物として、牛乳、鶏卵、肉汁等の如き流動性滋養分に富んだものを用ゐる、刺激性の食物は總て之を禁じ、内服薬として鞣酸一瓦、白糖三瓦を混和して之を十三包とし一日六回二日間用ゐるのである。それから此病氣は服薬と共にアルカリ性の温浴をすれば効がある。

遺尿症 は小兒に多く、俗に云ふ寢小便は即ち之れである。原因は身體精神の衰弱して居るか、膀胱に弛みを來すか、滋養分の不足か、貧血、冷症等から來る場合が多い。

(療法) 此病氣には刺激性の食物は禁物である。肉食よりも植物性の食物の方がよい。それから身體の虛弱なものは冷水で身體を拭ひ、消化のよい食物

を與へて規則正しく運動して新鮮なる空氣を呼吸せしめるがよい。臥床は餘り暖かなのと軟か過ぎるのとはよくない。足の方は成る可く高くして温め、就眠前二三時に飲食を止め、晝間は規則正しく排尿する習慣をつけねばならぬ。内服薬としてはアンチピリン二瓦乃至五瓦に乳糖五瓦を混和して三十包に分ち、夕刻から就床時まで三回(一回一包宛)服用せしめるか、ルプリン半瓦、白糖五瓦を混和して十包に分ち朝夕一包宛服用してもよい。

第十四節 花柳病

梅毒 は不潔なる交接によつて傳染する者と、接吻によつて傳染するものと、剃刀、飲食器等から傳染するものと、哺乳によつて傳染せしむる者と、梅毒婦人が妊娠中に胎兒に傳染せしむるものと、梅毒男子の精虫から胎兒に傳染せしむるものといふいろいろの傳染がある。梅毒は通常三期に分けて置いて(第

一期の梅毒) は感染後二週乃至六週間を経て其感染した部分に小さい粟粒位の發疹が出來、それがだんだん大きくなつて遂には直径三分位の大きさになり、崩れずに漸次治つて來るものあれば、又は發疹が出來たり、紅い斑點が出來たりして漸次大きくなり、遂には浅い腐爛面となり、三週間乃至六週間位で治つた様になるものもあれば、又陰部に小豆大乃至一錢銅貨大に紅く腫れ上り、後其所の中央から表皮が剥けて少しづつ、液を出したりするのである。又之と同時に股の所に横痃が出來て來るものである。是等は皆硬性下疳といふのである。(第二期) になると横痃は一旦治つた様になつて其部分は何ともないが、此度は病毒が漸次淋巴管を傳はつて頸にも肘にも全身到る所に現はれて、皮膚には紅色の小さな發疹がボツ／＼出來て來る。これと同時に口や唇が爛れ、齒齦は破れ、舌は荒れ、鼻聲となり、腦、胃腸、肺、其他の内臓が皆害を被つて來て、毛髪は脱落し、

時には神經痛を起したり、癩癧が來たりする。それから更に數ヶ月を経て兩眼を侵し、耳を侵して來る。此時往々にして失明したり、聾になつたりする事がある。(第三期) に入ると俗に骨がらみといつて骨を侵す様になる。此期には胸や足の骨が腐つて曲つたり、頭蓋骨に孔が開いたり鼻の障子が取れたり、内臓器に腫物が出來たり、種々の恐るべき症狀を呈するものである。中には又頗る悪性で第二期が頗る短く、直ちに第三期に入るものもある。

(療法) 梅毒患者は成る可く消化し易い滋養分に富んだ食物を取る事が必要である。又脂肪分の多い食物もよくない。飲酒は絶対に禁じ、煙草其他の香辛類も禁するがよい。運動も害がある。それから身體を常に清潔にする事が大切である。患者は交接を禁ぜねばならぬ。梅毒の特効薬としては六〇六號即ちサルヴルサン若しくはネオ、サルヴルサンの注射が行はられて居るが、是等は何れも醫師の手術に俟

つより外はない。又茲に注意して置かねばならぬ事は梅毒に罹つたと疑ひがある場合には直に醫師の診断を受ける事で、初期に於てよく治療を加へれば極めて早く全治するものである。次に梅毒疹のある患者には入浴療法がよい。それには昇汞五瓦乃至十瓦(大人量、小兒は一瓦)を風呂に入れて入るのである。

軟性下疳 は梅毒とは關係のない病氣で、其傳染は殆んど交接によつて其局部に傳染するもので、梅毒の如く交接以外に感染する事は絶対にないのである。世の中では此軟性下疳も梅毒と稱して居るが、全く別である。此病氣は病毒と交接してから二三日で、症状を呈して来るもので、多くは男子なら包皮内板又は繫帶、冠狀溝、女子ならば腔口、小陰唇、大陰唇、腔内といふ順序に發するものである。そして其部分に潰瘍が出来て黄色い豚の脂の様な膿を持つて漸次に擴がつて来る。中には潰瘍が或程度まで

擴がると漸次に恢復期に向つて来るものもある。軽いものなら数日の後に障害を残さず全治するものもあるが、悪性になると容易に治らないで、種々の障害を被る事がある。中には又梅毒を合併して居るものもあつて、單に軟性下疳ばかりと思つて安心して居る中に梅毒の第二期を發する事がある。

(療法) 之が豫防法としては不潔の交接を避け、若し感染の疑があつた時は直に千倍の昇汞水で局部を洗へばよい。若し不幸にして感染して、症状を現はしたなら千倍の昇汞水でよく潰瘍面を洗滌し、ガーゼで拭つて其後に沃度ホルムかアイロールかを撒布してガーゼで之を蔽ひ繃帯を施すのである。又婦人は昇汞水で拭つた後に前の撒布薬を撒布して置くのである。横痃は未だ化膿しないものであるなら沃度丁幾を塗付するか氷囊を當て、防ぐかする。又どうしても化膿する様であつたら温熱法を施して化膿せしめ、吸入器で膿汁を吸取り、其後へ硝酸銀液を

注入して繃帯を施すのである。而し化膿したものは醫師の手術を受けねば危険である。

淋病 は實に恐るべき花柳病で、頗る猛烈の蔓延力を有して居る。傳染は直接と間接とあつて、直接傳染は即ち不潔の交接の爲め感染するもので、間接傳染は交接以外、一家にて一人の患者があるときとか手拭とか寢具とかから傳染するものである。(男子の淋病) は急性と慢性とあつて急性は淋病患者に交接してから二日乃至七八日経て、症状が現はれ、始めは尿道口並に其附近に痒みを覺えそれと同時に陰莖の龜頭に蟻の這ふ様な感じがある。そして尿は度數が多くなり、尿道後痛みが増して來て、春情が動いて来る。其後二日乃至四五日経て尿道口が赤く腫れ粘液の様なもの尿道口が塞がれる。それから痛みが益々強くなり、何時でも尿をしたい様な氣持になる。其度に尿道が灼ける様に痛んで來て白い乳汁の様な粘液が出るのである。其後は全盛期に入つ

て尿道口は甚だしく赤く腫れ、黄色又は緑色の膿汁が澤山に洩れて来る。夜中は痛みの爲に眠られず、陰莖は常に半膨起して春情が盛に起るものである。かうして一週間乃至十日間位全盛期が續くと次は減退して來るのである。而し之は經過の良好な場合で、若し治療が不適當であつたり、不衛生である場合には尿道後部炎といふのを起すものである。之は前の膿汁が出る事頗る少く、又は出ない事もあつて、尿道の奥の方が痛み、尿道のあつた後毎に痛みが劇しく、尿道後一二滴の血が出る事もあつたり、尿に血が交る爲め赤い尿が出る事もある。甚だしきは全く尿が出なくなる事もある。それから慢性の淋病は急性の淋病が何時までも治らぬ場合になるもので、急性の時に酒を飲むとか、色慾を慎しまぬとか、劇しい運動をするとか、治療が不適當であるとか、患者の身體が虚弱であるとかが原因して慢性に移るのである。慢性になつてからもやはり急性の様な症

狀が交互にやつて来て其境が一寸分らぬものであるが、或る學者は三ヶ月以上續いて居るのは慢性と見てよいといつて居る。中に慢性になつてから治つた様な、治らぬ様な風に数年も十数年にも及ぶ者もある。

女子の淋病

は尿道ばかりでなく、陰門、腫、子宮頸管等も侵すものである。女子の尿道を浸したものは俗に消渴といつて居るが、男子の淋病程重くないので自分は少しも分らぬ事さへある。而し女子の尿道は短くて膀胱に近い爲め淋毒性の膀胱加答兒を起す事があつて却々危険である。それから陰門を淋毒に侵されると外陰部が赤く腫れ上り、久しく續いて居ると腔内まで蔓延する事もあり、肛門から直腸まで及ぶ事がある。腔が淋毒に侵されると初めは腔の中がむづ痒くて春情が起り、次で粘液が多量に洩れて極期になると膿汁が出て来る。そして腔の粘膜が赤く腫れて隆くなり、指を入れるのも困難と

なり、甚だしきは血液の出る事もある。それから子宮を淋毒に侵されると淋毒性急性子宮内膜炎になる。之は陰部に非常な痛みを起して丁度出産をする時の如き痛みがあつて多量の白帯下を洩らし時としてはそれに血液を混じて紅色又は黄色を呈する事がある。次に慢性の淋毒性子宮内膜炎は多く急性から變ずるもので、中には初めから慢性的にやつて来るものもある。此軽いのは僅かに白帯下がある位で少く知らずに居る事があるが、打捨て、置いたり交ぜたりすると甚だ危険である。重いのは子宮口から多くの粘液或は膿汁が洩れて下腹部に痛みを感じる。そして月經の量も多く、日数も八日乃至一週間も續く事がある。

(療法) 總て淋病はなかく、恐ろしい病氣で、男子は之が爲め畢丸炎になつて生殖機能を失ふ事もあり、女子は膀胱加答兒又は子宮内膜炎、腹膜炎、卵巢炎等を起して死に至る事もあり、死に至らぬまで

も子宮内膜炎の爲生殖機能を失ふ事があるから、淋病に罹つたら速に十分の治療を施さねばならぬ。又淋毒が分娩の際其子に傳染すると産れ乍らにして盲目になつて了ふし、之が普通の眼に附着すると失明して了ふと云ふ實に危険なものであるから、此患者は十分消毒すると共に他の健康者も患者に接したり、淋毒の附着した物に觸らぬ様注意せねばならぬ。それから淋毒の患者は成く可く安靜にして居るがよい。寢室は冷かな處で掛蒲團は軽い柔いのを用ゐ、臥す時は側方にし、便秘のある場合はヒマシ油を用ゐるがよい。尿道口及び其附近は常に清潔にし、陰部に觸れた手は毎回必ず五十倍の石炭酸で消毒し、交接は全治まで嚴禁しなければならぬ。全治を知るのは痛みや痒みが少しもなくなり、朝起きて排尿する時尿の中に膿の様なものも少しも無くなつてから約四週間を経過して何の變化もなければ全治したものであるから其時は交接してもよい。それ

から全治しない内は酒類、清涼劑等は用ゐてはいけない。又淋病に罹ると直に殺菌液で洗ふのは宜しくない。五十倍乃至百倍の鉛糖水に浸した濕布を纏帯して安靜に臥すのがよい。尿が頻に出る場合にはウトロピン三瓦を蒸溜水二百瓦に入れ一日三回二日に分服すればよい。又陰莖勃起して痛みを感じる時は臭素加里六瓦、苦味丁幾三瓦を蒸溜水二百瓦に入れ一日三回二日に分服すればよい。又殺菌にはツヨール錠十二粒を一日三回四粒宛内服すればよい。又急性症が既に去つた時はアスバルギン二瓦乃至四瓦を蒸溜水白瓦に入れスプリツチで尿道へ注入するのである。而し此注射は醫者の手によつてするのが安全である。

第十五節 生殖器の病氣

包莖 俗に皮かむりといふもので、男子の龜頭が包皮に被はれて居るのであるが、之は病氣ではな

く寧ろ自然的であるが、日本人は之を嫌ふ習慣になつて居る。そして花柳病に感染し易く陰莖瘡に罹り易く快感を減じ、早期射精、遺精等の原因となる事がある。

(療法) 包莖を治すのは頗る容易であるが醫師の手術を施すのが完全である。併し小兒の時の包莖は長じてから治る事があるから、成長の後包莖の場合には手術を施すがよい。

發育不完全 男子の陰莖が短小であるのは陰部が畸形、包皮、腫張等の爲に發育を妨げられたのと、幼時麻疹、又は耳下腺炎の爲に睾丸炎を發して發育不完全となつたもの、或は春機發動期に生殖器を濫用したとか、睾丸を打撲したとか疾病の爲に營養不良だとか其他種々の原因がある。

(療法) 病氣の爲に營養不良となり、發育不完全な者は鳥獸肉、鰻の肉、鷲鳥の肉、貝類等を食べるの効がある。葱、山葵、胡椒、豆類、小麦粉、パ

ン、桃、バナナ、鳳梨等もよい。それから運動、冷水摩擦、冷水浴等も効がある。又按摩法といつて陰部を揉出し、オレブ油の如きものを塗布し、食指の末端で強く筋肉を壓し、前後に動かし、筋肉を熱して膨脹せしめるのも効がある。又興奮性の温液で陰莖を一日二三回洗滌し、フランネルの如きもので活潑に摩擦して勃起したら、之を止め、数時間の後又行ひ、斯くの如く数日行へば効がある。又真空療法といつて硝子製の管を排氣器に連合せしめ此器に陰莖を入れ、靜かに空氣を排出すれば陰莖は勃起するもので之を數日若しくは數ヶ月間持續すれば効があるものである。只茲に注意すべきは年少者の陰莖不完全なのは長じて發達するものがあるから餘り憂ふるに及ばない。

疝氣 之は大腸の一部が陰囊の中に下つて來たので、中にはかなり大きくなるものもある。
(療法) 小さいものならば腸内に整復せしめた後

脱腸帯をかけて置くといふ。之は長くかけて置かねばならぬ。小兒の如きは早く治るものである。而し大きいのなら醫師の外科手術を受けるがよい。

睾丸炎 は睾丸炎と副睾丸炎とあつて原因は結核菌、淋病、梅毒等から來るのが最も多い、淋毒性の睾丸炎は睾丸が腫れて發熱し、非常に痛みを感じ、淋毒性睾丸炎は少しも疼痛を感じないが、長引くと睾丸が崩れて來るものである。結核性睾丸炎は睾丸及び副睾丸に硬結物を生じ、漸次増大して遂に破れるものである。睾丸は精蟲を産する所で生殖上大切な所である。睾丸炎に罹ると不妊症を來す事があるから、之に罹つたら一方の睾丸は早く保護する様にせねばならぬ。而し軽いものなら兩方の睾丸炎に罹つても不妊症にならぬ事もある。

(療法) 淋毒性睾丸炎は安靜を第一とし、局部に十倍のイヒチオール軟膏を塗付して提辜帯を用ゐ、アルコール性の飲料、刺激性の飲食物を避け、淋病

に準じて攝生を守るのである。淋毒性睾丸炎は局部に水銀軟膏を塗擦して沃度加里を内服する。(梅毒の項参照) 結核性睾丸炎の療法は睾丸を摘去するのであるが、之が内服薬及びツベルクリンの注射等は肺結核療法に準ずるのである。

遺精 之は睡眠中に精液を射出する事であるが壯年血氣の人に於て一月一回位の遺精は憂ふるに足らぬが、勃起せずして射精し、翌朝非常に疲勞を感じるものは病的であるから治療せねばならぬ。原因は手淫、糖尿病の初期、包莖、龜頭炎、淋疾、肛門破裂、膀胱結石等から來るものである。

(療法) 原因を去る事が第一である。それから臭素カリウム三瓦、苦味丁幾一瓦半、水百瓦を混和して一日三回に分服するか、還元鐵五瓦、鹽酸キニーネ五瓦を混じて百粒の丸薬とし、一日三回三粒宛毎食後服用するがよい。

精液漏症 は排尿する時とか、上役の前に出た

時とか、力む時とかに不意に精液を洩すもので、原因は手淫、房事過度、慢性淋病等から来るものである。

(療法) 原因となるべきものを避け、精神を安静にして便通をよくし、冷水摩擦を爲し、陰部を冷水にて冷し。脊柱の所へ冷水を注ぐのがよい。

早期射精 は房事の際、女子の快感に達せない内に早く射精するもので、之と同時に快感の減少を伴ふものである。原因は神経衰弱、龜頭炎、尿道炎、精囊炎慢性中等等から来るものである。

(療法) 之も其原因となるべき病気を治療する事が第一で、次に臭素カンフル一瓦半、ルプリン二瓦、乳糖五瓦を混じて十包と爲し、一日一包宛就床前に頓服するのである。

陰萎 之は學名インポテンチといつて、之に罹ると房事を行ふ事が出来なくなる。原因は糖尿病、消化器の慢性疾患、慢性腎臓病、貧血症、二期以上

第十六節 婦人の病氣

無月經 之が原因は局部の病氣で、卵巣が萎縮

するとか、子宮の發育が不十分であるとか、月經の來る時分に重い病氣に罹つたとか、又年頃になつても月經のないのは營養不良だとかが原因を爲して居る。而し中には今まであつた月經が一時的に無くなる事もある。之は妊娠時とか哺乳期とかに起るものと、子宮や卵巣の病氣、貧血、結核、白血病、脂肪過多症等が原因するものとある。それから妊娠恐怖症といつて妊娠を厭ふが爲め閉止するのと、擬妊娠といつて子供が欲しさに月經が閉止するのと、非常に驚いたとか、境遇の激變したとかに閉止するのといろくある。

(療法) はよく其原因を考へ、何故に無月經か閉止したかに注意して、其原因を去るのが第一である。そして若し營養不良が原因であるならば魚鳥獸肉鶏

の結核、薬品の慢性中毒、陰莖及び睾丸の變常、手淫、房事過度、甚だしき精神の刺戟、非常に緻密なる思慮を爲したる時、配偶者が最も嫌ふべき病氣に罹つた時等である。

(療法) 原因を治す事は勿論大切であるが、マツサージ療法といつて陰部の上部及び左右の兩側を兩手で揉み、皮膚を刺戟して血液の循環を促し、局部に充血せしむるとよい。それからヨヒンビン療法といつて内服用のヨヒンビンを薬品店より買ひ、之を一回一個(含量〇、〇〇五瓦)用ゐ、漸次一回三個まで用ふると効がある。又ムイラ、ブアマ流動エキス百瓦レチ、ン(オホ)五瓦に甘草末適宜を混じて百丸と爲し、一日三回一回二粒宛分服してもよい。

インキン田虫 は學名陰囊頭癬といつて頗る痒いものである。之を治するには局部にゴアオレーブ油を十倍にして塗布すれば大抵は全治する。

卵、百合、山の芋、チサ、ホーレン草、良好の葡萄酒等を用ゐ、適度の運動を爲し、夏は海水浴、秋冬は温泉浴等をするがよい。それから其他の無月經には腰湯を使ふのがよい。夫には普通の鹽へ鹽三合程入れ、それに湯を入れて使ふのであるが、之は毎晩するがよい。次に營養不良にして貧血症の者には林檎鐵丁幾四瓦、赤酒十瓦、單舍利別五瓦、水百瓦を混和して一日量とし一日三回食後に服用するがよい。而し此際には茶を用ゐてはならぬ。又生殖器の血行不足するものには局方麻黃鐵丸を一日三回食後一個宛服用するがよい。

月經困難 月經の際暖氣ばかり出て腹が張り、食も進まず、月經の下る時には腰や下腹に痛みが起り、精神が沈鬱になつて床に就かねばならぬ様に困難を感じる場合が即ち之である。但し下腹部や子宮部に痛みがあるとか、腰が痛むとか位の苦痛は普通の事で別に心配するには及ばない。

(療法) 月経困難を感じるの多くは生殖器の異常から来るものであるから之を根治するには手術による外はないが、軽いものであるならば身體及び精神の安静を圖る爲め床中に安臥し、下腹部及び手足は暖かにし、食物は消化し易く滋養分に富んだものを用ゐる、便通をよくし、痛みが劇しい時は下腹の痛む所に芥子粉を水でドロ／＼に攪き混ぜ、厚い日本紙を四分の一に折り、芥子粉を平らに延べて腹部に貼り十分乃至十五分間おして置くのである。又流動ヒドラチスエキス七瓦、苦味丁幾四瓦、水二百瓦に混じて二日分の量とし一日三回に分服するのもよい。

陰門炎 は陰門の粘膜が赤く腫れ上り、悪臭ある膿を洩すもので、急性のものは非常に痛み、慢性のものは痛みは軽いが堪へ難い程痒いものである。原因は強姦、妊娠時の充血、手淫、房事過度、淋病、蟻蟲の侵入等が重なるものである。

(療法) 局部を清潔すると共に原因を除かねばならぬ。

らぬ。そして百倍の石炭酸水を温かにし一日二三回宛外陰部を洗へば漸次治つて来る。又陰門に損傷がある場合とか手を觸れても痛む様なものは局部に氷嚢を當てアルコールを塗ればよい。又痛みを感じるものは十倍のイヒチオール水を塗るがよく、痒いものには五十倍の石炭酸水を塗るがよい。

腫加答兒 之は膀胱とも云つて急性と慢性とある。急性の方は局部が腫れて灼く様な熱が出る。甚だしくなると房事が出来ぬのみならず、大便にも困難となり、腫から分泌物が多く出て来る。そして二週間を経つと慢性となり、痛みや腫れは引くが分泌物は多量に出る。そして多くは貧血になつて全身蒼白色となり、房事を厭ふて動もすると不妊症となる事がある。原因は淋病、白帶下、藥物の誤用、不潔の挿入物か妊娠時の充血等である。

(療法) 局部を清潔にし、全身を安静にして淡泊の滋養物を用ゐる、一日二三回腰湯を使ひ、其後百倍

の單寧酸水を注入するとよい。それからラタニアエキス四瓦、ワセリン五十瓦を混じて之を綿球に塗付し腔内に挿入し、五六時間毎に取換へるのもよい。而し淋病が原因になつて居るものは淋病を治療せねば治らない。

膣の痙攣 之に罹る原因は處女膜が硬いとか膣口が狭いとか交接の際傷を受けたとかで、多くは初婚の夜に起るか結婚後日を経て起るものである。そして膣の入口が非常に過敏になつて交接は勿論、指を觸れる事も出来なくなり、交接を想像した丈でも痙攣が起るものである。だから之に罹ると男子に近づくとを厭つたり、ヒステリー症に陥つたりする事がある。

(療法) 交接を避け、局部を刺戟せぬ様にして温かい腰湯を使ひ、二十倍のコカイン溶液を塗附して軽くなつて来てから子宮鏡を用ゐて毎日膣口を擴大する様にするのである。

子宮内膜炎 には急性と慢性とあつて、急性の方は陰部に劇しい痛みがあつて恰も出産時の如き痛みを感じ、悪寒を催して熱が出て、子宮の粘膜は赤く腫れ上り、帯下を多く洩すものである。中には血が混つたり膿が混つたりして出る。又中には甚だしき悪臭を發するものもある。慢性の方は子宮口から子宮頸部の粘膜が膨れ出て交接をする時痛みを發して出血したり、帯下の分量が多かつたりして甚だしく衰弱して貧血となり、又古いものになると痛みはないが月経の前後に痛んだり、月経に障害があつたり、白帶下があつたりして氣分が勝れないで時としては不妊症を起す事がある。原因は急性の方は多く細菌殊に淋毒が原因し、慢性の方は月経前後の寒冒、白帶下の手療治、貧血、流産、手淫、蟻蟲の侵入、産褥時の不衛生、房事過度等が原因するものである。

(療法) 急性のものは身心の安静に注意し、成る可く仰臥に休むのがよい。食物は淡白なものを摂ひ、

便通をよくすると共に二十倍乃至十倍のイヒチオールを局部に塗布し、又之を半瓦乃至一瓦を丸薬として一日分とし三回に服用するがよい。又慢性のものは全身の強壯療法を行ひ、五十倍の石炭酸水で局部を洗ふのである。それから湯治は大いによい。之には箱根、熱海、伊東、修善寺、伊香保、鹽原等がよい。茲に注意せねばならぬ事は、此病氣に罹つたら交接を嚴禁する事である。尙重症なものは信用ある醫師の治療を俟つがよい。

子宮實質炎 には急性と慢性とがあつて、急性の子宮實質炎に罹ると始めは悪寒を起して熱が出るそれたら下腹、腰等が痛み、中には月經中に俄かに停止したり、非常な出血がしたり、又喇叭管や腹膜まで炎症を起すものもある。慢性の方は帯下が多量で月經時には出血量を増し、月經不順となつて、一ヶ月二三度ある事もあれば、頭痛、食思缺乏、便秘等を來すものである。原因は急性の方は産褥時に於

ける腐敗性の傳染、月經時の感冒、房事過度、淋病、外傷等が主なるもので慢性の方は急性から變化した場合、産褥の不攝生、子宮の變形、轉位、子宮周囲炎、月經時の感冒、交接の射精前中止、手淫、消化器の障害、便秘等が原因を爲すものである。

(療法) 急性の場合には患者を安臥せしめて下腹部に氷嚢を當てるか蛭をつけるか、同時に局部に消毒薬を注ぎ止痛薬として阿片丁幾二十滴許りを二時間毎に服用し、腰湯を使ふのがよい。慢性の場合には身體の安靜を圖るは勿論、五十倍の温い石炭酸水の子宮に灌注し、攝氏三十三四度の温湯に食鹽を入れて六分間乃至十分間位腰湯を使ふのもよい慢性のものは多く長引くものであるから氣長にして居らねばならぬ。又若し重いものであるならば醫師の手術を受けるがよい。

子宮出血 子宮に出血のある場合は頗る多く、妊娠後に出血して月經の様になるものもあれば、妊

娠に異常がある場合例へば前置胎盤といつて子宮口に胎盤が出来て胎兒の出口を塞ぐ爲に出血する様な事や、流産の際出血するのや、腔の靜脈が膨大して破れ出血するものや、子宮や膣が爛れて出血するものやいろ／＼ある。

(療法) 是は素人には何が原因して出血したか容易に分らぬものであるから醫師の診斷を受けて治療を加へるがよい。

子宮癌腫 は子宮に癌が発生するが爲に起るので、四十歳位から六十歳位までの年齢の人に最も多い。此病氣の徴候を見る事は素人には容易に解り難いが、出血、白帶下、疼痛等の何れかの徴候を見る場合が多い。故に四十歳以上の婦人で疑はしい出血があつとか、不規則な月經があるとか、肉汁の如き色を帯びて腐つた様な臭のする白帶下があるとかの場合には速に醫師に診て貰ふのがよい。此病氣は不治の病氣ではあるが、早い内に外科手術を施し

て切り取れば助る事がある。此場合は勿論熟練した信用ある醫師でなければならぬ。

陰唇の搔痒 之は陰唇が痒みを感じる病氣で、原因は白帶下、月經、尿等の刺激、又は膀胱、尿道子宮等の病氣から來る場合が多い。

(療法) 一日數回腰湯を使ひ、五十倍の石炭酸水を塗附するがよい。

卵巣炎 にも急性と慢性とあつて、急性は産褥又は其他の腐敗性傳染病が原因となる事が多くチブス、猩紅熱、腹膜炎、磷中毒等の後に起る事もあれば、過度に生殖器を刺激したり、淋病の傳染等にも起るものである。慢性の方は營養不良の婦人が第一産褥が恢復しない時に交接したり、急性發疹感冒、リウマチス、梅毒、淋病等の原因して起るものである。**(療法)** 急性の場合は腹部に氷嚢を當て、下劑を用ゐて便通をよくし、それから少し軽くなつて攝氏五十度位の湯を腔に灌注し、灰白軟膏の塗擦を行ひ、

慢性の場合には按摩法を行つて湯治するがよい。此病氣は重いになると卵巣を去つて了らば病氣はすつかり癒るものであるが、さうすると不妊となるのは勿論である。又卵巣炎に罹つた場合は交接は絶対に禁じなければならぬ。

卵巣腫 俗に脹満といはれて居る病氣は此卵巣腫の一種である。之は卵巣に腫瘍が生じた病氣で、初めの内は病氣に罹つても知らずに居る事が多い。そして下腹部が膨れて来て妊娠した様に見える。初めて知る場合が多い。此病氣に罹ると子宮にも變化が起つて慢性子宮内膜炎、實質炎の様な症状を呈して月經に障害を來し、便秘を起し、尿意が頻りに起り、顔面が瘦せて嘔吐を催し、動悸が亢進して、下腹部が痛むものである。中には又こんな異常がない事もあれば、出血して卵巣が化膿する爲熱が出たり、貧血したりする事もある。

(療法) 此病氣は長くかゝるが、頗る危険なもの

である。破裂して死する様な事もあれば癌腫に變ずる事もある。而し早い内に醫師の手術を受けて取り除つて了らば大抵助かるものである。

子宮外膜炎 は産褥熱又は淋毒等から起るものが多く、急性のものは分泌物が子宮より多く出て悪寒、戦慄、發熱、便秘、腹部膨満、嘔吐、昏睡等の症状を呈し、中には死に至るものがある。慢性のものは初めは月經の時に生殖器の加答兒病の如き不快の感を生ず位であるが、漸次悪くなつて來ると腰部や腹部に痛みを感じ、膀胱にも不快の感を感じるものである。

(療法) 素人療法は困難であるから醫師の診断と治療とを受けるがよい。

乳房炎 之は乳房の病氣で、之に罹ると初めは乳房が緊張つて居る様な感じがして痛み、間もなく一部に硬い所が出来て上の皮膚が赤くなつて來て、熱が出て氣分が悪く、後乳房が化膿するのである。

之は乳房の小さな創から化膿菌が入るか、又は乳汁の出る通路から化膿菌が入つて起るものである。

(療法) 之は乳房を布片で肩から高く吊す様にすれば痛みが軽くなるものである。それから化膿しない内に水銀軟膏を塗附し、下劑を與へると大抵治る者である。若し化膿したら醫師に切開して貰ふがよい。

乳房の創 は小さなものでも打捨て、置いてはならぬ。此爲に細菌が侵入して前の乳腺炎を起す事がある。乳房の創は清潔なガーゼに五十倍の硼酸水を含ませて消毒し、其後にヨールドを撒布して置くがよい。

乳癌 之は乳房に出来る腫瘍で、恐るべきものである。此病氣は初の間は乳房の中に硬いしこりが出来る丈で別に痛みもないが、だん／＼乳首が引込んで來て遂には淋巴管を傳つて腋窩や鎖骨の上の凹みの所等へ生ずる様になるものである。原因は癌腫

の發生から起るものである。そして四十歳以上五十歳位の婦人に多いものである。

(療法) 完全に治療するには早い内(乳首が引込んだ頃又はそれ以前)に外科手術を施せばよいが、遅れると治療は困難である。中にはラヂウムを應用して乳癌の治療法を講ずる事も發明されて幾分効果はあるが、之も完全とは云はれない。兎に角早く治療を施すのが大切である。

第十七節 小兒の病氣

胃腸の病氣 小兒に最も多い病氣は胃腸の病氣で初生兒の内に死亡する者の三分の二近くは胃腸病の爲である。何故に斯く多いかといふに、哺乳期の小兒は消化器が未だ十分に發達しないのと口腔には齒が生えて居ないのと、體質が繊弱なのと唾液の分泌や性質が大人と違つて居たりして病氣に罹り易い様になつて居るからである。

それから母の月経、病氣、服藥等をした時乳を與へたり、病牛の乳や、牛乳の過飲、哺乳器の不潔其他種々のものが原因となり、又不適當の藥を服ませるのも原因となる事が尠くない。小兒が胃腸病に罹ると平常の如く安眠せず、哺乳の分量も減じて元氣無く、能く泣く様になる。それから大便の色は綠色で臭氣は平素よりも強く、一日十回以上に回数が増して来て、乳を吐き、遂には嘔めば直ぐに吐いて黄色を帯びた汁が混じつて来る様になる。口は乾き、舌が白くなつて無暗に乳を嘔みたり、腹部が膨れて来るものである。併し之は輕症の場合で、重症になると、下痢が一層強く恰かも水の如き便を下し、乳を吐く事も激しくなつて頭を絶えず左右に廻し、眼は陥つて半開となり、鼻は尖つて見え、口唇の周圍は暗紫色を呈して熱も一般に高くなつて来て尿の數を減じ、腹部は綿の様に軟かになるものである。もうかうなつては容易に助るものでないから輕症の

内に治療を施すのが大切である。
(療法) 小兒の病氣は小兒専門の醫師に治療を頼むがよい。醫師の治療を施す前の應急手當としては灌腸をして腸の中の便を出して了ふのが第一で又乳は成る可く廢して卵白水を飲ませるのがよい。卵白水は鶏卵一個の白味を煮沸した水二合五勺計りへ混和し、ガーゼで濾し、それに少量の白砂糖を加へて少量づつ、三四時間毎に飲ませるのである。

百日咳 は子供傳染病の一種で、發熱がなくて咳を發するものである。輕いなら自然に治る事もあるが、放任して置くと往々にして恐るべき他の病氣を併發する事があるから注意せねばならぬ。

(療法) 此患者は廣い室で日光のよく入る空氣の流通よい所に居らせ、食物は流動物を與へるがよい。それから香氣のある物、過熱なもの等はよくない。食物は咳の出た後で與へる様にすることがよい。輕い病氣の時は重炭酸曹達十分の八瓦、單舍利別六瓦、奧

素加里半瓦を水五十瓦に混じて一日分とし四回に分服するのであるが、之は三四歳の小兒の分量であるから一年以内の小兒には此半量でよい。重症の場合には醫師の治療を受けるがよい。

麻疹 之も一種の傳染病で、二歳乃至六歳位の小兒が最も多く侵され易い。此病氣は百人の中三人か四人位の割合に死すものであるが、往々にして餘病を發する事があるから注意せねばならぬ。

(療法) 病中は床に就けて置き、落屑期になれば床から離して室内に居らしめ、全く治つてから外出させる様にせねばならぬ。病室の温度は攝氏の二十度位にし、少し薄暗い位がよい。食物は流動物を與へるがよい。

驚口瘡 之は小兒の舌に白粉を塗布した様に一面に發生するもので、俗に白舌ともいつて居る。初めは舌の上ばかりだったが、次には頬の内面や上顎の内面、口唇等にも蔓延する事がある、若し之を

捨て置く時は遂に喉まで蔓延して呼吸を塞ぎ乳を嘔む事さへ出来なくなつて絶息する事も往々ある。
(療法) 常に口内に乳滓が残らぬ様に哺乳毎に研砂か重曹を十倍に溶かしたもので口内を拭つて清潔にし、三百倍の過満俺加里水をガーゼに浸して度々拭ふのがよい。

實扶的利亞 は氣管部に細菌が附着する一種の傳染病で、内に引く様な咳が出て、咽喉は腫れ上り呼吸は苦しく、高い熱を生ずるものである、中には呼吸の爲窒息する様な事が多い。

(療法) 先づ豫防法をしなければならぬ。寒い時は子供の外出に注意し、若し患者がある場合には其傍へ近付けぬ様にせねばならぬ、又此病氣の流行する際には健康兒には豫防的血清(醫師の手術により)を行ふのが安全である。若し此病氣に罹つたらば直に醫師に手當を頼むがよい。そして早い内に實扶的利亞血清を注射すれば助かるものである。そ

れと同時に頸に氷袋で冷巻法を施し、重曹水か食鹽水に鹽酸加里を混じたものを吸入させるのである。それから全治後も十分注意し頸の周圍を冷水摩擦して抵抗力を強くして置く必要がある。

糜爛 小兒の腰部、股間、腋の下、頸の周圍、手足の關節部の表面等が糜爛れた場合には入浴せしめ乾いた手で静かに拭ひ、其跡に天瓜粉又は無鉛毒白塗等を塗抹するがよい。之は多く不潔にして置くが爲めに出来るものであるから常に清潔にして置く様にするがよい。

第十八節 應急手當法

卒倒の手當 卒倒は小兒に多く、腦髓の損傷又は疾病、即ち腦貧血、腦出血、癲癇、又は驚愕、疼痛、出血、身體の激動等から来るもので、斯る場合には速に患者を新鮮な空氣の場所に移し、帶紐を解いて身體を寛げ、腦貧血の場合ならば枕を與へ

まで行ふのである。長いになると一時間も経てから蘇生するのあれば數分間で蘇生するものもある。

魚肉の中毒 は悪心、嘔吐、下痢を起し、口渴甚だしく聲はかれ、皮膚は乾燥して弾力を失ふものである。療法は吐劑を與へて食物を吐出さしめるがよい。それには鳥の羽毛で舌の根の奥を撫でると大抵は嘔き出すものである。そして多量の水を與へて再三此方法を行へば大抵は全治する。頭部には氷嚢を置き腹部に芥子泥を貼れば痛みが去る。呼吸が中止した場合には人工呼吸法を施すがよい。

茸の中毒 有毒の茸に中毒すると實に恐ろしいものである。此中毒は初め眩暈を起して視力朦朧となるもので、此時に直に手當をせぬと死ぬ事がある。此場合には櫻の皮を煎じて飲むがよい。下痢又は嘔吐を催してからでは手遅れである。

ニコチン中毒 煙草を多量に喫むと此中毒を起す事がある。若しそれが急性だと容易に助らないが

す、又腦出血の場合ならば上半部を高くして靜に臥させしめ、顔面及び胸に冷水を吹き掛け、アンモニヤ、酢等を嗅がしめ、足趾、腋下等を刺戟するがよい。人事不省から覺める際に嘔吐を催す事がある。其時には直に頭部を倒さに向けて吐物の氣道に入るのを防ぐがよい。若し右の方法でも回復しない時は人工呼吸法を施すがよい。

人工呼吸法 人事不省に陥つた場合に蘇生せしむる方法である。先づ患者の上體を裸にして敷物の上に仰臥せしめ、薦骨部に枕をして稍高くし、次に舌を引き出して紐で縛り、之を下顎に結び、(他に人が居る時は手で持つて居る)それから患者の腰部に跨つて左右の手掌を乳首の下外側に當て全力を以て季肋骨を後上方に壓して肺中の空氣を出し、急に手を放すと胸壁は自然の彈力で舊形に復すから此際外氣が肺中に入つて来る。斯くの如くにして一分間に十回乃至十二回位の度合で患者自ら呼吸し得る

さうでないのならば温浴をして頭部に氷嚢を載せて葡萄酒を服用すればよい、又少し位の中毒ならば味噌汁を多量に與へればよい。

アルコール中毒 には急性と慢性とある。急性の方は初は只酩酊した如き状態で次に頭痛、嘔吐、惡寒等を催し、少しく重症となれば、人事不省に陥り、大小便を洩らし呼吸逼迫して體温著るしく低下し往々にして死に至る事がある。治療法としては衣服を解いて薄暗き室に平臥せしめ、頭部を稍高め置いて氷嚢を當て灌腸を行つて珈琲の最も濃厚なものを與へるがよい。慢性の方は長く酒精を連用した爲に起るもので、慢性胃加答兒の如き症候を呈し、毎朝起るに際し、唾液を吐出し、精神甚だ衰ひ、記憶力、忍耐力減退し、茫然として自失した如くなり、若し飲酒する時は精神爽快となつて職業に従事する事が出来るものである。之が療法としては漸次酒量を少くして用る、遂に至然之を廢すがよい、そして硝酸

ストリキニーネ〇、〇五瓦甘草葉及び甘草末を適宜に混和して三十丸とし一日三回、一丸宛服用するがよい。

酸類の中毒 之は硫酸や、鹽酸硝酸等を誤つて飲用したとか、自殺又は他殺の目的で用いたとかの場合であるが、療法としては速に燻性マグシヤ十瓦乃至二十瓦の水溶液を與へるがよい。

水銀の中毒

之は防腐及び消毒の爲め昇汞水を用ゐるとか、又は晴雨計、寒暖計等の如き器械を製造する人に起るものである。療法としては牛乳、卵白味等を與へ、沃度カリウム一瓦半、重曹二瓦苦味丁幾二瓦、水百瓦を一日三回に毎食後分服するがよい

石炭酸の中毒

をした者の尿を空氣中に曝して置くと速に暗黒色となるから分る。療法としては速に石灰水を飲み、それから醫師の手當を施すがよい。

鉛の中毒

之は活版職工、銃丸職工又は鉛

分を含有する白粉を扱ふ人等がよく罹る中毒である急性に來た場合は胃腸加答兒の如き症狀を呈して嘔吐、下痢、胃腸の痛み等が來る。此際は硫酸マグネシヤ一瓦乃至二瓦を水百瓦に混和して一日分とし三回に分服するがよい。又慢性の場合は齒齦は鉛黒色を呈し、呼吸は臭氣を帯び、皮膚は乾燥して漸次に貧血を來す者である。そして便秘を來たして腹痛を感じるもので、此療法としては沃度カリウム一瓦半、重曹二瓦、苦味丁幾二瓦を水百瓦に溶解して服用するがよい。

炭酸中毒

之は古井戸、古坑、多數人集合の所火鉢等より發する炭酸氣の充滿等によつて中毒するもので軽いのなら唯頭痛、眩暈位であるが重いものになると直に卒倒して人事不省に陥つたり、死に至つたりするものである。之が療法としては速に其場所から空氣の流通よき所に移し、衣服を寛ろけて冷水を頭部に灌ぎ、人事不省に陥つた場合には人工呼

吸法を行ひ、蘇生したら少量の酒を與へるのである

縊死

を救ふには其紐を切つて落してはいけぬ縊死者の身體を支へて靜かに紐を切り卸し、仰向に臥せて人工呼吸を行ひ、氣がついたら葡萄酒の様な興奮劑を與へるのである。之れで助かる事もあるが中には時間を経過した爲に手遅となつたのは蘇生は覺えないものである。

溺死

を救助する場合には溺者の後方より泳ぎ付き、斜めに二の腕を強く握つて片手泳ぎにして上に上げるのであるが、此場合抱いて泳いではいけな

部を獲の所に當て、獲の中で火を燃し、鳥の羽で鼻と口とを刺戟すれば蘇生するものである。
日射病 之は炎天に照りつけられた爲起る病氣で初めは非常に咽喉が渴き、次に眩暈がして顔色が紅く熱し、足許がヨロ／＼して口が利けなくなり、遂には人事不省に陥るものである。療法としては初の内には患者を日陰に移して衣服を解き、冷水を飲ませて頭と胸を水で冷せばよい。若し人事不省になつた時は前の如くすると同時に人工呼吸を施すのである
凍死 は寒い室で温い室は禁物で衣服を脱ぎ雪で全身を摩擦し、手足が柔かになつたら蒲團の中に寝かせ、室を温めてアンモニア水の様なものを嗅がせ、氣がついたら葡萄酒を與へるのである。それから凍死者の手足は折れ易いものであるから手當の際注意せねばならぬ。

ひきつけ

は便秘、下痢、感冒、驚愕、日射、刺戟等が原因になつて小兒に起り易い病氣である。

中には脳の病氣から来るものである。そして治ると治らぬひきつけとがある、之が手當としては薄暗い室に仰臥せしめ、衣服を寛げて氷か冷水で頭部を冷やし、若し手足が冷えて居る時は湯タンボを入れて温め、微湯温で灌腸をするがよい。しかし小児がひきつけた場合には頗る静かにして音などが耳に入らぬ様にしなければならぬ。之は醫者が来るまでの間に施して置く手當である。醫師が来たら其指圖によつて看護するがよい。

喀血 之は呼吸器から血を喀くもので、肺結核から起る場合が多い。之が手當は食鹽四瓦許をコップ一杯の水に溶かして服用し、衣服を緩めて静かに仰臥せしめ、胸部に氷嚢を當てればよい。

腹痛 食傷をしたとか、胃加答兒を起したとかして腸痛が甚だしい時は鳥の羽毛で舌の根の奥の所を撫で、吐かしめれば大抵傷みが止まるものである。若しそれで止まらなかつたら芥子泥を胃の部分

冷し、大きいならば百倍の石炭酸水で濕した布を當て、出血したのならば清潔な冷水で洗つた後五十倍の石炭酸に浸した濕布を巻いて置くのである。甚だしいのならば右の如くする外に醫師の手當を施さねばならぬ。

創傷 には大小いろいろあるが何れにしても血が出る場合には心臓に近い所を強く壓迫して血の流れ出ぬ様にし、五十倍の石炭酸水をガーゼに浸して搾り、創面に當て、繃帯しなければならぬ。そして大きな創ならば醫師に縫合して貰ふのである。

骨傷 は醫師の治療を受ける前の應急手當をして静に臥せて衣服を取り、血の來ない様に心臓に近い所を壓して居て其局部を氷嚢で冷して置かねばならぬ。

とげ 皮膚にとげを刺した場合には毛抜で抜き取つた後に石炭酸を塗つて置けばよい。若し抜けなかつた場合には甘草をよく嚼んでつけて置くと自然

に貼るがよい。

吐血 は胃が食道から血を吐くもので、前の喀血とは違ふものである。吐血の色は少しく黒色を帯びて居たり、食物の残片を含んで居たりするものである。手當としては氷水を飲ませて、安臥し、胃の部分に氷嚢を貼ればよい。

高熱 熱が三十九度以上にも昇つた場合には速に頭部や心臓部や、下腹部等に氷嚢を當て灌腸を行ふがよい。そしてから醫師の手當を施すのである。

咬傷 腹に咬ひ付かれた時は其傷口の上下を堅く紐で縛り傷口を大きくして血を出し、石炭酸水で洗ひ、沃度ホルムを撒布して繃帯して置けばよい。犬に咬まれた時も同様であるが、狂犬の場合は醫師の豫防注射を受けねばならぬ。蜂に刺された時はアモンニア水を塗ればよい。蠍に刺された時も亦同様でよい。

打ち身 小さいのならば其部分に氷嚢を當てて

に取れる。又皮膚の表面に淺く刺さつたのならば熱い粥を袋に入れて局部を温め、化膿せしめて取り去り其後に石炭酸を塗つて置けばよい、又針の如きものは筋肉に深く入つて身體中を廻る事があるから醫療を受けるがよい。

食道閉塞 食道に物が悶へて塞がつた場合には俯伏になつて腹部に枕を入れ強く背部を打つと吐出すものである。若しそれでも出なかつたら箸の先へ綿を丸めて結び付けたものを食道の奥深く押し込むとよい。魚の骨の如きものを食道に刺した時は飯を丸呑みにするか、眞綿を球状にして之に長い糸を付け、糸の端を握つて水で飲み下だし、静かに糸を引出せばよい。骨が取れたら油揚の如き油物を食べるがよい。氣管に物が入つて取れない時は口中に手拭を入れると吐き出るものである。

火傷 には普通三種ある。第一は皮膚に紅潮を呈して少しく膨起るもの、第二は皮膚に水泡を呈し

淡黄色 又は水色の液を有し、或は皮膚剝脱して堪へがたい苦痛あるもの、第三は身體の一部が壊死して知覺を失ひ其周圍に痛みを覺えるもの等である。

第一の場合には冷水で冷して油を塗り、又は大根のオリシを塗附して綿で掩ひ其上から氷囊で冷し、第二の場合には水泡の部分に針で破つて水を出し、之に亞鉛華軟膏又は石炭酸の濕布を掩ひ、氷囊で冷し、第三の場合には冷水で冷し石炭酸の濕布を掩つて醫師を招ぐがよい。それから藥品で火傷した場合は速に冷水で局部を洗ひ牛乳又は石鹼水を塗附するがよい次に注意せねばならぬ事は火傷を手當する際には十分清潔にする事である。不潔なものをを用ふるは危険である。

頭痛 又は熱のある時はアンチピリン半瓦を服用すればよい。少し重いならば半瓦宛一日三回用ふる。

不眠 の時は臭素加里一瓦を卅瓦の水に溶かし

て頓服すればよい。

齒痛 の時はアンチピリン半瓦を頓服し、若しウロがあつて痛む時はアンチピリン半瓦を服用すると共にウロの中にメントルを詰めて脱脂綿を小さくして其上に詰めればよい。又硼砂を黒燒にして附けてもよい。

さしこみ には重曹三瓦を水に溶して服用すればよい。

胸焼 のする時は重曹三瓦次硝酸蒼鉛一瓦健質那末〇、三瓦を混じて三包となし、一日三回食後に一包宛服用すればよい。酸き水の出る時も同じ。

下痢 には次硝酸蒼鉛三瓦を一日三回に分ちて服用し、消化不良の爲の下痢ならば次硝酸蒼鉛三瓦に重曹一瓦、健質那末〇、三瓦を混じて一日三回に服用すればよい。

溜飲 といふのは胃擴張の事であるが、之には牡蠣の殻を燒き灰色になつたのを粉末にして一日三

回宛服用するがよい。

嘔吐 が劇しくなかつ止まらぬ時は生薑二片半夏五瓦、茯苓十瓦を水一合五勺に入れ、一合に煎じ詰め數回に分ちて服用すればよい。

血の道 の爲眩暈する人はサフランの振り出か又は蒲黃一瓦位用ゐるとよい。

電撃の手當 落雷又は電線に觸れて氣絶した場合には速に清冷な空氣の所に移し、衣服を脱ぎて人工呼吸法を行ふがよい。併し電線に觸れつゝある時は救護は自らも亦電撃を被る事があるから、電氣の不導體たる乾燥せる棒か又は護膜類の手袋を箆めて被害者の身體を動かす様に速に電線を絶つかせねばならぬ。そして人工呼吸を施して酸素瓦斯を吸入せしむるか、冷水灌腸を施し、覺醒したら葡萄酒の如き興奮劑を與へるがよい。

吃逆 吃逆の出る場合には重碳酸曹達と酒石酸とを各別に水に溶して混合し沸騰せしめて服用する

のである。

第十九節 各種藥の處方 (大人量)

- 一、解熱藥
 - アンチピリン 半瓦
 - 頭痛の場合には右を一包となし頓服する。
 - アンチピリン 一瓦半
 - 單舍利別 八瓦
 - 水 四瓦
 - 寒胃の場合には右を一日分とし三回に分服する。
 - サルチル酸曹達 三瓦
 - 薄荷水 十瓦
 - 水 百瓦
 - リウマチスの場合には右を一日分とし三回に分服する。
 - マレチン 〇、三瓦

生命の保護 第壹卷

乳糖 一瓦
結核の發熱には右を三包とし一日三回一包宛服用する。

二、下劑

ヒマシ油 十五瓦
便秘の場合は右を水に浮べて頓服する。
稀鹽酸 一瓦
瀉利鹽 十五瓦
水 百瓦

三、健胃劑

重曹(炭酸) 三瓦
苦味丁幾 二瓦
水 百瓦
右を一日分とし三包毎食後に分服する。
稀鹽酸 一瓦
含糖ペブシン 二瓦

葡萄酒
右を普通の盃へ一杯か一杯半を食前に用ゐる。

カンフル 半瓦
乳糖 半瓦
右を混和して一包とし頓服するのであるが、之は重病者、熱性病、ロート、阿片、アルコール等の中毒の場合とか、癲癇、舞踏病、喘息等の鎮靜に用ゐる効がある。

メントール油 〇、三瓦
白糖 二瓦
右を研和して三包としオブラートに包んで一包宛服用する。之は腸結核の場合に効がある。

重曹 三瓦
芳香丁幾 二瓦
メントール水 廿瓦
水 百瓦
右を一日分として三回に分服する。之は胃加答兒

單舍利別 十瓦
水 百瓦
右を一日三回に毎食後三十分服用してもよい。

四、強壯劑

林檎鐵丁幾 三瓦
單舍利別 十瓦
水 百瓦
右を一日分とし毎食後分服する。

還元鐵 〇、二瓦

鹽酸キニーネ 〇、一瓦

甘草末 適宜

右を六丸となし一日三回毎食後二丸宛服用する。

ヘモグロビン錠 十二錠

右を一日三回四錠づゝ服用してもよい。

液狀鐵ソマトーゼ

右を一食匙宛一日二回乃至三回食後直に用ゐる

五、興奮劑

の場合に殊に効がある。

六、驅蟲劑

サントニーネ 〇、一瓦
甘汞 〇、二瓦
白糖 一瓦
右を二包として朝夕一包宛服用する。之は蛔蟲の驅蟲藥として特效がある。

柘榴根皮 五十瓦

水 三百二十瓦

を十二時間浸した後更に煮出して濾過し、之に橙皮舍利別三十瓦を加へ、早朝空腹時に半分を服し半時間又は一時間の後又半分を服用し、後一時間位過ぎてからヒマシ油二十瓦を頓服すれば條蟲を驅除する事が出来る。

メンバエキス 三瓦
單舍利別 三十瓦
を混和して朝の空腹時に二回に分服すれば條蟲

十二指腸蟲等を驅除する事が出来る。而して之は何回も服用すると害になるから注意を要する。

七、皮膚病藥

イヒチオール

五瓦

ラノリン

廿五瓦

右を混和して塗布料とし濕疹、痒疹等に用ゐる。

イヒチオール

五瓦

パラフキン軟膏

十五瓦

右を混和して塗布料としリウマチスに用ゐる。

クリサロビン

一瓦

ワゼリン

十瓦

を混和して塗布料とし濕疹、癬風、頑癬、痒疹、寄生性匍行疹等に用ゐる効がある。

レプロール

半瓦乃至一瓦

を一日三回に内服すれば癩病に効がある。

オイチオール

五十倍

は丹毒、横痃、火傷、凍傷、乾性炎症、淋巴腺腫

等に濕巻法として用ゐる。

八、消毒防腐劑

石炭酸

之は總て外用として用ふるのであるが、洗滌用には五十倍乃至百倍、防腐用としては百倍乃至二十倍、繻帶用には三十倍位のものを用ゐる。

沃度ホルム

一瓦

リスリン

十瓦

は結核性關節炎に注入料として効がある。

十倍の沃度ホルム軟膏

十瓦

は肛門裂創の塗附料としてよい。

ヨトール

半瓦

甘草藥、甘草末

適宜

を二十九と爲し、一日二回一回五丸宛服用すれば梅毒に効がある。

デルマトール

三瓦

右を三包とし一日三回一包宛用ゐる。之は下痢に

九、吐劑

吐酒石

一瓦半

吐根末

一瓦半

右は狼瘡、潰瘍等の腐蝕藥として用ゐる、咽頭潰瘍、鷺口瘡等の塗布として用ゐるが、内用藥には一回〇、〇〇五瓦乃至〇、〇二瓦を丸藥として食後に與へ、消毒藥としては一千倍の溶液を用ゐる、咽頭潰瘍、鷺口瘡等は百倍乃至二百倍の水溶液を用ゐる。

よい。

デルマトール

五瓦

澱粉

五瓦

右を混和して撒布料とし、潰瘍に用ゐる。

硼酸水

五十倍

右は眼科、耳科、胃、膀胱等の洗滌用として用ゐる。之を撒布料にするには純品を用ゐる。

昇汞

右を三包に分ち十分間毎に一包宛を服用する。

硫酸亞鉛

半瓦

吐根末

一瓦

水

九十瓦

右を振盪かして十分毎に十五瓦宛を服用する。

一〇、催眠劑

抱水コロラール

半瓦

右を一回又は二回に用ゐる。

ズルホナール

十瓦

右を十包とし一包宛牛乳に混じて用ゐる。

一一、淋病劑

コバイバルザム

八十瓦

アラビヤゴム

二十瓦

水

五十瓦

を乳劑となし之に

薄荷油

三十滴

單舍利別

五十瓦

生命の保護 第壹卷

を加へ一日三回十五瓦宛内服する。

コッバイバルザム 七瓦半

苦味丁幾 七瓦半

右を混和し一日三回十五滴宛用ふる。

明礬 〇、四瓦

硫酸亞鉛 〇、四瓦

石炭酸 〇、五瓦

水 一百瓦

右を外用薬とし一日數回尿道注射用とする。

一三、血の道劑

サフラン 阿片丁幾 一瓦

縹草丁幾 一瓦

カストリウム丁幾 一瓦

阿魏丁幾 五瓦

右を混和して一日三回十五滴宛用ふる。

第壹卷了

第 貳 卷

- 禮儀と作法 □
- 料理の實際 □
- 妊娠と育兒 □
- 建築と造庭 □
- 家の紋章 □

國民の顧問

第貳卷

第壹編 禮儀と作法

第壹章 日常の禮儀作法

第一節 緒言

我國は過去二千六百年間、君子の國と稱せられ、質朴優美なる風俗と、善正なる禮節とを具へ、君臣の分は勿論、父母、兄弟、夫婦、朋友、僕婢等の秩序整然として世界に卓絶し、實に宇内に於ける模範と稱せられて居た國である。然るに近來に於ける我

禮儀と作法 第貳卷

國は固有の美風を失ひ、禮讓頹れ、浮薄輕佻に流れつゝある傾向になつて來た。之れ一は西洋諸國の短所のみを採つて我國固有の美德を捨てつゝある爲とそれから一は物質文明の影響を受けて人情自ら浮薄になつた爲と、それから一は學校教育が只徒らに知識の發育にのみ腐心して道德の涵養を忘却して居る爲である。近來の者は動もすれば不眞面目に陥り、若し眞面目に禮儀を重ずる者があれば時代後れの人の加く侮蔑し、甚だしきに至つては不眞面目にして胡麻化しに巧みなるを得意とするが如き者がある。斯る者こそ時代後れにして甚だしき舊式といはねばならぬ。少くも文明に進めば進む程禮儀の之に

伴ふべきが至當である。禮儀の道を知らぬ者は到底文明社會の一員たる資格がない者といつてよい。只茲に注意せねばならぬ事は西洋諸國に行はれて居る禮儀よりも、我國固有の美しき禮儀を基とし、若し西洋人と交際する場合には其時のみ西洋の禮法を以て接するといふ様に爲すべきである。故に我國固有の禮法を知るは勿論、西洋の禮法も一通り心得て置く事は必要である。それと共に我國固有の禮儀中にも誤つて居る者若しくは節に適合せぬものも全然ない譯ではないから、是等をよく取捨撰擇し、宜しく長所を採つて悪い方面は改善して行く様にすることを忘れてはならぬ。

第二節 座作進退

立禮 立てる人又は椅子に凭れる人に對しては立禮を行ふものである。兩手を垂れ、上體を少しく屈し、其人に注目して首を下けるのであるが、餘り

永く凝視したり、動作が輕率であつたり、膝を屈するが如きはよくない。然し立禮には三種あつて天皇陛下、皇后陛下其他皇族方等に對し奉る場合は最敬礼を行ふのである。此場合には直立不動の姿勢を執り、眼は拜し奉る方に注ぎ、上體を前方に屈すると共に恭しく頭を下げ、兩手は垂れたま、膝頭まで下し、上體と下肢とが直角を爲すを度とし、頭を帶より下に下ぐる事なく、其屈伸は成る可く靜肅に徐々にするのである。其禮拜の時間は凡そ三呼吸をする間である。帽子を冠つて居た時は右の手で其底を取り、之を脱して左脇に挟み右手を膝頭の邊まで垂れて禮拜する。女子洋装の時は脱帽には及ばない。それから父母、教師其他長上に對して行ふ立禮は上體を鈍角に屈し、兩手を膝頭の上まで下し、凡そ二呼吸する間敬禮するのである。尙同輩若しくは同輩以下に對して立禮する場合は兩手を自然の儘に垂れ頭を少しく前方に屈するのである。又自分が椅子に

凭つて禮を行ふ場合には貴人長上に對しては先づ椅子を離れて其脇に立ちて拜禮し、貴人長上の椅子に着いた時、自分は後れて腰を下すのである。同輩に對しては離れたまゝ禮を行ひ、下輩に對して椅子に凭つたまゝ禮を受けるのである。
座禮 坐して居る人に對しては必ず坐して禮を行ふべきものである。室は床のある方を上座とし、入口に近き方を下座とし、普通の座敷では床は椽のある方にあつて棚之に並んで居るのである。故に床のある方は上にして棚のある方は下である。而し上下の區別なき室にあつては己が左、即ち向ひの人の右を上とし、己の右即ち向ひの人の左を下とする事が普通である。

着座 座に着くには兩足の爪先を揃へ、膝頭を合せて、なるべく徐かに座するのであるが、右足を少し引いて跪き、下座の膝を上座の膝に揃へ、右足の拇指を左足の拇指の上に重ね、(男子は反對に左足の

拇指を右足の拇指の上に重ねる) 兩手を膝の上に置き、左掌を前に、右掌を中にゆるやかに組み置くのである。そして着座の時は妄りに膝を崩し、足をださざる事、腕組をなし、或は手を懐又は帶の間に入れざる事、上體を正しくして肘を張らざる事、着座の時には着物の前をよく合せ、若し袴を着けて居る時は兩手を袴の中に入れ、少しく袴を上げた後着座し、羽織の時は羽織の裾を後に捌いて着座し、他人と共に着座する時は席を譲り、若し自分が上座に着く時は下座の者に會釋するのである。又長上の者に物を言ひ、或は長上の者より物を承る時は兩手を膝頭の脇にして指頭を向ふにし掌を疊に着けるのである。

起立 立つ場合には兩手を膝の上に置いて兩足を爪立て、下座の膝を少し上げ、後上座の足を揃へて立つのである。長上の者と共に立つ時は自分は後に立つべきである。又椅子や腰掛等を離れる場合に

は其物を少しく後方に引いて後立つのである。
歩行 歩行する時は足を高く上げず、闊や疊の縁を踏まぬ様にせねばならぬ。又疊を擦つたり音をさせたりするはよくない。人の傍を通る時は殊に注意して裾風の立たぬ様にし、通る所に物品がある時は跪いて之を他に移し、着物の袖や裾が掛らぬ様にして通り、人と共に歩む時は目上又は同輩には左側にあつて随行する様にするがよい。

掛物の見方 掛物を見る時は若し相客ある場合は先づそれに一禮し、後主人に一禮し、後床に向つて一禮して見るのである。そして一間床ならば半間許り隔つた所に位置し、三幅對の者は中央より上から下を順次に見、貴顯の像等は下から上へ見るのである。見終れば軸に向つて一禮し、相客に一禮し、主人に一禮して元の席に着くのである。

戸障子の開閉 戸障子、襖等を開くには引手の方を斜に座し、右に開かうとする時は右の手を下に

つき、左の手を引手につけ、三四寸許り開いて更に左の手をつき、右の手を襖、障子の縁へ下から三四寸上の所へかけて靜に開くのである。左に開く時は右と反對でよい。閉める時は引手を前に斜に座し、右へ閉づるには右の手を下につき、左の手を引手につけ、靜に閉ちかけ、三四寸ばかり残して左の手をつき、右の手で閉め切るのである。左へ閉めるには此反對でよい。妻戸を開ける際には右の手に把手を握り、向ふへしつかり押しつけて止まる所まで十分にねち戻して開くのである。さうすればがたく音がせぬ。左の手は靜に左脇の所へ垂れて居るのであるが大きな重い戸ならば左の手を把手の下の所へかけてもよい。それから戸障子の如きは總て初めに開けてあつた所ならば其儘に通行してもよいが閉めてあつた所を開けて出入をしたら必ず元の通りに閉めて置かねばならぬ。

途中行達の禮 途中長上の者に行達つた時は

六七尺程前で右の方へ斜めに一足開き、両手を膝頭まで下げ、其人の我前を通り過ぐるまで待つのである。長上の者に對して其行先を問ふのは甚だ無禮である。又同輩であるならば三尺程隔つて斜に右に倚り一禮するのである。

途中車上の禮 自分が車上にあつて長上が徒歩で来るのを見た時は車を下りて禮をすべきである。

長上の者も自分も車上にある時も自分は下車するのであるが、其人が強て下車を止める時は其儘禮をしてもよい。又急ぎの時には能く其旨を謝して車上で挨拶をするがよい。

簾の出入 簾の入口に掛けてある時は簾の合せ目の所から出入したり、卸してある簾を巻き上げて出入したりしてはならぬ。向へ押すか前へ引いて入るべきものである。

人の前 殊に貴人の前では汗を拭つたり、痒い所を痒いたりすべきものでない。若し堪へ難い時は

次へ立つて爲すべきである。又立つ事能はざる場合には下座の方の脇を向いて人の目に觸れざる様にするがよい。總て貴人の前に出る時は何事も前以て調べ置かねばならぬ。それから人の前では楊子を使つてはならぬ。殊に楊子をくはへながら物を言ふが如きは甚だ無禮である。上輩の前後を過ぐるには跪き両手の指先を疊につけ會釋し下座の足から起つて過ぐべきである。其人が若し同輩であれば両手を膝頭の上まで下けて會釋するのである。それから人の書いて居る文、又は讀んで居る文は決して覗いて讀んではならぬ。又人を踏み越える事は我子と雖もなしではならぬ。人の寢筵、蒲團、衣服等も踏むべきものでない。貴人の居る座敷では屐を起つてはならぬ。庭園に下りて飛石のある時に決して地を踏まぬ事、植木其他に手を觸れてはならぬ。又客の前で扇子を鳴らしたり、茶碗を弄んだり、退屈した顔や欠伸をしたりしてはならぬ。鼻をかむ時は三度にかみ、決

して音を高く立て、はならぬ。

第三節 物品の取扱ひ

火鉢 を客の前に進むには火鉢の足二つの方を客の方へ向けて置き、花模様あるものは花を正面に足のない火鉢は提げ手を左右にするものである。

煙草盆 は如何なる形のものでも正面を客の方に向け、両手で其兩側の中程を持ち、拇指を横に當て、後の四指を能く揃へて裏に當て、客の前三尺許りの所に座つて下に置き、三寸許り押し進め、一禮して退くのである。又下け様は前の如く坐り、両手で煙草盆を少し自分の前に引きよせ一禮して退くのである。炭はよくふるひ、中央へ火をいけて灰を四方より壓へ、灰吹はよく掃除して水を少し入れて置くがよい。

双物 は鞘のあるなしに係らず、柄の方を客に向け、刃の方を左に向けて出すのである。若し非常

に鋭利なものならば其旨一寸注意して渡すがよい。

手拭 を客に進める場合には横に半分に畳み、横四つに折り、それを縦二つに折り、左の掌の上に乗せ、右の手を軽く持ち添へて進める。又小さな盆に載せて進めてもよい。又受ける時は畳んである者ならば右の手で右側を持ち、左の手を下へ添へて受取り、下に置かれた時は、只目禮した儘で使ふ時に取上げるのである。手を拭ふ時には縦に折つてあるのを左右の手でそつと開いた儘使ふのである。使

用した後は前の如くに畳んで置くのである。
草花 を進める時は根を上にし、木の花は柄を上にして右手で持ち、左の手を其下にそと添へて進める。持ち出で、進める時は、左の手先を一寸下に置いて進め、紙に包んで水引を掛けてあるのは水引に食指をかけ、其下に拇指を置く様にして持つのである。

掛物 掛物を懸けるには左手に軸の中程を持ち

右手に竿を持つて床の少し前に跪いて竿を置き、右手で巻緒を解き、次に右手に竿を取つて掛緒を挟み、左手で掛物の中程を持ち少し開きて立ち、釘に掛け、竿を右に立てかけ、軸の兩端を持つてよく直し、後三尺程退きてゆがみなきかを見るのである。此場合に床の上にあがらぬがよい。又二幅三幅等の對の場合には先づ中尊をかけ、次に客位主位をかけるのである。又掛物を収める時は両手で軸を持ち巻きながら立ち左手で軸の真中を持ち竿を右手に持つて折釘を外し、其儘退いて竿を外し、巻き収めて紐を結ぶのである。

料紙と硯 を客に進めるには、料紙の折目を御客の方から左にして硯箱の上にのせ、右の手で料紙と硯箱を持ち、左の手を硯箱の裏に添へ、體を正しくして座し、其儘我が右の方におき、両手で硯箱斗り

を自分の前に据ゑ、蓋を両手で取り、我方の左に置き、右の手にて水入を取り、左の手を箱の左側に添すのである。

花瓶 花瓶へ花を挿して床に置く場合には、先づ花臺を両手で持ち出で、置物より下座の方の床に置き、次に花瓶を其上に置き、そして水注ぎに水を入れ、布巾を口の所へ添へて徐ろに水をさして退がるのである。又一對の花瓶を据ゑるには一つを置物の上に据ゑ一つを下座に据ゑてよい。

茶 を客に進めるには茶碗を臺又は茶托に載せ、之を両手で持ち客の前に三尺許りはなれて跪きて少し進めて出すのであるが、客が直に茶碗を受取る時は一禮して臺を両手で低く持ち退き、客が直に茶碗を取らぬ時は臺のまゝ、客の右方に置き一禮して退き、茶托で出す時は左の手の掌に載せ右手を茶托の下より添へて持ち出で茶托と共に客の前に置いて退くのである。進めた茶が冷えた時は更に注ぎ換へて進め、客に茶を注ぐ時は飲み残りあらば、之を湯こほしの中に捨て、新たに注ぎ、土瓶か急須を客の前に出す時は其を客の左方に向け、臺に載せて置くの

である。又茶を飲むには右手で茶碗を取上げ左手を下に添へて音を立てぬ様に飲み、終つたら元の如く臺又は茶托の上に置くのである。

菓子 を客に進めるには菓子鉢を盆又は膳に載せ其傍に箸を置き、箸のある方を客に向けて両手で持ち、客の前に跪きて進め、一禮して退くのであるが、銘々に高杯(一名腰高)か八寸(八寸の高さある膳)で出すには奉書か杉原か、半紙ならば二枚重ねるか二つ折にして菓子を載せて進めるのである。若し半紙を筋違ひに折つて出す時は折目を客の方にして出すのである。菓子の位置は茶碗の右側に置くものである。菓子を受ける時、主人から箸又は揚子で菓子を進められたなら、右手に左手を添へて請取りたる後一禮し、若し食せざる時は懐紙を出して之に載せ膝脇に置くのである。又與へられた菓子の残りあらば歸る時に持ち歸るものである。菓子を食べるには先づ懐紙を取り出して其上にのせ、左右の

指か、箸揚子等で割り、左の手を紙の上に置き、右に持つた方から食べるのである。又紙に載せた菓子を含むには下手の紙を伸ばし、之を上へ三角に折り、次に左右の端を内に入れ、次に向を手前に折るのである。若し澤山な時は四隅を取つて振り置くがよい。

扇 長上の者の前では扇や團扇は使用せぬものであるが、若し使ふ時は中程開いて徐ろにあふぐべきものである。

證書 證書を受けるは呼出に應じて進み出で、渡す人の凡そ三步前で兩足を揃へ、敬禮して左足より三步進みて證書を受け、右足から三步退いて敬禮し、右の方へ廻つて退くのであるが、巻いた證書を受けるときは、左手で其中央の稍上部を持ち、右手を其下端に添へて之を受け、推戴して三步退き、右手で證書の中程を持ち両手を自然に垂れ敬禮して前のように退くのである。又擴けた證書を受ける時は両手を伸ばして親指を上四指を下にして證書の下端を

持ちて之を受け、少し推戴して三步退き右の手の親指と食指とを内に他の指を外にして證書を持ち左手で持つた所を右の手に移し、證書を二つ折にして右手で挟み持ち両手を自然に垂れて敬禮し右に廻つて退くのである。次に總代となつて多くの證書を受ける時には前の如くにして両手を伸ばし、少し推戴して三步退き、一旦右手を離して其親指を前にして證書の上方の中央を確と持ち、両手を自然に垂れて敬禮し右に廻つて退くのである。

辭令書 を受取る時は、左掌で中程より少し上部を受け、右手で其下端を持ち、少し推戴して三步退き、左手の親指を折目の間に入れて両手にて開き一見した後元の如く畳み、敬禮して右へ廻り退くのである。二通以上受くる時は先づ上の一通を開く時右手で下の一通をも合せ持ち左手で開き見、次に上のものを下に廻して前の如くにして開き見るのである。二通別を受ける時は初の一通を見終らば之を

懐に納め、再び進みて次の一通を受取るのである。
賞牌 又は賞品を受ける時は大きなものならば
前の如くにして進み出て両手で之を受け、小さなものなら右掌を上、左を下に重ねて受けるのである。

第四節 應對の言語

言葉遣ひ 凡そ人と談話する時は常に姿勢を正し容貌言語等を温和にし、言葉は明晰正確で沈着にせねばならぬ。音調は高過ぎるとか低過ぎるとかはよくない。言語の中には傲慢な詞を用ゐてはならぬ。殊に下位の人に對した時一層注意を要する。皇室に關する事や長上明友等を稱ふる時は相當の敬語を用ゐ、多辯及び卑陋を避け、下流社會や花柳界の流行語等は遣はぬ様にせねばならぬ。

談話する時 人と對話する時は先方の胸の邊に目を注ぐがよい。先方の顔を窺ふが如きはよくない。談話する時相手に唾液又は呼氣のかゝらぬ様に注意

し、相手が對話を慾せざる模様ある時は速に止むるか話頭を他に轉ずるかするがよい、又自分一人で話を持ち切り相手に發言せしめぬが如き事はよくない。それから人の談話中傍から喙を容れるのは悪い。萬己むを得ぬ場合には其旨斷つて後發言するがよい。人の目の前で耳語するとか故なくして笑ふとか、符號を以て他人と語るとかは悪い。又自分の意見を述べる時に妄りに斷定の語を用ゐるものではない。又人の多數集つて居る所で談話する場合には長幼の順序に注意し其材料等も撰擇せねばならぬ。

談話を聴く時 人と相對して談話を聞く時は姿勢を正しくして如何なる談話でも不快の色を表はしてはならぬ。若し相手が他人を誹謗したり秘密を發くが如き事があれば成る可く適當の方法を以て其頭を他に轉せしむるがよい。

物を聞く時 何か知りたい事とか尋ねる時とか人に物を聞くには其人に一禮し温顔を以て對し、

相手が坐して居る時は必ず座禮をし、途上にて尋ねる時は帽子を脱ぎて一禮し、後言語を慎んで聞くのである。そして聞いた後は厚く謝すべきである。入り込んだ事などを人に聞く場合には、聞く前に其要點や順序を考へて後にするがよい。來客のある時に主婦其他の者が主人に聞きたい事がある場合には主人を別室に呼んで聞くがよい。此場合には來客に對し主人より其旨を告げて一寸座を離れるのである。又人から問はれた時は歡んで之を受け、不快の様子をせず丁寧に話すがよい。決して嘲笑するとか面倒な顔を見せるとかは悪い。若し問はれた事で分らぬ事があつたら他に就いて問合せてやるか若しくはよく調べて答へるがよい。

第五節 進物の贈答

進物は時と場合と先方とによつて爲すものであるから、よく之を考察し、失禮に陥らぬ様、又當方の

心情をよく表はす様誠を以て贈らねばならぬ。
病氣見舞 に贈るべきものは病人の平素好む所と病氣とに應じて品を撰び、病人の口又は目を樂しましめるものでなければならぬ。場合によりては看護婦又は醫師等を頼んで病氣見舞をするのもよい。
中元、歳暮、年始 に贈るべき物は何人にも用ゐられる品を撰ぶがよい。之は平素無音に打過ぎたとか、世話になつたとか云ふ様な場合に之を謝する意味にもなるのであるから贈る時はよく之を考へ、先方でもし答禮をする様な人であるなら、迷惑を掛けぬ様に注意するがよい。中には是等の贈物が餘りに高價な爲め、答禮(但し答禮せぬ場合は此限りにあらず)に困るといふ様なことも少くないのであるから、よくそれ等に留意して贈るがよい。年始の進物としては菓子類、西洋酒、淺草海苔、漬物類、肴類、蒲鉾、干物、男の子には紙鳶、筆紙、女の子には紅、白粉、簪、根かけ類、半襟、手拭、元結、

洗粉等がよい、又其地の名産物を贈るのも妙である。歳暮の贈物としては鹽引鮭、串貝、寒鮓、寒ほら、数の子、田作、玉子、鹽ぶり、凍豆腐、砂糖、酒類、眞綿、絹糸、文房具、葉書入、柱曆、盆、名刺入、菓子器、万年筆、座蒲團等が主なるもので、僕婢又は目下の者には下駄足袋、手拭、びんつけ油、元結、丈長、鬻ぐり、半襟、袖口、鼻紙入、羽織の紐、前垂地等で、此内適當なのを撰ぶがよい。中元には太白砂糖、氷砂糖、そうめん、寒ざらし、わらび粉、らむね、さいだー、べるもつと、西洋菓子、越の雪、水菓子等がよい。

婚姻 には嫁の方へは重に反物、帯地(片側物は避ける) 帶上げ、半襟、袖口、鏡臺、針箱、櫛笄、裝飾品、料紙硯箱等を贈り、婿の方は反物、調度の類、眞綿、腰飾、鯛、鯛、又衣服料帶代として金幣を贈るもよい。

節句 上巳の節句には内裏雛、ひいな道具、人

形類、白酒、草餅、若鮎、もろこ、とこぶし等を贈り、端午の節句には臺のほり、鯉職、風車、飾かぶと、菖蒲刀、兜人形、人形類、鎗長刀、笹ちまき、菰ちまき、柏餅、帷子、汗とり褌袴、蚊遣香、匂袋、扇子、玉簾、簾類の如きものがよい。七夕の節句には素麺、葛、蟲籠、團扇、生花さし、色奉書、色紙、短冊等、重陽の節句には菊花、栗、柿、松茸、しめぢ茸、平茸、葡萄酒、海魚類等がよい。

火事、水害、地震 等の見舞には其當時取敢えず飯、煮しめ、酒等を贈り、後家具類、衣服、金幣等を贈るがよい。

出産 の時は嬰兒の産衣、或は魚、腰飾等を贈り、殊に親しき者へは産婦の食物等がよい。

榮轉開業 等には酒魚等がよい。しかし交際廣くして到來物多き所には腐敗し易い者は斟酌し酒、腰飾等の切手を用ゐるがよい。

移轉、新宅開き には調度器具の類、酒肴類等

がよい。

錢別 には目録にて金幣を贈るか、旅行する者なら旅行中に重寶な物で携帶に便利なものが多い。

凶事 の時は香化料、玉串料又は御悔として金幣を贈るか、造花、生花、線香、蠟燭、生前に愛でたる品物等がよい。奉書か白紙に包み、小さき白木の臺に載せて贈るがよい。只茲に注意すべきは凶事に際して飾物に似たものを贈るは餘り感服した事ではない。

贈物の造り方 (一)包紙は奉書又は杉原紙を用ゐるが本式であるが、美濃紙又は半紙を用ゐるも支ない。(二)金子類は袋紙又は紙にて包み、紙で包む場合には確と下包して上包を爲し、尙其兩端を折つて長方形に爲し、品目其他式の如く表書する。(三)贈物を包む時は右端を上にし折口を左にして包むを法とす。(四)腰飾、海苔などの箱入になつて居るものは其儘で差支ないが水引は箱の内に入れるものであ

る。(五)紙で包む事が出来ぬものは紙二枚を下に布くを法とす。但し凶事には一枚とする。(六)進物は鬘斗を用ゐるを例とするが、香奠又は魚類には用ゐない。弔の時は昆布を鬘斗の代りに用ゐる。(七)婚姻又は鄭重なる祝には長鬘斗を用ゐる。(八)魚類には鬘斗の代りに檜葉、笹葉、南天の葉等を用ゐる。

(九)鬘斗は「進上」「呈上」と表書した右方に貼用するものである。(十)水引の種類は普通赤白、吉禮には紅白若しくは赤金とし、凶事には黒白、青白、又は白色を用ゐる。(十一)水引の掛方は赤白又は赤金は白、黒は赤の方を右に、黒白ならば黒の方を右に、青白の時は青の方を右にする。(十二)水引の結び方は普通の場合には兩わなに結ぶも、婚禮或は凶事には結切にして折返してはならぬ。而して結び目は何れも白(金)の方が上になる様にする。(十三)魚鳥類は皿又は臺を使用する。魚は一尾ならば頭を先方の左に、腹を先方の前にする。二尾ならば腹と腹とを

對ひ合せ、數多の時には頭を向ふにし、雁鴨の如き時は一羽ならば頭を左の羽の下に入れ、首の方を先方の左にし、腹の方を先方の前にする。其他は魚の時と同じである。

進め方受け方 人に進物を贈る時は盆又は台を用ゐるを法とする。出す場合には表書の字頭を手前にして差出し、少し伏して口上を述べ受領方を請ひ、長いものは頭の方を先方の左になる様にする。服紗を用ゐる時は、正しく掛けて差出すのである。又物を贈られた時はよく其口上を聞き取り、後伏して之を載き、盆又は臺等を返す時はうつり紙(白紙を二つに折りたるもの)を入れて叮嚀に禮を述べ。それから弔問又は夜間に贈られた時はうつり紙を省くが法になつて居る。風呂敷や服紗は疊みて返すのであるが、服紗は其裏を出して疊み器の中か上に置き器物は洗つて返すべきである。遠方から贈り越された物を受けたら速に禮状を出し、祝賀弔問に贈ら

れた物を受けたら必ず返禮するのである。即ち婚姻、誕生等には強飯或は餅、凶事には饅頭、菓子等を贈るのである。使を以て贈り越された時は其使に半紙又は手拭を贈り、後場合によつては其家に至つて之を謝し、或は返禮の品物を贈るべきである。

第六節 訪問と來訪

訪問 人を訪問せんとする場合には適當の衣服を着用し、火急の場合には常服のままで差支ないが、祝賀弔問等には成る可く禮服を着用するがよい。至急を要する場合の外は早朝、夜間、食事等の場合は成る可く避け、談話の時間は一時間位より長くならぬ様にして多忙なる人を訪問した時には其用件のみを語つて速に歸るがよい。併し特別の親しき間柄で先方が眞心もて引留むる時は強ひて立歸るは却つて情なきものであるから、其邊は臨機(臨機)の所置を取るべきである。他人の家に案内なく戸を開きて入るは無

禮である。必ず取次を乞ひ其案内に従ふがよい。不意に戸を開きて室内の取亂れた所などに入込むはお互に迷惑するものであるから注意を要する。訪問の時は勿論、外出する時は成る可く名刺を携ふるがよい。名刺は忌服ある人は其周圍を黒く縁取り吉事には普通の名刺である。車等にて人の門内に入る時は玄關の直前や門の直前に下車せず、必ず少し傍によつて下車すべきである。案内を受けて座敷へ通る時は足袋等の塵を拂ひ、履物を揃へて脱ぎ、帽子、襪、肩掛等の携帶品は邪魔にならぬ所に置き、之を携へて座敷に入つてはならぬ。席に着く時は成る可く下座に着くべきではあるが主人の勧めに従はずして無理に片隅に居るのはよくない。殊に己より身分低き人等が同席せんとする時は之が爲め着席する事が出来ぬ事がある。又人の出入通行すべき所、障子襖などを開閉する所に座してはならぬ。座に着いてから妄りに室内を見廻したり隣室を覗いたりする

のは悪い。己より後に客が入つて來たら程よき時を見計らひて歸るべきである。又先方に取込み事があるとか、何か心配の様子ある時等は假へ用件は辯せずとも退くがよい。他の饗宴の所を知らずに行つた時は重ねて來るべきを告げ取次人に言置きて辭し歸るがよし、若し日を延し難き場合には主人主婦に一、二寸面會し用件のみを簡單に述べて歸るべきである。親戚か朋友等が他に嫁した場合には先方の家風折合等をよく知らぬ内は屢々行つてあまり馴れ／＼しく振舞つてはならぬ。殊に其良人舅姑等の不在の折は一層注意せねばならぬ。扇子は禮法上缺くべからざるもので、座に着きては必ず之を腰から抜き、右の膝脇に置き歸る時は腰にさして歸るのである。併し凶事には之を抜くべきものでない。斯くの如く扇子は禮法上に用ゐるもので暑を凌ぐ時のみ用ふるものではない事を知つて置かねばならぬ。

來訪

客の來訪があつた時は容體の如何に拘は

らす叮嚀に應接するがよい。初め横柄にして客の姓名を聞き俄かに待遇を變らせるが如きは甚だ悪い事である。主人が不在か病氣等で面會が出来ない時は叮嚀に其旨を述べ、面會を斷るべきである。履物は客が座敷へ通つた後は直に直し、正しく揃へ置き小兒などの踏み荒す如き事がない様にせねばならぬ。客は成る可く上座に進め自分は下座に着き、常に意を用ゐて客に不快の念を起さしめてはならぬ。多忙なる人を妄に引止めたり、客と對話中客のみを席に残して自分は他の用事を辨するが爲別室に赴いたり、時々席をはなれたり、しみじみ落付かなかつたりするのは甚だ無禮である。又談話中時計を見たり、客の歸るのを促す様な態度を見せてはならぬ。客に従者等ある時は相當の室に入れ、火鉢、茶などを出し、若し貴重品などある場合には相當の取計らひをするがよい。客の来た時や歸る時に聲高く笑つたり、耳語いたり、指さしたりするのは悪い。例へそれが

別な事でも客の事をされるかと思つて氣色を損する事があるからこんな事は平素より家内の者に注意して置かねばならぬ。客の来た時は自ら出で、之を迎へ入れ、歸る時は玄關まで見送つて客が其門を出るまで内に入らぬを禮としてゐる。但し甚だしく身分が違つた下輩の者は此限りでない。來客中は妄りに家人が客室へ出入したり、障子や襖の隙から覗いたり、客の話を立聞きしたりしてはならぬ。若し主婦が主人と共に客と談話する時には常によく良人の意を酌んで、過ぎたり足らなかつたりしない様にし、客が自分に云ひ掛けたら詞少なに應答し、夫をさし置いて自分が先に口を開き、賢けにさし出づるは甚だ醜いものである。又若し良人の不在中良人に代りて來客に應接する時には其來意を密に問ひ置いて良人が歸宅したら洩れなく之を傳へ、又良人より云ひ置かれた事があらば誤りない様に先方へ通じ、妄りに自分の意を混入してはならぬ。それから遠來の

客には先づ浴をすゝむるか洗足の湯を進め、食事を成る可く早くして冬は暖かなるものを夏は冷かなるものを饗し、其夜は成る可く靜かなる一室に早く床を設けて寝ねしめるがよい。珍らしく懐かしく思ふ餘り其疲れを察せず夜更けるまで物語りなどして迷惑さしてはならぬ。來客に用ふる夜具類はよく洗濯して乾燥し、決して黴臭くじめくしたものをなどを用ゐてはならぬ。そして客の枕元にはマツチ、蠟燭、煙草盆、水等を取揃へて置き、不自由を感じない様にするがよい。次に家に患者ある場合に見舞を受けた時はよく其厚意を謝し、若し醫師より面會を許されない患者の場合には其旨を見舞者に通じ、又傳染病等の場合には近寄らせない様にせねばならぬ。又病人の家を訪ふ時ももし面會して患者の爲に悪しき様な場合には例へ家人が請ふても懇ろに注意して家人に容態を聞いて歸るがよい。

第七節 給仕の心得

給仕人 は正式から云ふと客一人に給仕二人、手長(客座敷と膳所との間に居て膳其他を給仕人に渡す役)二人といふ定めであるが、大抵は一列の客に一人の給仕でよい。給仕人は成る可く清潔にして卑しからぬ者で、座作進退に慣れて居る者を撰ぶがよい。

膳立 膳に塵埃などのついて居るのは客に不快の感を引きしむるものであるから、明い所で十分念を入れねばならぬ。又上座の膳が出て下座の膳が暇がとれたり、換りの汁や湯茶等の待遠なのはよろしくないから注意せねばならぬ。

膳の据ゑ方 客の揃ふや否や直に膳を出したり、又餘り遅く膳を出したりするのはよくない。故に客が揃つたら先づ茶や菓子等を出し、後膳を出すのがよい。膳を据ゑるには先づ膳を目八分に捧げ息の

か、らぬ様にして持ち出し角形の物は膳縁の繼目が客の向側になる様、圓形の物は手前になる様に据るのである。本膳及び二の膳三の膳を据るる場合には、先づ本膳を客の前に据る、次に二の膳を客の右に、三の膳を客の左に据るのである。又焼物は本膳と二の膳との間の前に台引は本膳と三の膳との間の前に据るのである。

膳の三	○小椀	○猪口	○汁
膳の本	○飯	○香物	○汁
○臺引	○小椀	○猪口	○汁
○向詰	○飯	○香物	○汁

菜九汁三

膳の二	○平	○猪口	○汁
膳の本	○飯	○香物	○汁
○向詰	○飯	○香物	○汁

菜五汁二

膳の本	○飯	○香物	○汁
○向詰	○飯	○香物	○汁

膳の二

○平	○猪口	○汁
----	-----	----

膳の本

○飯	○香物	○汁
----	-----	----

膳の三

○小椀	○猪口	○汁
-----	-----	----

膳の種類 には三汁九菜、二汁五菜、一汁三菜等がある。三汁九菜といふのは本膳に汁一つと菜三つ、二の膳に汁一つと菜二つ、三の膳に汁一つと菜二つと外に台引、向詰のあるのをいひ、二汁五菜といふのは本膳に汁一つと菜二つ、二の膳に汁一つと菜二つと向詰のあるのをいひ、一汁三菜とは本膳に汁一つと菜二つと焼物とあるのを云ふのである。

飯と汁の換へ方 飯を換へるには下座の方に控え、両手で蓋を取つて鉢の手前で露を切り側の盆の上に仰けて置き、客より飯椀を受取り、二杓子半に盛つて換へるのである。汁を盛り換へる時は、換りの汁を盆の上に置いて持出し、空椀を両手で取取り、盛換へて膳に据る、空椀を盆に載せて持ち歸るのである。空椀へ直ちに盛り換へるのは略式である。飯を換へる時はどんな高貴な客に對しても盆に受けず、糸底を其儘堅く持ち、飯を換へて差出すのが法で盆で受けたり、差出したりするのは略式である。

中酒 とは二の膳三の膳其他向付けまで出して飯汁を兩三度換へた時、盃を八寸に載せて酒を出すのを云ふのであるが、此時は酒を進むる事一盃づつで酌人が座中を一廻りするのである。略式の時盃を塗盆に載せて出しても差支はない。但し盃は必ず三の膳の前へ左外れて出すべきものである。中酒の酌を爲すには銚子を三の膳の右側に置き、盃を本膳の前に推し進め、客の盃を取上ぐるを待つて銚子の口が盃に當らぬ様徐ろに二献つて立つのである。中酒の肴は串にした蒲焼を皿に盛り台に載せ箸をつけて持ち出るのが本式である。給仕人から見て客の膳の左に斜に箸の方を客に向けて置き、客から平の蓋を乞ふて之を兩手で受取り、左の手で糸底を持つて肴をとつて進らせるのである。但し蓋を乞ふ前に台の肴のある方を我前に向け直し、客の右に當る肴より取り初め盛り終らば兩手で進め茶椀盛と並べ置くべきものである。中酒の時吸物膳を持ち出で

たなら二の膳を少し下座の方へ押下けて其跡へ据る、中酒一廻り終らば吸物膳を下けて湯を出すのである。此湯といふのは焦飯の湯である。普通は湯桶で進めるが夏は切立を用ふるのである。之を進むるには湯桶の口を向ふにし、台に据ゑて持ち出で、中座し、右の手に湯桶の手を握り、左の手を口の下に添へてつぐのである。湯は主人先づ試みて參らするが禮である。菓子には本膳と引換に出し、抹茶は菓子の後にするのである。

膳のさげ方 先づ向詰を下け、次に二人が盆を持ち出で、左右に別れ、一禮して右の人は取肴、茶椀盛、左の人は平、猪口とさげ、二人同時に立ち歸り、次に右の人は三の膳、左の人は二の膳をさげ、次に一人は本膳を下け終るのである。茶菓は其儘置おくべきものである。此後に酒宴を爲す場合には盃を出して置くのである。

後の酒宴 前の酒宴が終つて後の酒宴に移る時

は暫時休み、後先づ吸物を出し、次に硯蓋(昔はこれに花果など載せるに用ゐたが後世に至り別に其形の器を作り口取肴など盛るに用ゐる様になつた。廣蓋の類である)を出して(此時主人の挨拶ある場合もあり)後盃を一わたり廻し、次に刺身を出して盃を一巡するのである。多人数なれば中以下の客へは盃洗に水を入れ盃を洗つても出すがよい。之は盃の廻る事が遅くて退屈する事がない様にする爲である。此時又別に五つ組の盃を出し、次に銚子をだし、又酒を一巡して二度目の吸物を出し、酒酣になつて興起らば七つ組盃を出し、大平、浸し物などを出すのである。かくておひく歸り客ある様なれば主人が挨拶し、後段として鴨飯又は麵類を出すのである。

同硯蓋を進めるには箸を向ふにして兩手で持ち出で、盃台の左に並べ、盃を吸物膳の手前の右角へ進め酌人が酌をなさば給仕(かよひ)の者が盆に小皿を載せて持ち出で、右に置き、台を左へ廻して箸を我方に向け、皿を取つて盛り兩手で客の右に進め、台を向ふへ廻し置くのである。

同刺身の出し方は給仕人刺身を大皿に盛り台に載せ兩手で持出で、銚子の右に置くと同時に酌人は焔を直し給仕人の左に並んで座し、給仕人が刺身を進むれば即ち酌をするのである。刺身の取り様は硯蓋に同じである。此時五組盃など出す事もある。

同銚子の出し方は大きな鯛などは頭を我左にして台に載せて持出で、硯蓋の前少し左へよせて置き、小皿を盆に載せて持出で、右に置き取つて進めたら酌を爲すのである。肴の取り方は前と同じである。

後段 鴨飯を出す場合には吸物碗に盛り、盆に

載せて持ち出で、吸物の空碗と引換ふるのである。又換へる時は吸物碗の蓋に幾つも盛り、盆に載せて持ち出で、吸物膳の左の隅に置き、よく見計らひて幾度も客の碗の中へあけ入れるのである。又麵類も之と同じである。

膳部の敵立 は料理の部で述べる。

盃の上中下 銚子 盃には上中下の區別があつて、三寶に据ゑて賜るは上、土器を小角ばかりに据ゑて酌人の左手に載せたのは中、銚子の口に土器を載せたのは下である。上輩の盃は銚子より上に持ち、中輩の盃は銚子を盃と等しく持ち、下輩のものは盃を銚子より下けて持つべきが一般の禮である。それから盃をさした人と受ける人との間に酌人の居るのは非常に無禮なものであるから左方又は右方に添ふて居らねばならぬ。又小さな盃台は左手で取扱ふのであるが、極めて大きな盃であるならば、銚子を下に置き、台を兩手に持つて之を取

扱ふべきである。客若し肴をはさんで居る時は酌人は左方に待つて居らねばならぬ。

第八節 奉仕の心得

父母に仕ふる心得 父母によく仕ふる者はやがてそれが君に仕る事となるものであるから、子としての第一の務めは父母に仕る事である。幼き時より柔順にして父母の命に逆はず、兄弟姉妹仲睦まじく世話をやかせず行儀作法を正しくして身の行ひを慎み、少しにても両親の助けとなる事は努力を厭はずして代りて之を爲し、例へ心に適はぬ事があつても能く堪へ忍んで両親を安心させる様にせねばならぬ。殊に女子は成長して他の家に嫁けば夫の家を終身の住居と定めるものであるから舅姑に對しては實の父母に仕ふるが如くし、一日も孝養に怠つてはならぬ。

夫に仕ふる心得 婦人として最も大切なのは夫

に仕ふる道である。女子にして一旦嫁ぎたる以上は其身は夫の身に併はされて同身一體となり、親にも兄弟にも増して最も親しいものである。そして一生苦樂を共にし階老同穴の契りを結ぶのである。けれども人間たる以上双方互に意見の異なる所もあり、動もすれば之が爲一家の不和を生ずる事がないとも限らない。斯る場合には婦人たるべきものは己れを屈して夫に従ふべきもので、決して自己の我意を通しではならぬ。只夫たるべき者が悪しき事をしたとか、不道德の事があるとかする場合には妻はよく道理を盡して懇に夫を諫め、腹を立たせぬ様に時と場合とを見計らつて幾度も穏かに諫むべきである。夫の過ちがあつたからとて之を他人に語つたり、兄弟に告げたりするのは夫を辱かしめるものであると共に妻たる者の品位を墮すものである。即ち我身を夫にまかせた以上は夫の過失は即ち妻の過失で、夫の恥辱は妻の恥辱となるのである。それから夫婦間の愛

情は日を経るに随つて漸次に薄らぐ者があるが、之は妻たる者が始めの内は夫に對して叮嚀にし、種々心を用ゐて髪を梳るにも注意し、衣服を着かへるにも意を用ひ、言葉遣ひも叮嚀にするが、月日の経るに隨へ、家事向の事を扱ひ、目前の仕事が忙はしい爲め夫に對しても兎角おろそかに流れ易く、又夫も追々に我儘を出すからである。少くも人の妻として終世の苦樂を共にし、永く樂しき團樂を壽かんとすれば其愛情に冷熱があつたり、柔順の深淺があつたりしてはならぬ。夫から命令を受ける事があつたら直に其用を辨じ、例へ下女下男ある家でも是等に打まかせず夫の手許の用向は大抵自ら立ち働く様にし、常に夫の意を察して其心に適ひ、禮節を失はぬ様に心掛けねばならぬ。夫婦の間餘り睦し過ぎて不作法に流れ、言語等も粗略になるのは最も慎むべき事である。夫が家に居る事を嫌ひ外出して遊び狂ふは多くは其妻の氣に入らぬか、又は他に迷ふ所

があるからである。こんな時に妻が妄りに格氣の色を表はしたり、夫に逆つたりすると夫は益々妻を嫌ふに至るものであるから、妻たる者は例へ夫に不行跡の事があつても却つて平素より一層やさしき顔を以て接し其機嫌の最も宜い時を見計らつて徐ろに諫むるがよい。又夫が外に働いて大いに身體と精神とを勞するは、之れ家を思ひ妻を思ひ親や子を思ふが爲であるから、家に歸つた時は能く慰め悦ばしめ、晚餐等の如きには夫の好める物を調へ置き室内や屋敷圍りなども清潔に掃除し、何事も夫に不快の念を起させぬ様にせねばならぬ。多くの召使ある家では夫に對する行儀は殊に正しくしないと奉公人等も亦之に見做ひ、主人の命令を重んじない様になるものである。

親族に對する心得 親族には其家の關係により厚薄があり、遠近があるから、種々の區別を爲すは當然であるが、總て親密に交際し、互に疎略の取

扱をしてはならぬ。又人には種々の事情があつて貧富地位等に差異を生ずる事は免れ難い事であるから、親族中に吉凶ある時は互に相慶弔援助するが道である。世には親戚の裕福なる時は常に往復して親交厚きも一朝不幸に遇つて前日の影なきに至れば顧みざるのみならず、彼は親族でないなど、云ひ遁れる者も少くないが斯る事は實に言語同断といはねばならぬ。我家に吉凶ある時は直に親族に通知するがよい。それから親族に關する不名譽や、自慢話等は一切他に語るべきものでない。

朋友に對する心得 朋友と交際する時はよく其人の品格を撰びて爲し、親しき内にも禮儀を忘れず、誠實を以て互に善を勧め、惡を戒しめなければならぬ。友人の幸福を見て赤心から喜び、惡を見て心中から心配するのは眞の友としてよい者である。只表面のみ體裁を裝ひ、面前では感心した様にして裏面へ廻つて兎や角云ふ者は友とすべきものではない。

い。朋友は餘り多くを求めるとは少くともよいから眞の友を求めるとよい。友人の疾病其他不幸の時、友人は直に慰問し、遠く離れた時は時々其安否を尋ねるがよい。

皇室に對する心得

皇室に對しては臣民たる者は常に深く尊敬し奉らねばならぬ。常に不敬の言語なき様に意を用ゐ、天皇及び皇族の御肖像に對しては粗末なる取扱を爲さず、又皇居の近傍を通過する時は敬虔の意を表し、國歌は適當の時の外は妄りに歌ふものではない。皇室又は國家に吉凶の大禮ある時は謹んで之が祝意又は弔意を表さなければならぬ。天皇及び皇族に對する敬稱は左の如くである。

- 陛下 天皇、太皇太后、皇太后、皇后
- 殿下 皇太子、皇太子妃、皇太孫、皇太孫妃、親王、親王妃、内親王、王、王妃、女王、王族。

行幸啓に對する心得

行幸又は行啓を途中で

拜し奉る時は道の傍らに寄り、御先驅を認めたら直立不動の姿勢を取り、傘を持つた時は暴雨の外は疊んで後方に置き、鳳傘若しくは御馬車を見上げ奉つたら恭しく最敬禮を爲し、過ぎ給ふを待つて徐ろに頭を上けるのである。最敬禮をする時は眼鏡、外套、傘杖等を用ゐてはならぬ。汽車で御通輦の場合も右に準ずるのである。

軍隊に對する心得

軍隊は國家を守る干城であるから、途中之が通行に逢つたら路傍に避けて敬意を表さなければならぬ。又聯隊旗や軍艦旗に對しては敬禮をすべきものである。

大祭祝日の心得

大祭祝日には國民たる者は必ず軒頭に國旗を掲げ、家業を休み、身分相應に祝祭をするがよい。そして此日は身體服裝を清潔にして不敬の振舞があつてはならぬ。

第九節 日本料理の饗應

ある。客の心得 招待に應じて饗應に預る者はよく其時刻を見計らひて行くがよい。殊に多人數の宴會等に行く場合には時刻に後れぬ様に注意せぬと、主人の迷惑は勿論、他の客に對して甚だ失禮となるものである。膳に坐る時は眞向ひにならずして膳を少しく左の方へよせる心地で坐し、然る後右の手で飯の蓋を取り、左の手に移し、又右の手で汁の蓋を取り飯の蓋を重ねて膳の左側に置き、次に箸を取り、汁を掻きたて飯を二箸食つた後汁を吸ひ、又飯を食ひて菜を食ふのであるが、汁より菜又は外の菜へうつるのをうつり箸といつて嫌ふものである。二の汁を喫する時は外の菜を食はずして二の膳の菜を食べ、右の方にある菜は箸を持ちながら其碗を取り、左へ移し持ちて食ひ下に置く時も同じである。何の菜を食ふべきかと思合はすのは迷ひ箸といつてよくない。蓋を取らずに中に何があるかも知らずに終つて

主人の心得 人を招待して饗應を爲さんとする時は、前以て招待状を送り、其諾否を問合はすべきものであるが、一旦諾したる後は客たるべきものは其約束を破るは無禮である。約束の日には主人方では食物器具は勿論、室の内外を清潔にして室内の飾付も四季折々により身分相應に意を注ぐべきである。賓客來らば男客は脱衣室、女客は化粧室に導き、自家の僕婢を其使役に供し、若し客の數多き時は帽子、外套、下駄、傘等の混雜せぬ様に注意するがよい。而して來客が揃つたら料理を出すのである。客の揃ふ間は茶を出し、又は餘興などをなし、客に退屈せしめぬ様にせねばならぬ。來會せる賓客の中に未だ相識らざる人がある時は主人は叮嚀に之を紹介し、酒飯の出た後は主人は客より後れて食し終る様にし、席には幼児等を出してはならぬ。賓客に満足と然らざるとは、客の數の適否、主人の注意、料理の鄭重なるや否や等によつて岐るゝもので

了ふのは無禮である。又こみ箸といつて未だ口にある内外の物を食ふのはよくない。焼物は介添又は給仕の女がむしりて進むべきもので、若し客自らむしる時は裏をかへすものではない。成る可くは手をかけぬがよい。香の物は湯の菜であるから食中は食はぬがよい。餅、團子其他すべて丸い物を食ふ時は、一口に食ひ切れば三日月形に齒の迹残りて見苦しいから一口食つて又傍の方を食ひ切り、餅類は楊子にさして食ふか、又は指に摘みて食ふもよい。箸では食はぬがよい。吸物は初献には汁を吸ひ、後實を食へ、二献目は實を食へて後汁を吸ひ、三献目は初献に同じである。又小づけといつて吸物を出して後飯を出す事がある。其後は替へて食ふのである。湯が出たら箸を取り、湯を受けて飲むのであるが、此時は箸でよくかきたて、箸をすゝぎ、度々箸を下に置くはよくない。膳に坐り箸を取るには上座の人より遅く取つて、又早く置くがよい。併し餘り遅く取

り過ぎたり、早く置き過ぎたりするのもよくない。適度にするがよい。それから上座して苦しからぬ人でも一應は辞退し、初めからすか／＼と上座へ行くはよくない。それだからといつて上座すべき人が餘り辞退し過ぎるのもよくないから是等は其場合と相客の上下をよく見て適度にせねばならぬ。

第十節 西洋料理の饗應

主人の心得 來客の身分に甚だしき區別なき限りは一室に會するもよいが、多人數なるが上に身分に區別をせねばならぬ時は其客室を區別して設けて混雜せぬ様に注意するがよい。招待した來客が一同集まつた時は主人又は夫人が之を先導して會場に案内するのであるが、紳士貴婦人を案内するには主人又は夫人の右方に伴ひ、其着席の順序は來客中の第一位に居るべき紳士を中央の席に置き、其夫人を良人の右方に着かしめ、第二位の紳士を其左方に着か

しめ、主人は正賓の對面に着座し、其夫人は又良人の右方に着席するのである。それから其次の紳士貴婦人には相互に椅子を列ねしめるのが禮である。客に物を進めるには婦人を先にし男子を後にするもので、食物は客の欲するに任せ、決して主人より強ふべきものではない。

客の心得 招待を受けた時は直に承諾の有無を返答せねばならぬ。此時回答せぬのは甚だ無禮としてある。夫人に宛てた案内の回答は必ず先方の夫人に宛てるのである。時刻の如きも約束した時刻までには必ず臨席せねばならぬ。普通會席の席であるならば婦人は男子に先立って着席するのが例であるが、饗應の席ならば、主人の案内あるまでは着席するものではない。階段を昇降する時は男子は婦人の後からするのである。公會でも私會でも特別の事情のない限り終りまで席を離れてはならぬ。席に着いて他人を凝視たり服装を指したりする事は無禮である。

食事の心得 席に着いて椅子に倚つたり食卓に凭り懸つたりしてはならぬ。食卓と體との距離は二三寸位がよい。食する時は急がずに、食物を口一杯に入れたり、嘔みながら口を開いたり、口又は喉で音を立てたり、談話したりするのは悪い。パンを食する時は男子は手で割き其切口にバターをつけて食し女子は庖丁で切るも差支ない。オムレツ魚類の如きものは肉刺で食へ、卓上の果物は他に持ち去つたり、一つ残つた時は之を取つて食つたりしてはならぬ。食品の替りを望む時は庖丁や肉刺はパンの上に置き、皿の上ののせて出してはならぬ。自分の席の食物を次席に送つたり、食事中庖丁又は肉刺などを振り廻したりしてはならぬ。食事中は指を汚さない事に注意し、若し汚れた時はハンケチで拭ひ、決して口で嘗めたり、テール掛で拭つたりしてはならぬ。

第十一節 西洋禮式の言

語動作

紹介 西洋の禮式で紳士と淑女とを紹介する時は先づ淑女の許可を乞はねばならぬ。而して之を紹介する者は兩方を知つて居らねばならぬ事は勿論である。又紳士を淑女に紹介するのはよいが、淑女を紳士に紹介すべきものではない。紹介人が紳士を淑女に紹介すれば兩人は互に目禮を爲すのであるが、此時握手をせず、紹介人の退いた時兩人は談話を始めるのが禮になつて居る。

途中の禮 途中で紳士淑女が相遇ふた時は淑女の方から目禮するか握手するかせねば、紳士の方から先にしてはならぬ。若し淑女が談話を欲する場合には紳士は歩を廻らして淑女の傍に行き其赴く方向に隨行して談すべきもので、如何なる場合でも淑女を往來に立たしてはならぬ。

喫煙 紳士は淑女の許可なくして其面前で喫煙する事をしてはならぬ。若し戶外で喫煙する時は淑女に遣つたら其人が通行し去るまで中止するのである。

握手 をする時は差出された手をしかと握つたり指を握つたりせぬ様に注意し、寛やかに握つて之を離すのである。長時間先方の手を握つて居たり、堅く握つて亂暴に振り動かしたりするのはよくない。

歩行 をする時はしかと踏んで確かに進み、緩かならず急ならず、手は自然に體に伴ふて動き、妄りに激動せしめないのが淑女としての歩み方である。

目禮 は決して急激に腰や頭を屈せずに、優しく腰又は頭を屈するのである。

談話 は先方に通じない事を語るべきものではない。若し先方で我に知らざる事柄を話す時は勉め

て之を聞くがよい。自身の事のみ語るのは慎まねばならぬ。

第二章 婚姻の禮儀

第一節 日本式の婚姻

婚姻は人間一生の大事事件で、其配偶の宜しきを得ると否とは、實に一生の幸不幸、一家の齊不齊の根原で、人間社會を組織する基礎である。

配偶者の選擇 婚姻は右に述べた如く實に人生の重大事で、夫は終生其妻と苦樂を共にして一家の繁榮を圖り、妻は夫の家の人となつて夫の父母を我親とし、朝夕之に仕へ、夫に貞節を盡し、例へ不幸にして夫が死すとも再び他に嫁さぬが女子の道である。故に婚姻を爲す前には十分其配偶者の選擇に意を用るなければならぬ。

人物 先づ第一に見なければならぬ事は配偶者の人物である。配偶者が如何なる人物で、將來永く苦樂を共にするに足る者であるか、現在の境遇は兎も角將來幸福を得らるべき者であるか、才能は如何、人格は如何、交際方面は如何、意志の強弱は如何等をよく調査し、後に至つて後悔せぬ様周到の用意を以てするがよい。

性質 次は性質である。多血質の人であるか、胆汁質か、神經質か、粘液質か等を調べ、若しそれがよく判明せぬならば活潑か、温順か、能辯か、沈黙か、機敏か、重厚か、眞面目か、不眞面目か、氣が長いか短いか、質朴か華美か等をよく調べ、而してよく調和する様な性質の者を撰ぶべきである。

體格 次は體格である。肥えて居るか痩せて居るか、多病の人か無病の人か、悪疾又は體質遺傳性の病氣のある人か無い人か、是等は先方の知合の醫師に就いて調べると同時に近所の者に聞き糺し

て見るがよい。

品行 も亦大切である。世には教育もあり地位もある者で、動もすれば品行の疑はしい者が少くない。是までに如何なる品行の人であつたか、女と關係があつたか、男と關係があつたか、又他に品行上に就いての不都合があつたか等をよく調査し、餘り甚だしき場合には他の方面が如何に合格して居ても避けるがよい。

容貌 之もなか／＼等閑に附し難いものではあるが、之を第一か第二にして置くの間違つて居る。年若き青年男女は容貌を最も注意し、其他は顧みざるが如き事往々見る所であるが、是等は愚も亦甚だしきものといはねばならぬ。勿論容貌の甚だしく醜きものは子孫改良の上から見てもよくない事で、又人の情としても美を愛するのは止むを得ない事であるが、美に奪はれて他を顧みぬが如きはよくない。**學問** 之は職業によつて異つて居るが、學者と

して身を立てない限りは、普通一般の道理を知つて居ればよいとしなければならぬ。而し學問はよく其人の品性を陶冶し、智徳を磨く上に必要なものであるから、是等も考へなければならぬ。又妻は夫に相當する丈の學問を要し、餘り甚だしき相違のあるのはよくない。少くも夫の知識に對して同情し得る丈の學問は具へて居らねばならぬ。

地位と身分 之は現在の事を以て律してはならぬ。又物質的方面からの地位身分と、精神的方面からの地位身分とをよく知らねばならぬ。内閣總理大臣と車夫とは何れが偉いかとか貴いといふ様な事を比較すべきものではない。車夫でも總理大臣より偉い者もあれば偉くない者もあると同時に總理大臣でも車夫より偉い者もあれば偉くない者もあるのである。だから地位や身分は其人の人格、才能等をよく見て、將來を考へ、空位空官や虚位虚名を標準としてはならぬ。只將來の身分に相當した者を配偶者に

撰ぶのが第一である。

財産 の如きも亦同様で、巨萬の富を有して居る者でも一朝にして無一物となる事もあり、無一物の者でも將來は巨萬の富を得る事がある。だから多くを望まずに、只身分相應の生活を營むに足る財産又は収入あるは勿論、萬一不幸にして疾病火災等に罹つた時人の恵みを受けずに済む丈の財産が又は収入があればそれでよい。

嗜好 それから最後には配偶者の嗜好も大體知つて置くのがよい。如何なる事を好む人か、如何なる事を嫌ふ人か、如何なる娯樂を有するか等を大體知り、それに適應した者でない、家庭を作つてから相互に殺風景となる事があるものであるからよく之を調査せねばならぬ。

撰擇の方法 右に述べた各項に就き調査して配偶者を撰ぶ事は本人自身之を爲すのは容易でないのみならず、年若き者は往々にして美貌なるか、又は

地位等の爲め他の方面を閉却し易いものであるから、之が調査を爲すには父母其他經驗思慮ある年長者に依頼するがよい。そして又本人自身も出来る丈調べ、後父母其他の監督の下に兩人交際し、かの入らばと心から承諾した後婚姻をする様にすれば比較的間違がなく済むものである。

媒約人 婚姻には必ず媒約がなければならぬ。自由結婚といつて、若い青年男女同志が前後も顧みず、自分勝手に好む人と通じ、父母の許可がないか又は無理に許させて爲すが如きは、一種の野合で、禽獸に等しく、最も舊き思想のやり方といはねばならぬ。故に婚姻を爲すには必ず媒約人を用ゐ、父母の承諾か後見人の意見を聽きて之を決す可きである。さうしないと例へ夫婦の間は睦しくも夫の父母又は妻の父母との間柄親しくなく、一家眷族の交際を睦しくする能はず、遂に離婚の不幸を見る事がある。媒約人にはよく頼んで間違ない様に調査をして

目錄に認め、嫁の父から嫁に贈るを通例として居る又両親並に兄弟姉妹親戚僕婢等への土産は婚禮の夜持参するのである。其時の品物は反物、真綿、半襟、手拭等でそれに各人別に目錄を添ふるのである又結納と共に双方の親類書を取換すものであるが、之は大抵従兄弟位まで記すが例である。

第二節 嫁入の仕度

新婦の調度は其身分に應じ一定する譯には行かぬが、普通は三荷、五荷、七荷、九荷等の別がある。三荷といふのは簞笥一棹長持一棹、釣台一個、五荷は簞笥二棹、長持二棹、釣台一個、七荷は簞笥二棹或は三棹、長持二棹、釣台は簞笥の數に應じ二個或は三個、九荷は簞笥三棹、長持二棹、釣台四個である。釣台に載せるものは鏡台、針箱、用簞笥、琴、机、本箱、硯箱、膳椀並に茶道具一式、火鉢、煙草盆、日傘雨傘、鹽、下駄箱等を其身分に應じ調ふるので

ある。今三千圓、一千圓、百圓の豫算で調ふべき婚禮衣裳調度の見積高を左に掲げて参考にして見よう。

三千圓の豫算

白本紋縮緬子中振袖無垢二枚襲	六十五圓
白本紋縮緬子中振袖襦袢(裏白羽二重)	五十圓
三社模様黒紅白三枚襲	百九十圓
茄子紺縮緬白菊模様留袖八掛附二枚襲	九十五圓
拾無地御召雪篋模様變裾二枚襲	六十八圓
單衣色縮緬裾模様留袖一重	五十三圓
縦紹お召織留袖	二十三圓
略服	
縞お召二枚襲	五十七圓
大島袖 緋二枚重	五十六圓
米澤琉球餅一枚	十五圓

銘仙がすり一枚	十四圓
新お召一枚	五圓
縞お召一枚	三十圓
銘仙がすり一枚	十四圓
銘仙縞一枚	十四圓
銘仙縞單衣一枚	九圓
縞セル一枚	十圓
縞壁上布一枚	十五圓
越後紺餅一枚	十八圓
近江白餅一枚	四圓半錢
羽織	
黒縮緬紋附口綿入羽織一枚	三十五圓
飛模様紋お召縫紋付友禪羽二重裏一枚	三十三圓
大島袖がすり一枚	三十圓
銘仙縞羽織一枚	十二圓
琉球袖一枚	十五圓

色紋縦紹ちりめん紋付一枚	十九圓
糸錦丸帯一筋	百圓
厚板織丸帯一筋	五十圓
紹唐織丸帯一筋	三十五圓
博多と京華織合せ帯一筋	二十圓
友禪羽二重と縞縞子の合せ帯一筋	十四圓
友禪紹と白縞縞子の合せ帯一筋	十三圓
コート	
共縞お召拾半コート一枚	三十二圓
縞お召單衣コート一枚	十八圓
縞セル長コート一枚	廿二圓
長襦袢	
紅縮緬長襦袢一枚	二十三圓
白紋縮緬長襦袢一枚	二十九圓
友禪紹長襦袢一枚	二十圓
夜具類	

禮儀と作法

第貳卷

- 紺地銘仙(五布掛一枚、夜具一枚、三布敷二枚) 五十圓
- 納戸色霞小紋麻掻卷一枚、三布敷二枚卅三圓
- 銘仙座蒲團 五枚 十一圓
- 麻坐蒲團 五枚 八圓
- 崩黄本麻蚊帳 一張 二十圓
- 敷布 二枚 一圓七錢
- 附屬品**
 - 帶揚げ、腰帶、丸ぐけ帯締め、博多保達巻き、縮緬裾除け等各二かけ宛 約二十圓
 - 半襟五掛、羽織紐三組 約十圓
- 髪飾品**
 - 卵甲製飾筭 一揃 二十五圓
 - 黒甲臺金象嵌及び塗込櫛筭 一組 十五圓
 - 本甲バラフ髪搔櫛 一枚 三圓
 - セルロイド台金具應用束髪髷櫛 一枚 一圓
 - 珊瑚珠根掛け 一組 三十圓

- 鬘髮彫刻束髪用簪 一本 十五圓
- 無地龜甲の髷留 一個 三圓
- 髪結用黄楊櫛類 一組 四圓
- 装飾品**
 - 十八金無双時計及十八金鎖 一組 六十圓
 - 十八金眞珠入指輪 一個 三十圓
 - シヨール、白羽二重足袋、白キヤラコ足袋、手袋
 - ハンカチーフ、手拭、練帽子、綿帽子、旅行用化粧道具、手提袋、ハコセコ、懐中鏡入、繻珍紙入、化粧品、篋台、鏡と火熨斗、洋傘、雨傘、草履、下駄等 五十五圓
 - 簞笥及び小道具**
 - 普通四重簞笥 一棹 三十圓
 - 兩開重簞笥 一棹 六十五圓
 - 用簞笥 一棹 十三圓
 - 姿見象鏡臺 一個 十圓
 - 針箱 一個 五圓

一千圓の豫算

式 服

- 黒縮緬留袖松に末廣の裾模様白紋羽二重通し胴袷 七十五圓
- き三枚鹽 六十五圓
- お召江戸襦袢模様縫紋附留袖二枚鹽
- 略 服**
 - 縞お召 一枚 三十圓
 - 銘仙緋綿入 一枚 十二圓
 - 米澤琉球 一枚 十四圓
 - 新銘仙 一枚 五圓
 - 透綾上布 一枚 十三圓
 - 銘仙縞單衣 一枚 八圓
 - 縞セル 一枚 八圓
 - 色縮緬紋縞付羽織友禪羽二重裏付 一枚 二十八圓
 - 秩父縞 一枚 十圓
 - 米澤琉球袴 一枚 十二圓

禮儀と作法

第貳卷

- 手鏡 一個 二圓
- 机 一個 十圓
- 本箱 一個 廿圓
- 硯箱 一個 五圓
- 琴 一個 五圓
- 煙草盆 一個 二圓
- 下駄箱 一個 五圓
- 其他**
 - 結納返し(結納品の半額) 約百五十圓
 - 島臺、目錄臺、長髪斗臺其他の臺(椗製) 約三十三圓
 - 結婚式費用 約二十五圓
 - 披露式費用 約四百五十圓
 - 衣裳係費用 約十圓
 - 車代、人夫、手間代 約二十圓
 - 雜費(媒約人謝禮其他) 約三百圓

禮儀と作法

第貳卷

- 帯 一筋 三十五圓
- 糸織丸帯 一筋 十一圓
- 友禪羽二重と色織子の腹合せ 一筋 十七圓
- 紹唐織と透華織

コート

- 共縮お召半コート 一枚 二十七圓
- 縮セル長コート 一枚 十圓

長襦袢

- 紅縮縮留袖 一枚 十五圓
- 四季花模様友禪縮留袖單 一枚 二十圓

夜具類蒲團類

- 新銘仙掻巻、三布敷 一組 十八圓
- 銘仙座蒲團 五枚 九圓
- 蒔黄麻製宮村蚊帳 一張 九圓

附屬品

- 縮縮み帯揚二本、縮縮腰帶二本、丸ぐけ羽二重帯 一組 十八圓
- 縮一本、縮縮裾よけ一枚、半襟五掛、羽織紐三組 一組 九圓

三八

- 御祝儀帛紗友禪鹽瀬 一枚 十五圓
- 髪飾品 一組 七圓
- 卵甲製櫛笄 一式 三圓
- セルロイド台象箴及塗込髮櫛銀製束髮用簪 一本 五圓
- 翡翠彫刻簪 一式 二圓廿錢
- 本黄楊製櫛道具 一個 二十圓
- 銀製女持懐中時計 一個 七圓
- 十八金ルビー入指輪 一枚 四圓
- シヨール養老縮縮無地 一足 一圓十錢
- 白羽二重足袋 一組 一圓十錢
- ハンカチーフ、手拭、白キヤラコ足袋、練帽子、綿帽子、旅行用化粧道具、手提袋、懐中鏡入、化粧品一式、裁縫道具、雨傘、洋傘、草履、下駄 一組 六十圓

禮儀と作法

第貳卷

- 簞笥小道具 廿六圓
- 普通簞笥 一棹 二十五圓
- 兩開重簞笥 一棹 三十圓
- 用簞笥 一棹 八圓
- 鏡台、手鏡、硯箱等 約十三圓
- 其他
- 結納返し (黒斜子五つ紋付羽織及仙台平袴) 約七十圓
- 末廣一台、勝男武士一台、壽留女一台、家内喜多留一荷、目錄一台、長髪斗台、(椗製)等 約十四圓
- 結婚式費用 二十圓
- 衣裳係費用 五圓
- 披露式費用 二百十圓
- 雜費 (謝禮其他) 三十圓

百圓の豫算

式服(借用)

- 葡萄酒色五つ紋吳竹模様二枚鹽ね留袖(借料) 一 五圓
- 縮縮丸帯(借料) 一 二圓
- 長襦袢(借料) 一 一圓
- 道具類
- 針箱 一個 七十錢
- 裁板 (開閉自在厚紙製) 一個 四十五錢
- 火鉢 一個 二圓
- 火箸 一組 三十五錢
- 机 一個 二圓
- 本箱 (硝子戸附) 一個 二圓七錢
- 鍔と火髪斗 三圓
- 白木綿足袋 一反 一圓十錢
- 手拭 一反 六十錢

三九

禮儀と作法

第貳卷

硯箱	一揃	六十錢
下駄箱	一個	一圓廿錢
傘掛臺	一個	七十錢
高下駄、日和下駄、草履	三足	四圓
洋傘	一本	一圓廿錢
茶器	一本	三圓
茶筒	一揃	七十五錢
茶托	一個	二十錢
塗椀	五個	三十錢
箸	五人前	一圓廿錢
鐵瓶	二膳	卅八錢
瀬戸引洗面器	一個	一圓半錢
櫛道具梅の木	一式	五十錢
手拭掛	一個	廿八錢
普通簞笥	一棹	二十圓
新銘仙衣具	一組	十三圓

立鏡	一個	一圓半錢
湯沸し	一個	四十五錢
くせ直し器	一個	十四五錢
新銘仙座蒲團	五組	四圓半錢
結婚式費用	内	約二十圓
料理十人前膳部	内	十五圓
酒	三圓半錢	
菓子(松竹梅)十人前	一圓半錢	

第三節 送荷と門出

嫁入道具 新婦の道具類を送るのは婚姻の當日又は前日等何れなり便宜にするがよい。何れにしても送る方では荷物目録を作り之を媒妁人に渡し、附

右は何れも大正六年十月に於ける相場である。年により幾分の高低ある事は勿論である。

右之通り受取申候也
何某様
をかけるか、
り寧ろ將來役に立つ物へ金をかけるか、

禮儀と作法

第貳卷

荷物目録	一、長持幾棹
	一、針箱一個
何	一、何
以上	
年月日	

荷物目録に宛名を認めないのが法である。それから嫁入仕度に注意すべき事は其場限りの仕度に高價なものを作るよ

添人が人夫に托して新郎の家を送るのである。そして媒妁人は荷物より先に新郎の家へ待ち受けて届いた時之が指圖をすると共に目録に照して確かめ、新郎の親なき時は新郎に渡し請取書を取つて之を新婦の家へ届けるのである。此時も結婚の時の如く使者や人足には一同へ祝儀を出し酒肴を饗するのである。荷物目録及び其の請取は奉書を用る左の如く豎に認めるのである。

門出の祝 婚姻の當日新婦の支度整ひ先祖へ暇乞の墓参も済みて出立といふ前には両親兄弟姉妹と名残の盃を汲交すのであるが、之を門出の祝といつて父の方から盃を執り初め、互に献酬して兄弟姉妹へ盃を一巡するのである。先祖の墓参は前日に済し、當日は佛壇の位牌を拜して暇乞をしてよい。

嫁入の服装 は身分により種々あるが、上流社會にありては上着は白綾子(夏は生絹)袴は白綾幸菱裏平絹(夏冬同じ)肌着は白襟、袴は緋色海老色何れでもよい地は斜子或は精好(白絹の細帯)を着用するが、普通には振袖或は止袖の裾模様を用ひ、

冬は上着は黒或は薄色で、夏は重に薄色に緋或は白を重ね、振袖なれば中を緋に下着を白にすれども止袖なれば中下着二枚共に白を用ふるのである。品は冬は縮緬、斜子、羽二重等で夏は羅、絹等である。

第四節 日本式の婚禮

婚姻の儀式

婚禮の當日は媒人夫婦先づ新婦方に至りて祝儀を述べ、媒人(男)は一足先に新郎方に行き、媒人の妻は新婦方に留まるのである。けれども略して媒人の妻は新郎方に留り媒人のみ新婦方に至る事もある。新婦の家に至るには昔は籠に乗つたものであるが、近來は人力車を用ふるもの、馬車を用ふるもの、自動車を用ふる者等種々ある。行列は媒人妻(腰元)次に新婦(介添腰元)次に母(腰元)次に父(小者)次に釣臺といふ順序で、下婢を召連れる時は最後の釣臺の前にやるべきである。又新郎方では奥人の時刻前に途中まで人を遣し置き新

婦の一行が見えたら直に注進し、家の執事は玄関に出で、待受け、新婦の入車があれば侍女或は媒人の妻が案内して一行を化粧室に導きて休息せしめるのである。若し此時新婦が被衣又は綿帽子を被つて居たら何れも化粧室までは脱いてはならぬ。次に三献の式に移るのであるが、普通の席には媒人夫婦の外に親戚又は懇意の家の十歳前後で両親の揃つて居る少年少女を酌取人に頼み、雌蝶雄蝶の附いた銚子を持たせて次の間に控えさせ、侍女又は媒人の妻は先づ新婦を導きて其席に入り、上座の右の方に、次に媒人は新郎を導き来て上座の左の方に新婦と相對して座せしめ、媒人は其次に座するのである。席定まれば先づ手掛鬘斗を出し、媒人の妻芽度よしを挨拶すれば新婦は徐かに手を掛けて上座に直し置くのである。次に新夫婦の前に始吸物を出し、媒人の妻又は侍女は日本の三方に三組の土器(若くは鶴龜などの模様をついた三組の盃)を載せて持ち来りて

新婦の前に置き、同時に酌取人を呼んで近く進ませそれから妻又は侍女は上の土器を取つて新婦に渡し新婦は之を兩手に受け、酌取人進んで酒を注ぎ、新婦は之を飲み重ねる事三度の後土器を三方の上に置く時、媒人の妻又は侍女は其三方を新郎の方に持ち行き、跪いて之を進めれば新郎は之を受けて飲む事三度の後土器を三方の上に置くのである。此時媒人は高砂又は四海波の小謡を謡ふ事は古例であるが略する事もある。次に媒人の妻又は侍女は其三方を持つて媒人の前に行き、媒人は上の土器を取つて最下に置き直せば媒人妻又は侍女は三方を持つて新郎の前に進む新婦は上の土器(中)を取上ぐれば三献酌し、之を飲み終つて新婦にさせば新婦も亦前の如く飲んで土器を三方の方に置く時媒人の妻又は侍女は其三方を媒人の前に持ち行き土器を置き直す事前の如くし、三度目の土器(大)を新婦に進めて三献酌み、それから新郎に進め、三献を飲み終

つて土器を納めるのである。何れも三献宛加へて飲むから之を三々九度の盃といふのである。昔は此式の座中に島臺、船もりの臺、控臺、奈良臺、式三献引渡等の飾物を用いたけれど、今は多く之を略し上流の婚姻席でも島臺、奈良臺、三献引渡臺等を用ゐるに過ぎない。又銚子も丁寧な式では長柄のついたものを用ふるのである。式が済めば媒人は新郎を導いて座を立ち、媒人の妻は新婦を末席に下し、舅姑と親子の盃を爲すものであるが、此法は嫁よりの盃は舅より初めて嫁にさし、嫁より姑にさし、三の盃は姑より嫁に、嫁より舅にさして納めるのである。小舅、小姑との盃も同様である。此時媒人の妻は新婦より、土産物を披露し、新郎方より色直しの小袖を出し、互に挨拶を爲して媒人の妻を嫁の化粧部屋に導いて色直しの小袖に着替へしむるのである。此間に新郎も亦新婦方より送られた衣服

に着替へるのである。而し男子は着替を爲さぬ事もある。かくて新婦の着替が済んだら兩親及び媒人の妻と共に座に着き、新郎の方も兩親及び近き親族媒人等と共に座に着きそれら披露の盃事をして挨拶を爲し、それから膳部を運んで来て酒宴を開き、媒人は程よき時を計つて新夫婦に高盛の本膳を進めるのである。(高盛とは椀に赤の飯を山盛にしたもので此席で新夫婦に限り之を出すのが例である)食事が済んだら媒人夫婦は席を開くべき事を云つて新夫婦は兩親始め一同に挨拶して席を起ち、媒人の妻に導かれて閨房に入るのである。此時床盃と稱へて閨房の内に慇と盃事を爲す式がある。之は新郎より始めて新婦に指し、新郎で納めるのであるが、場合によつては略す事もある。床盃が済んで新郎手水等に立てば其間に媒人の妻又は侍女は新婦を臥さしむるのである。新郎が若し其座に居る時も亦同様に取りつてよい。又新郎が酒に酔つて臥した時は新婦は

後から臥してもよい。此夜新婦は新郎より話掛けられたら言葉少なに答へ、我より先に口を開いてはならぬ。床の敷様は夫婦共に北枕にして妻は西の方に夫は東の方に寝るが法である。又東枕にしてもよい其時は妻は北に夫は南の方に寝るがよい。又妻の床は裾の方から枕の方に延べ、男の床は枕の方から裾の方へ延べるものである。之は豫て侍女等に教へ置くがよい。婚禮の翌朝は新婦は未明に起き出で、手水含嗽などして化粧を早くし、髪を結び直すのである。衣服は終夜安眠せず顔色が悪く見ゆるものであるから成る可く顔うつりよい色を撰ぶがよい。婚禮後兩三日は大抵紋付を着用するのである。又此朝は新婦の親里へは夫婦の機嫌よく睦まじけなる有様を云ひ送る事は媒人又は侍女の役である。此日から五日歸りまで新婦の親類から新夫婦の機嫌を尋ねて種々の物を贈るを部屋見舞といふのであるが其使者へは新郎方で相當の祝儀を遣すがよい。婚禮後三

日目は三つ目といつて里方の女親から書面を添へて親の家に鮮魚を送り、又婚姻の日から三日目又は五日目に新婦里開きといつて五日又は三日間逗留し、其逗留の間に里方では舅入といつて新郎の父兄弟姉妹や親族などを招いて廣めの饗應を爲すのが例であるが、之は多く上流社會に行はれる事で、普通は三日目又は五日目或は双方の都合よき日を撰んで新夫婦始め舅姑兄弟姉妹打揃ふて媒約人夫婦の案内で新婦の里方に至り、新婦の兄弟姉妹近親など、初對面の近づきを爲し、饗應を受けて新婦を始め一同其夜に戻るものである。地方によつては之を見参ともいつて居る。又遠方の場合等には略式として婚姻の當日之を爲す事もある。新郎新婦共に結婚の祝儀を贈られた家へは赤飯或は鳥の子餅に饗節を添へて返禮すべきものである。それから種々の儀式全く済んでから舅の方へ新夫婦並に兩家の近親を招いて饗應するのを膝直しといつて此席では各々平素のかく

し藝當をなし、歌つたり舞つたりして睦しく親しいものである。大體右の如くであるが、之は身分に應じ適宜に爲すがよい。婚姻の儀式中には「かへす」「もどす」「かさて」「おくる」「やる」「もどる」「いとま」「なほなほ」「いよく」等の詞は忌むものであるから注意せねばならぬ。

第五節 西洋式の婚禮

西洋式の婚姻といつても各國皆法式を異にして一定して居らぬが、茲には主として英國の禮を述べる事にする。

婚姻の前 婚姻を結ばんとするには誓は豫め娶らんとする女の愛を求め、結婚の約束を結ぶのであるが、之には双方共兩親又は後見人の承諾を受けねばならぬが法である。そして約束をしてからは兩親又は後見人の嚴重なる監督の下に男女交際を爲し

双方共意氣相適ひ倍老の契を結んでもよいと思へば、聲は一個の指環を其婦に贈り以て其契りを堅め、而して又婚姻の時には別に指環を與ふるのである。指環は猫眼玉又は翡翠玉を以て飾つたものは忌み、現今最も適當の贈物として居るのはチブシー環といふ指環で、其中央を繞りて一條の帯を設け、之に金剛石、眞珠、紅玉等の寶石を鑲めたものであるが、寶石で裝飾しない金環を用ゐても差支はない。是等の指環は左の手の第三指に嵌め、婚姻の日に至れば一旦之を除いて婚姻環を嵌め、然る後それを外して同じ指に嵌めるのである。指環を贈つて結婚の約が整へれば之を親戚朋友等に報知し、親戚朋友は直に其家を訪問するか書翰を贈つて祝賀の辭を述べるのであるが、朋友は此時魚刀一組（十二挺）か酪刀かを贈るものである。

婚姻の儀式 愈々儀式を擧げんとする場合は新郎方にて吉日を撰び、又夫より妻に贈るべき財産あ

る時は其讓狀を婚姻の前に作るのであるが、此時には通常其夫妻の親戚を集め其目前で自ら認め名を署して之を證するのを法として居る。それから次は婚姻免狀を受けねばならぬ。此免狀は特別と通例の二種あつて特別免狀を得て婚姻する場合は便宜の時と便宜の場所とで行ひ、寺院の僧侶が其席に列する様にするのである。又通例免狀で儀式を擧げる場合は必ず寺院に到り嚴重なる儀式を守り、且つ必ず午前に行はねばならぬ。又其外國にあつて婚禮を行ふ際には其國の公使館領事館又は船艦中で執行するのが法式となつて居る。免狀の手数料、監席僧侶の謝禮金は皆夫の家で負擔し僧侶に與ふる謝金は夫抵我國の金で十圓以上で中には五十圓位のものもある。又新郎の仕度の費用は皆其兩親が出し、且つ婚姻當日の朝餐も亦其父の家で饗するのである。婚姻環は男の家で之を購ひ、よく心を用ゐて新郎の指に適ふ物を撰ばねばならぬ。新郎若し妹ある時は一般に之を

結婚の陪席婦となし、別に其家族と親しき女の中で新郎自ら愛する所の者を其員に加ふるのである。又新郎の隨従者は無妻の少年で其數は陪席婦の數と同じくする。婚姻の日は新郎新婦の朋友を悉く其席に招く事が出来ぬならば新郎の父母は勿論、兄弟姉妹、双方の親戚親友等を招く事を常として居る。婚姻の名刺は新郎之を作り、新婦の名刺は新郎の名刺より稍大なるを例とし、陪席婦は此兩者の名刺を封筒に入れ、豫て兩家の作り置いた朋友知己の宛名を封筒の上に記し、其名刺には以後の住所を記入し、且其婚姻後の旅行より歸る後日即ち「来る何日在宅」と記すのである。之は新夫婦が家に在つて知己朋友の訪問を受ける爲である。而して其訪問者には婚姻の菓子及び葡萄酒などを進めるのが例である。それから婚姻の儀式は寺院で行ふのが普通で、當日寺院に到る行列は第一車には陪席婦及び隨従者の主たる者、第二車には陪席婦の副たる者並に新郎の母、次

の數車は自餘の陪席婦で次は朋友である。新婦並に其兩親は最後の車に乗るのを例として居る。此時新婦の衣服は白色のものを着用し、頭に橙色の花環を着け、面には網紗の面布を覆ふのである。又寺院でしない所で行ふ場合には必ず寺院の住僧を迎へ參席せしむるもので、其住僧は其婚姻のあつた事を寺院の帳簿に登録して後日の證とする事を掌るものである。現今行はれる新婦の服装は藍色又は淡綠色の上衣を着し、袴は薄色、胸衣は白色の絹、手套は白き山羊の皮を用ゐる。儀式の寺院に至り、其寺院の裝室から登壇の處に到る時は新婦の父は新婦の手を携へて第一に進み、陪席婦之に次ぎ、新郎の父は新婦の母に手肘を供し、陪席婦の後に從ひ行き、其祭壇に至るや新郎は先づ隨従者と共に此所に在りて新婦に會する用意を爲し（即ち祭壇の欄前の中央に在つて式僧の左側に立つ）新婦の父は新婦の正面の後に立ち、新郎をして新婦の手を握らしむるに便ならしめ

又陪席婦の主たる者は新婦の左側に立つて新婦の手套を脱がしむる用意を爲すのである。婚禮式が終れば新婦は其手を新郎に携へられて装室に進み、陪侍者も皆其後に従ひ、次に新婦の父母、次に新郎の父母、次にそれ以外の諸員が之に従ふのである。そして婚姻の證書を新郎より新婦に渡し、新婦は之を受けて畢生保存する。斯くて直に婚姻の祝儀を婢僕に與へ、又陪席婦は帽針を以て隨從者の上衣に一朵の白繡花を留め附け、親戚朋友は新夫婦に祝賀の詞を述べ、退散の時刻が来れば新婦は新郎と共に第一の車に乗り、其母は第二の車に駕して之に續き、其他の者又其後に次いで車を我家に任せ、此所に婚宴を開くのである。此宴中は女客は皆帽を着け、新婦は其祝の菓子を切る時、其家の舊友中の一人が起つて新夫婦の健康を祈れば新郎は之が答謝の辭を述べ、次いで新婦の父母の健康を祝し、順次に此に列席せる重なる人の健康を祈るのであるが、約一時間の後

陪席婦の主なる者は新婦を扶けて靜に其席を退き、新郎は暫時朋友と共に此所に止まつて後退き、自ら旅装を着け、新郎も此間に旅装を着けて相共に旅行の用意を爲し、新婦は其父の家に至つて告別し、新郎と相携へて志す方面に旅行するのである。斯くて歸り来れば前に述べた如く知己朋友の訪問を受け、祝の菓子や葡萄酒などを進めるのである。そして新婦の儀式は全く終る事となる。

第三章 慶 弔

第一節 出産の祝

帯祝ひ 我國では婦人が懐妊して五ヶ月目には吉日を撰んで岩田帯をしめる祝をする事になつて居る。之を帯祝ひといつて里方の兩親、兄弟、姉妹、媒約人等を招いて祝宴を張るのであるが、此日里方

を招いて慶應し、産婆へは心づけをする。初着には紋の染模様は白小袖を重ねるのが正式である。

宮参り は小兒の忌が明けたのを祝して始めて氏神に参詣するのであるが、男子は三十二日目、女子は三十三日目で、此日には親戚、朋友、媒約人等を招き祝宴を開くのである。

食初め は百二十日目に、男の兒なれば男女の子なれば婦人が食をくゝめるのである。其法は黒塗の椀に高く飯を盛り上げ其上に更に握つたむすびを載せ、男は左の膝の上に、女は右の膝の上に載せて、握り飯を取り膳の右の向ふの隅に置くのである。此日も亦祝宴を開くのである。

誕生日 は出産の翌年之を祝ふを初めとしてそれから毎年祝ふべきものである。其他女子は三歳にして帯結び、男子は五歳にして袴着等の祝がある。

第二節 年始其他の慶弔

の父母からは紅白の絹八尺宛を紙に包み水引を掛けて樽肴を添へて贈るものである。そして産婆を招いて嫁の腹に前の紅白の絹を巻いて帯とするのが作法である。次此絹は小兒が生れる前に小紋に染め祇園守の紋をつけて紅絹の方を裏として小兒が生れてから産衣とするのが例になつて居る。

三つ目 小兒が生れてから三日目を俗に三つ目といつて、産婆が来て小兒及び産婦の身のまはりを清潔にし、産婆に心づけをするのである。

七夜 といふのは生れて七日目で、此日は小兒の名披露をする祝である。小兒の名は祖父伯父、叔父等の内年長にして幸ある人から送るのをよいとしてある。其認め方は奉書か杉原紙かを二枚重ねて折紙とし、其中央に名を書き、三つに折つて小包をなし、白木の臺にのせ樽肴を添へて送り、産婦には時服一重ねを贈り、里方の父母からは小兒の初着を贈るのである。そして其日には里方の父母を初め親族

年始と歳暮 一月一日は其年の元日で、人の心を全く新たにせねばならぬ。故に朝は未明に起きて身體を清め、氏神に参拜して父母長上に新年の祝詞を述べねばならぬ。親戚、恩人、朋友等に對しては三ヶ日以内に年始廻禮を爲すか或は年賀狀を發するがよい。但し三ヶ日中は特別に懇親なる家の外は遊びに行かぬがよい。年始の訪問を受けたり賀狀を受けた時は速に返禮せねばならぬ。歳暮には恩人に對して贈物をするがよい。

吉慶と不幸 父母長上等の誕生日には祝意を表し、親族朋友に婚姻、出産、新築落成式等のある時は祝賀をせねばならぬ。人から賀せられた時は帳簿に記入し置きて身分相應の返禮を爲し、又親戚朋友の内に水災火災其他の不幸があれば速に哀悼の意を表すがよい。又人の喪を弔ふ時の供物はよく吟味して調べ、葬式を見送る時は禮服を着用し、決して華美なる服装をしてはならぬ。神葬には玉串を捧げ

佛葬には焼香を爲すのであるが、何れも位牌の前三尺許りの所に至つて一拜し、少しく進み出で、又一拜し、右手で玉串を供へ（佛式なれば香を摘み三捻り程炷べ）少しく退いて叮嚀に禮拜した後靜に退き立會の齋官（又は僧侶）が居れば其方に敬禮するものである。會葬の後歸宅した時は門外で鹽を振り掛け身を清めた上家内に入るべきものである。自己の家に喪ある時は直に死屍埋葬等に關する手續をなし親戚朋友等には洩れなく速に通知し、家の内外を清潔にし忌中は門前に「忌中」と記せる張紙をするものである。尙死人を取扱ふ場合には最も鄭重にして死者の枕元には刀劍類を置き、死者の湯灌前は病氣中の如く枕邊に居て護理、納棺は近親の者三四人で取扱ひ、妄りに他人に見せてはならぬ。納棺終れば次室に移して櫛（佛式ならば櫛）水等を供し燈明を點するのである。次に葬儀には喪主を定めるのであるが、子ある時は子、子なき時は近親の者を喪主と

し、喪主は萬事を行ひ難きものであるから喪祭を掌る者、客の扱ひをする者、來訪者の姓名を記す者、金銭出納を爲すもの、葬具を取扱ふ者、勝手賄を扱ふ者、其他手傳する者を親族朋友より定め置くがよい。葬儀は身分相應よりも控目になし、決して華美に流れてはならぬ。出棺の時刻は通知の時刻と違はぬ様にし、會葬者の爲には然るべき所を控所に當て、置くがよい。又會葬者の姓名、香奠等は洩れなく記載して保存して置くがよい。

第三節 忌服の心得

忌服中は喪服を着し、哀悼の情を表し、謹慎すべきものであるが、父母、舅姑、夫等の如き最も親しき尊長の喪に遇ふ時は先づ婦人は頭髮を解きて島田くづしの如き結び髪とし、忌の明くまでは平常の如くしてはならぬ。それから忌服中は物見遊山等の事をせぬのは勿論、止むを得ざる場合の外は他出した

り他人に面會したりしてはならぬ。又神社に参る事もよくない。我家の神棚には白紙を貼つて之を掩ひ佛前には日々供物燈明を上げ、七日々々の供養の外暇あれば時々墓參りをして死者の靈を慰むべきである。それから重忌服といつて例へば父の忌服の未だ明けない内に母が死するが如き事あらば母死亡の日より更に五十日の忌と三ヶ月の服を受け父の忌服の殘餘は之を受けない事になつて居る。他の重忌服も亦之に準じて居る。忌服の日數は親疎の別に從つて差異があるが、忌服令に定むる所は左の如くである。

等親	忌服	等親	忌服
高祖父母	十日三十日	伯父母	二十日九十日
曾祖父母	二十日九十日	同胞兄弟	二十日九十日
祖父母	三十日百五日	異腹兄弟	十日三十日
父母	五十日十三月	叔父母	十日三十日
夫	五十日十三月	同胞姉妹	二十日九十日

妻	二十日九日	異腹姉妹	十日三十日
男子	二十日九日	同胞甥	三日七日
女子	十日三十日	異腹甥	一月半三日半
孫(男)	十日二十日	同胞姪	三日七日
孫(女)	三日七日	異腹姪	一日半三日半
曾孫(孫)	三日七日	父從兄弟	三日七日
		母從兄弟	ナ
			ナ
			ナ
			ナ

第貳編 料理の實際

第一章 日本料理

第一節 料理の目的

人の生命を左右すべきものは實に食物である。病氣にあらざる限り、人は毎日二回若しくは三回の食を攝らねばならぬ。如何に頑張つて見た所で、瘦我慢をして見た所で、腹が空いては戦は出来ぬのみならず、終には餓死して了はねばならぬ。然らば斯くの如き貴重なる食物は如何にして之を調理するか、如何なる料理が我々人間に最も適して居るかを知らねばならぬ。之が即ち料理法の目的であるが、之には第一食品は營養の價値あるものでなければならぬ事、第二は消化し易い様に作らねばならぬ事、第三

料理の實際 第貳卷

は食品は其人の嗜好を満足せしむる事、第四は食品の配合は各營養分を過不足ない様にする事、第五は經濟に注意する事を研究せねばならぬ。即ち料理は衛生に適し、又經濟的にせる事を忘れてはならぬ。

第二節 味付けの加減

鹽と醬酒 食物の料理上最も多く使はれるものであるから其味加減は十分注意せねばならぬ。最初に七八分と思ふ位に加味し、よく味の濃淡を試みた後残の二三分を漸次に注ぐ様にするがよい。注し過ぎて後鹹しとて水を注ぐと味を悪くするものである。又餘り永く沸騰せしめると其風味を損するものである。

砂糖 は成る可く一回鍋に入れて水を加へ、能く沸騰せしめて灰汁を退きて使用するがよい。しかし餘り多く用ふると風味を害するものである。近來は砂糖の代りに蜂蜜を使用する者も多くなつて來た

酒と味醂 は何れも一回沸騰せしめて十分にア

ルコールの氣を去るのであるが、それには先づ鍋で
煮沸し、附木に火を點じ、硫黄の全く燃え終つた後
に煮沸した上を燃すのであるが、此時注意せぬと酒
に火が點く様な事がある。

酢 は生酢を用ふる場合と一度沸騰せしめて用ふ
場合とある。但し生魚生菜等は生酢のまゝ使用し
た方がよい。

味噌 の加減も醤油加減の如く、一時に多くを入
れず味を試みつゝ入れるのである。

煮出汁 には經節煮出汁、昆布煮出汁、椎茸煮
出汁等があるが、經節出汁は經節を微温湯の中に五分
間程浸した後取出して能く洗ひ、布巾で水氣を拭ひ、
上部の黒い部分を削り去り、鉋で薄く削り、水一升
を鍋に入れて能く沸騰せしめ、削つた經節卅匁を投
じ、蓋をせず其儘二三回沸騰させ、浮き上つた泡
を搦り去り、鍋を下ろし、一二分間経て并の中へ

節を受けて漉したのを一番煮出汁といひ、其漉した
滓を再び鍋に移し、三四合の水を加へて前の如くし
て取つたのを二番煮出汁といふのである。但し必ず
しも水一升といふのではなく、水は適宜に増減し、
それに應じて經節も増減するのである。之を煮物の
味付けに使ふ時は材料と共に加へ、汁物羹物等には
注いた後は餘り永く煮てはならぬ。昆布出汁は上等
の煮出汁昆布を求め、タワシで手早く水洗をし、之
を使用する水に四時間程漬け置き、其浸水を使用す
るのである。又昆布を洗つて沸湯に浸し直に蓋をし
鍋を下し、暫く過ぎてから用ゐてもよい。

辛味と香味 煮物には鍋を下ろし際に投じ、汁
物には器に盛つた後に加ふるものである。何れも餘り
多くを使ふと却つて味を害するものである。

煤で加減 シュンギク、小松菜、又はハウレン
サウ等の如き灰汁の少ないものは湯の沸騰した中へ投
じ、蓋をせず其儘更に沸騰せしめ、直に箸で下か
けて用ゐるのである。

焼き加減 焼物をするには火の加減が最も肝要
である。魚類を焼くにはよく起つた火を伏せ加減に
して火口をふさいで火先の立たぬ様にし、材料を其
上にかけて焼くのである。又切身の魚類を焼くには
材料を串にさすか焼網にのせるかして前の如く火加
減し、海魚なれば皮目の方から焼き、河魚なれば肉
目の方から焼くがよい。魚類は餘り焼き過ぎても味
を害するものであるが、それだからといつて焼足ら
ないと衛生上よくない。よくこれ等の加減に注意せ
ねばならぬ。

蒸し加減 蒸す場合には材料を蒸籠の中に列べ
火を強くして湯の沸騰するを待つて其上に載せるの
であるが、此場合に品によつては蓋を細目に開けて

ら上へかきまはし、再び沸騰せしめ、直に籠に上げ
水氣を絞つて用ゐる。又芹、ウドの如き灰汁の強い者
は前の如く煤で上げた後、冷水に浸し一時間程灰汁
ぬきをして用ゐる。筍は米糠と共に水に入れ、弱火で
煤で、里芋は敷炭に並べ其儘鍋に入れ、微温湯を加
へ、烈火で煤で上げ二三十分間蒸し、粘氣を去つて
用ゐる。大根は少量の微温湯に少量の洗ひ米を投じ
中火で十五分間程煤で、苦味を去り、人参は少量の
微温湯で十分間煤で、牛蒡は水に浸して灰汁をぬき
多量の微温湯に浸し牛蒡の廿分の一の米糠を加へ、
弱火で十五分間煤で、蓮根、慈姑の如きは材料を
掩ふ程に鍋に微温湯を入れ、中火にかけて十五分
間煤で軟かになつた時鍋を下ろして水で洗つて使用
するのである。又煮物用の魚類を煤でるには、材料
を適宜の大きさに切り、鍋に湯を沸かして其中に入れ
ザット箸でかきまはして直に籠を上げ、よく水で洗
つて煮るのである。又吸物用にする魚類は適宜に切

蒸氣をぬきながら蒸すのと、蓋を密閉した儘蒸すのとある。

煮加減 煮る場合には普通は初め火を強くして漸次に弱火として煮るのであるが、煮えない内に醬油を加へると材料を硬くするものである。煮物に味を持たせんと思へば材料を煮え立つた煮汁に入れ、汁に味を持たんとするには肉を煮汁の中に入れて長く煮出すがよい。又切身の魚類を煮るには材料を敷笊の中に列べ、一重毎に竹の皮を隔てにし、煮汁を多量に加へ、落ち蓋を爲し、強火にかけ、後漸次弱火にして煮るのである。

第二章 各種料理の

仕方

第一節 飯の炊き方

若菜飯(二月) 菜の莖のない部分を細かに刻み

を等分にして筍を煮、飯を鉢に移しながらよく混ぜて椀に盛り、木の芽をよく洗つて一葉か二葉おいて出すのである。

紫蘇飯(六月) 赤紫蘇を鹽につけ、莖をとつて細かに刻み、布に取つて程よく絞り、焙烙で弱火にかけてゆるく炒り、飯を移す時混ぜるのである。

蓮飯(七月) 蓮の若葉を細にたき鹽をふつて布に取り熱湯を注いで堅く絞り、飯に少し煎り豆腐を混じたものへ振りかけるのである。

甘藷飯(八月) は甘藷の皮を剥き、五六分の角に截つて水に浸し、再三水を替へて灰汁をぬき、ざつと蒸して水、砂糖、醬油を甘藷を掩ふ位に加へ、蓋をせずに煮て飯を移す時に混ぜるのである。

栗飯(九月) 米一升に付き酒五勺醬油五勺の割合に入れて飯を炊き、栗はよく渋皮を取つて(搗鉢の様なもの)で取るがよい) ザツと燂で二三度湯を替いて滋味を取り、醬油味醂で淡く味をつけ、栗をく

よく叩いて碎き少し鹽を撒り、布に取つて程よく絞り釜から飯を鉢に移す時混ぜ合せるのである。

海苔飯(二月) 海苔を焼いて其色が變つたら乾いた器に揉み置いて、飯を椀に盛つた時之を撒り掛けるのであるが、飯は温かいのがよい。

櫻飯(三月) 章魚の足を燂で、薄く切り醬油と砂糖でザツと下煮をし、火を引く時に飯に混ぜてむらし、食べる時々一寸薄醬油をかければ味がよい。

卵花飯(四月) 豆腐の殻をよく搗り之を裏漉にかけ、豆腐殻百々に就き鶏卵一個の割に箸でかきまぜ、煮出汁と砂糖を加へ、そしてばり／＼となるまで炒りつけ、鍋を下ろす時少量の醬油を混じ、古生姜の少量を細かに切つて鹽を酢に浸したものを振り混ぜ、椀に飯を盛つて其上に之をかけて出すのである。

筍飯(五月) は筍の皮を剥いて米糠を少し入れ柔く燂で、ザツト水に浸して細かに刻み、味醂と味噌

づさぬ様にして煮、飯を移す時に混ぜるのである。

松茸飯(十月) 松茸の薄皮を剥いて細かに切り之を鹽水に入れて後筍にあげ、味醂一杯に醬油一杯の割にした汁でザツと煮、其汁を釜に入れ、飯を移す時混ぜ合はせるのである。

大根飯(十一月) 大根を千六本に刻んで米と一緒に釜に入れ、普通の飯を炊く様にし、飯を移す時清汁でもかければなか／＼おいしいものである。又米を入れる前に釜の底に昆布を二枚ばかり敷いて置くと昆布の香りが飯にうつつて味がよい。

赤の飯(十二月) 小豆を燂で、柔くなつたらそつと筍にあげて置き、燂でた汁は米を仕掛ける時に小豆と一緒に釜に入れ、米一升に鹽一握程混ぜてよくかきまはして炊くのである。小豆の代に大角豆を用ゐると色も味もよい。小豆を茹でる時は鐵鍋でなく土鍋か瀬戸引がよい。

きつね飯 油揚げを細に刻んで砂糖と醬油でザツ

よく叩いて碎き少し鹽を撒り、布に取つて程よく絞り釜から飯を鉢に移す時混ぜ合せるのである。

と味をつけ、飯を移す時混ぜるのである。

大豆飯 黄大豆の未熟なものを莢と共に煮立つた湯に入れ、沸騰してから箆にあけ、水気を絞つて莢を割りのき、鹽を一握り入れて味をつけた飯を炊いて鉢に移す時、前の大豆を混るのである。

豌豆飯 莢豌豆の莢を剥いて、米一升に三合、醬油一合の割合で一緒に交ぜ普通の水を加減して炊くのである。

牡蠣飯 牡蠣の剥身をよく洗つて箆に上げ、飯の湯が吹き上つた時に入れてむらし、釜の中でよくかき混ぜるのである。

蜆飯 剥いた蜆をザツと燻で、薄醬油で味を付けて下煮をし、飯が出来たらよく混ぜ合せ、椀に盛つて上に鰹節を細に削つてかけて食べるのである。

蒟蒻飯 蒟蒻を鹽で揉んでよく洗ひ、燻で、から細かにむしり、胡麻油でザツといためてよく油をきり、醬油で味をつけ飯を移す時混ぜるのである。

水の分量は新米ならば米一升に水一升、古米ならば米一升に水一升一合の割合とし、若し磨ぎ置の米ならば前の割合から水一合を減らして釜の湯の沸立つた時に米を入れるのである。そして飯が炊けてから二十分許り蒸らして飯鉢が大きな盆へ移すのであるそれから一方米一升に對して酢一合、鹽五勺の割合に混ぜたものを作り置き、移した飯へ撒布し、大きな杓子でよく混ぜ團扇で扇きながらさますのである。

精進の五もく酢 椎茸、干瓢、胡蘿蔔、三葉、蓮(又は慈姑、筍等)を細に刻んで下煮をしたものを酢飯に混ぜ合せて椀に盛り、更に其上にそれ等の材料を配合よく綺麗に列べてその上に焼海苔を細かに揉んでバラリとふりかけて出すのである。

海苔巻すし 浅草海苔を裏表から青くなるまで焙つて一枚を二折にして切り、濕らない中に簾の上に乗せ、酢飯を適宜にかるく握つて海苔につけ、飯の中央に溝の如き凹みを拵へ、其所へ煮た干瓢を二

螢飯 黑豆を燻で、柔になつたら箆に上げ、鹽で味をつけた飯を炊き、火を引く時に入れてむらすのである。

山吹飯 三葉芹等を細に切つて普通の炒り玉子に入れて半熟位に炒り、飯を盛つた上にかける。

親子飯 三葉を細に切つてそれに鶏肉と卵を混ぜて甘からくし、どろどろに煮たものを椀に盛つた熱い飯の上にかけて食べるのである。

肉飯 鳥、牛、豚等の肉を細に刻んでバターかへツトでいため、次にアク出しをした牛蒡をザツと燻で、胡蘿蔔と一緒に細に刻んで前の肉と、醬油及び砂糖を少し入れて一緒に下煮をし、飯の火を引く時に釜に入れて手早く掻きまぜ、むらして移すのである。

炸飯 鮮を作るには飯の炊き方が大切である。

第二節 すしの作り方

三本並べて兩手で簾の端を持つて上へ巻き上げる様にして巻き、薄刃庖丁かナイフによく酢を塗つて適宜に切るのである。海苔は上等のものを用ゐるがよい。干瓢は五六寸位に切つて水で燻で、砂糖と醬油と水で下煮をしさまして用ゐる。

おぼろ細巻 の材料としては乾海苔、芝蝦又は伊勢蝦、酢飯を要する。先づ芝蝦を水でザツと洗つて頭をとり、腹から背にかけて皮を剥き、尾をとり背腸を抜き、味醂でザツと煮上げ、汁をきつて搗鉢でよく摺るのである。それから之を鍋に移して味醂を加へながら杓子で解きほぐし、ベトベトになつた時鍋に火をかけ炭火を強くして煎り、ブクブクと音を立て初める頃アク引を加へ、杓子でかきまはしてよく練り、更に醬油を加へ、又攪き拵しながら煎りつめ、鍋の底の乾くを度合として下すのであるが、分量は芝蝦五十につき味醂一合、アク引五勺、醬油二勺の割合である。それから巻く場合は前の如くにす

五九

ればよい。

稻荷酢し を作るには油揚げの腹の切れぬものを撰び二つに切つて沸騰した湯の鍋に入れてザツト燻で、炭に移して湯をきり、冷ましてから兩手で切口をあけて袋の様にし、次に味噌か酒と薄醤油で下煮をする。次は紫蘇の實をよく水で洗つて薄味に煮上げ、汁を搾つて置き、それから蓮根の皮を剥いて四つ割りにし、小口から薄く切つて熱湯に入れ、柔く燻で、炭にあけて水をかけ、後淡味で煮上げ冷まして汁をとり、前の紫蘇の實と共に飯に混ぜ、油揚げの中に程よくつめ、口の所をそつと裏に折り返すか又は干瓢を帯にして結ぶかするのである。

大巻 は厚巻とも上海巻とも云つて上巻と下巻との二重に巻き重ねるのである。之が材料としては乾海苔、椎茸、干瓢、木茸、海老、すし飯等である。次に下巻をするには大きなよい海苔一枚を俎の上置き、海苔の上端から凡そ七八分位あけて飯を二

三分位の厚みに平らにのし、飯の上端から一寸許り隔て、干瓢を十数本平らに置き、更に二三分を隔て、椎茸一個と木茸とを細かに切つたものを混ぜて適當にしき、海苔の下端を椎茸と木茸の上を被ふ様に合せて順次上部へ巻き上げて締めるのである。之は簾を用ゐるに指先で加減しながら巻くのである。次は上巻であるが、下巻が出来たら之を他へ移し、俎の中央に更に一枚の大判海苔を置き、其中央に半載した海苔一枚を重ね、之に飯を布いて平にし、簾の上に移して俎の中央に置き、飯の上端から一寸程離しておほろを二寸位の巾に平に布き次に干瓢を下巻位の量に平らに布き、干瓢の上位の所に下巻をのせ、簾の下端を握つて其上を被ふ様に巻き、兩手で簾の上を軽く締めて巻くのである。そして大巻の兩端三四分を切り落し一本を七個位の厚みに薄皮で切るものである。木茸は莖をとつて水に一晩位浸し置き椎茸と交せて煮るのであるが分量は椎茸の十分の一

位でよい。之を刻むには成る可く糸の様に細かにするがよい。椎茸は莖をとり水に一時間許り浸して水を搾り鍋に入れ味噌を加へて煮つめ、アクリを加へてよくかきまわし醤油を加へて煮上げ、之を他の器に移して冷し中央から二つに切つて重ね端から細長く薄く刻むのである。其他海老おほろ等は前に述べた様にするのである。

第三節 煮物の仕方

鮎の煮方 鮎をよく鱗を取つて、平鍋に水を注ぎ山査子少しを加へ、此中へ鮎を入れて約廿分程煮た後其湯を取り捨て味噌醤油砂糖を適宜に加へ弱火にかけて汁氣のなくなるまで煮れば骨まで軟になるものである。

蛤の時雨煮 蛤のむきみを俎に入れて水中で動かしながら砂を流して水を切り、生姜を卸して味噌と混ぜて摺り、裏漉にかけて味噌少量と共に鍋に入

れて火にかけ、蛤のむきみを其中に入れて煮上げ、おろし際に醤油を少し注いで炭で掬ひ上げ、残の汁を煮つめて再びむきみを其中に入れて攪きまはすのである。

煮るんどうの煮方

煮るんどうの筋とあとさきとを取つて水で洗つて鍋に澤山に湯を入れて煮立たせ鹽を少し入れて其中で燻で、炭を引上げ、別の鍋に味噌、砂糖、鹽を程よく入れ、其中に前の物を投じて煮つめ、皿にあけてあふぎさますのである。焼魚の付合などによい。

薯蕷の旨煮

薯蕷の皮を繩のたわしで鹽をつけながらすりむき、適宜に切つて敷俎に並べ、味噌六杯煮出汁四杯の割合の汁を鍋にもの隠れる程に入れて火をかけ、柔くなる迄煮詰て醤油を程よく注ぎ削り腥節をふりかけて一寸煮立たせて火からおろすのである。

鯉のあめだき

鯉を三枚におろし腹皮を剥き

とり肉の厚い方を手前の方に向け、一分程の骨切を爲し、皮を切り放さぬ様に注意して三寸位の長さに切り、即時に横にぐるりと巻き敷箔に並べ、其儘鍋の中へ入れ味醂八分酒二分を混じり醤油二分を加へ落蓋を爲し、中火にかけて煮汁の煮つまつた時少量の水飴を加へ二三回沸騰するを待つて鍋を下ろし、直ちに器に移して盛つて出すのである。又鯉を筒切にして前の手順で煮てもよい。

白瓜の葛煮 大きな白瓜を五分位に小さく切り鹽水で煤で水を捨て、牛乳と入れかへ、其中に鹽とバタと胡椒とを入れて加減し、沸騰した時葛又はうどん粉の解したものをに入れて葛つくりの様にする。

栗の旨煮 栗の皮をむいて漉をととり、弱火で煤で卅分位で水をとるかへ、木綿針の通るまでゆで、水をこぼして砂糖と水と等分に入れ、醤油を入れて煮る。鍋は成る可く唐金がよい。又鶏の肉を程よく切り、味醂か砂糖醤油で煮、この汁に味醂、砂糖

醤油を加へて蓮根を煮る、そして蓮根は穴の間を花の様に切り置き、鍋の蓋をとつて生のまゝ煮た後、さまして切るのである。三品共に深皿に盛り柚子の皮を載せるのである。

玉葉の巻魚 玉葉の葉一つづゝはがして煮湯の中で軟かに煤で、破れない様に取出し、莖の硬い所を庖丁で殺ぎ取つて水気を拭き、別に何の魚でも骨と皮とを取除いて俎板の上で叩いて鹽を少し入れて程よき大きさに丸めて前の葉で巻き、酒味醂等分の汁を煮立たせで其中に入れて汁の半分位までに煮つめて醤油を適宜に注して煮上げ、崩れない様に引出して残りの汁の中に葛を少し水溶きして入れて攪き廻して前のものを皿に盛つた上からかけて出すのである。

鳥のつくも煮 鳥の肉を薄く切り、玉葱を縦に細く切つて味醂一杯、煮出し三杯、醤油一杯の汁を鍋に拵えて其中に入れてざつと煮上げて、卵子を

片口において置いて静に流し入れて直に鍋を下し、胡椒をふりかけて汁と共に皿に盛つて出すのであるが、鳥の代りに鯛其他の魚を代用してもよい。此時は肉を四五分位の賽の目に切つて入れるのである。

鯖の酢煎 新鮮な鯖を三枚におろし、程よく切つて薄鹽をふり、鍋に酢を沸かして少量の食鹽と醤油とを和し、此中へ右の肉を入れて適宜に煮た後皿に盛り其煮汁をかけ、蘿蔔おろし又はほうれん草の煤でたのを妻として添へるのである。

赤貝の旨煮 小さい赤貝を筥に入れて水の中で何回も揺り動かして洗ひ、味醂と砂糖醤油を程よく鍋に入れて煮立て、其中に貝を入れて一寸煮たら網杓子で筥に掬ひ上げ、残りの汁を煮つめて貝を再び投じて削つた脛節を入れて攪きまわして直に引上げる蓋をして煮ると硬くなるから蓋をせぬがよい。強い火で早く煮るのがよい。烏賊を甘煮にする時も此手順で煮ればよい。

茄子と隠元の旨煮 茄子は皮を剥いて縦に二割になし、更に三つ位に亂切にして暫く水に浸して

アクを抜き、筥にあけて水気を切り、隠元は一旦水で洗つて鹽を一掴み入れて青く煤て、水をかけて筥にあけ醤油と砂糖と水とで味をした汁で茄子を煮て其残つた汁で隠元を煮上げ一緒に盛り合せるのである。隠元を煤でる時重曹を少し入れると直に軟くなる。又煮過ぎると青味が消えるから注意せねばならぬ。

百合の白煮 百合をよく洗つて之を銅鍋の中へ一個宛伏せて並べ、そして引砂糖を百合のかぶる程入れ、鹽は百合二十個につき五勺位の割に入れ、其上に美濃紙の如きものを蓋の代りにかぶせて煮、汁の煮つまつた所で味醂三勺位を加へ十分間許り煮る。

馬鈴薯の甘露煮 馬鈴薯の皮をよく剥いて適宜に切り、水から卅分間位火にかけて煤で、軟かに

なつたら湯をこぼして砂糖と水とを等分位に入れて材料の被さる位にし、鹽を少し加へて味加減を試み卅分間程煮込み、煮汁が半分位に煮つまつたら鍋を下して箸でくづれない様に器にうつすのである。

胡蘿蔔の甘露煮

胡蘿蔔の皮を剥いて太いのなら縦に二つ割とし、細いのなら其儘亂切にして水から火にかけて軟くなるまで燂で、別に砂糖を澤山入れて水を加へた汁を作り、煮立つたら材料を入れて文火で氣長に煮込み、煮上り際に醬油を注して經節の削つたのを稍多く振りかけて加減を見て鍋を下し器に盛つて出すのである。

ひじきと油揚げの旨煮

ひじきを暫く水につけてよく埃をとり、再び水でよく洗ひ、ザツと燂で、水を切り、油揚げは縦に二つ切にして更に小口から細く切り、鍋に醬油と砂糖に水七分を加へてひじきが被さる位の汁を拵え、其汁が煮立つた時、油揚げと一緒にに入れて箸でかき廻しながら汁の八分通り煮つ

るまで煮る。

炒り豆腐の旨煮

豆腐を崩して鍋に入れ、水を加へて氣長に燂で、水氣をすつかりとつて、砂糖と醬油と經節を入れて味をつけ、絶えずかき廻して炒り、汁のなくなるまで煮るのである。他の料理につかつた残りの蓮根とか、椎茸とかあつたら細に切つてザツと味をつけ、豆腐に交ぜ合せるとよい。又鶏卵を一つか二つ入れてよくかき廻して炒ると一層おいしい。

アサリの味噌煮

アサリ貝の剥身をよく水で洗ひ、箸にあげて暫く水をきり、味噌は醬油と砂糖で味をつけ、水を少し加へて鍋を火にかけ、前のアサリを入れて弱火で煮るのである。アサリの外に蛤、牡蠣等も此方法で煮るのである。餘り煮ると硬くなつて味を失ふからザツと煮て熱い内に食べるがよい

里芋の旨煮

里芋は大きさを同じ様に切り、一旦蒸籠に入れて軟かに蒸上げ、煮出汁と砂糖とを程を出し、箸にあげて水を切つてから前の蒟蒻を煮た残りの汁へ砂糖醬油へ水を少し足して煮上げ、二品一緒に器に盛るのである。糸蒟蒻は成る可く汁の煮つまるまで煮込み、經節を入れると味がよくなる。

章魚の櫻煮

生の章魚の頭の下部へ指を入れそこから庖丁を入れ、一方だけ頭をはなし、頭を裏かへして洗ひ、兩の眼及び鳶烏を除き、それから流板へ章魚の足の方を上にして置いて左の手で押へ右の手で水をかけながら何度も洗つて、足を一寸位に切つて鍋へ煮汁を入れ、章魚二はいに付能く煮出した番茶五勺許り入れ、章魚を之に入れて廿分位煮て、それから生酒二勺、砂糖二十勺位入れ、凡そ汁一合位になるまで煮てから醬油一勺許り加へ、五分間程煮て下ろすのである。醬油を入れて長く煮ると堅くなるものである。

切干と剥身の旨煮

切干をよく洗つて適宜に切りぬる湯で軟になるまで燂で、醬油と砂糖で

よく混ぜ合せた汁を作つて鍋に入れ、數箸を敷いて芋を入れ、團扇であふぎさますのである。蒸すのが面倒な時は鍋に數箸を入れ水の少しぬるまつた時に芋を入れ、落蓋をして靜に燂で軟かになつた時鍋をおろして暫時むらし置き、數箸と共に引上げて水をかけぬるくを洗ひ落し、前の様に煮るのである。

南瓜の旨煮

南瓜をよく洗つて適宜の大きさに切り、水と砂糖を鍋に入れて其中に南瓜を入れ、弱火で靜に煮付け、汁が半分位に煮詰つた頃に醬油を好い加減に注いでざつと煮上げ、鍋を下ろして暫時其儘になし置き、崩れぬ様に皿につけ其汁をかけて出すのである。

糸蒟蒻と芽蓮の旨煮

糸蒟蒻を二寸位に切り鹽で揉んで一寸洗ひ、バラくにして鍋に入れ、空炒にして水氣をとり、醬油と砂糖で味をして煮上げ芽蓮は皮を剥いてころばし切にし、水に浸してアク

味をつけ、箸でかきまはしながらゆつくり煮て、煮あがり際にザツと煤でた貝の剥身を入れて煮上げる。煮る前に切干を長く水に浸けて置くと大根の味がなくなるものである。

初茸の生姜煮 初茸を鹽水で洗つて鹽水に漬けて味醂二合、酒二合の割合の汁で煮て、おろし際に少し醬油を注ぎ、今一度煮立てて生姜を摺つて落し込んで鍋を下ろし皿に盛るのである。

甘藷の照煮 甘藷を丁寧皮を剥いて一寸の長さの二分角位の拍子木に切り、水に入れて二三度水を取代へてアクを出し、砂糖と鹽を少し入れて箸を用るずに鍋を揺り動しながら煮詰めて鍋を下し、崩れない様に皿に移し、煮肴口取等に添へる。

重ね昆布 昆布をぬるま湯で裏表をよくこすり洗ひ、二時間程煤で、炭に上げ、味醂と煮出汁とで程よく煮上げ、途中で醬油を少し注して煮付け、粗板の上に取り出して五六枚重ね、短冊に切つて煮肴又

は焼魚等に付け合せとする。

里芋と落の旨煮 里芋を摺鉢で擦つて洗ひ、前後を切つて亂切にし、醬油と砂糖で味をして水を七分加へた汁で軟く煮込み、落は外皮の筋をとつて二寸許に切つて水に浸してアクを出してからザツと煤で、里芋を煮た残りの汁で煮て、一緒につけ合はせるのである。

鮓の昆布巻 鮓の小さなのを鱈や腸を取つて串にさし両面をざつと焼いて敷箔に並べ、砂糖、煮出汁、醬油等であまからく煮詰めて置き、青板昆布をぬるま湯で両面をこすり洗つて敷箔に入れて一時間許り煤で、煮出汁、醬油、砂糖で薄味に煮上げて粗板の上に取り上げ、四五寸の長さに切つて前の魚を中に入れ、くるくると巻いて干瓢を帯に結んで両面を揃へ切るのである。

はんぺんと獨活の旨煮 はんぺんを適宜に切つて醬油七分水分三分の割合と砂糖を入れて味をつけ、汁し、適宜に切つて味醂で煮付け、大抵に煮えた頃醬油を入れ經節を入れて煮るのである。

がんもどきの含め煮 がんもどきに煮え立つた湯をかけて油氣を流し、砂糖と醬油と湯で味をつけた汁の煮立つた所を見計つて入れて、弱火で氣永に煮込、煮汁が二分通り煮つまつたら鍋を下し、少しむらすのである。上等に煮るには水の代りに煮出汁を用るればよい。

豚肉と蒟蒻の旨煮 豚肉を適宜に切つてザツと煤で、水を切り、蒟蒻は五分位の賽の目に切つて煤で、水氣を切り、醬油と砂糖に水を少し入れて味よく作つた汁で二つを一緒に煮るのである。尚上等にすれば、豚肉と蒟蒻を一旦胡麻油でいためてそれから煮ればよい。長く煮る程味が出る。

鱈鍋 鱈の中骨を抜き、鍋に煮出汁三分、酒五分と砂糖少量を入れ醬油を二分注し、味の加減を試みて中火にかけ、沸騰したら材料を入れ落蓋を爲し

の煮立つた中へ入れて煮上げ、獨活は皮を剥いて亂切にし、暫く水につけてアクを出し、炭に移して水を切り、はんぺんを煮た残りの汁でザツと煮たものをはんぺんを後に獨活を前にして一鉢に盛つて出す。

こちらのすつぽん煮 こちらの鱈と腸を取り、水で洗つて適宜に筒切し、炭にあげて水氣を切り、鍋に胡麻の油を煮立て、其中でザツといため、煮湯をかけて油拔をし、味醂六分、酒四分の汁で煮上げ中頃に適宜の醬油をさして煮付け、皿に盛つて残りの汁を入れ今一度煮立て前の魚の上からかけて出す。

鳥肉、蓮、栗の旨煮 栗を剥いて軟に煤で味醂砂糖等分の汁で煮、中頃醬油を少しさして煮上げ、蓮は花形に切つて長いまゝ、鳥を味醂と砂糖と醬油で程よく煮て引上げ、残りの汁で蓮を煮て二分位の厚さに切り、此三品を程よく皿に盛つて柚子と大根おろしを少し振りかけて出すのである。

鱈の煮付 鹽鱈ならば一夜水に浸して鹽出しを

一三回沸騰するを待つて鍋を下ろし、削った牛蒡を鍋に薄く並べ右の煮汁を入れ、材料を其上に載せて蓋をし、中火にかけ、玉子を井にあげ、箸でよくかきまはし、材料の沸騰した時其中へ注ぎ、程よく火の通つた時鍋を下ろし暫くおいて盛出すのである

第四節 焼物の仕方

玉子焼 玉子の溶いたもの一合に對し、煮出し五勺、砂糖少量、鹽一勺五才の割合にし、先づ玉子焼鍋に胡麻油を引き、右の混合した鶏卵の半量を鍋にあけ、大略焼けた頃箸で半ば手前の方へ折返し、胡麻油を引き、折返した玉子を箸で油を引いた方へ押付け、前の方へ油を引き、残分の玉子を流し入れ半熱の頃前の如く箸で前へ折返し、再び向側へ押付け程よくして板をかぶせ、鍋を裏返して焼玉子を抜き適宜に庖丁で切るのであるが、玉子はよくかきまはして用ゐる、胡麻油は返す毎に少量宛引き火は強く

するがよい。玉子焼には大根おろしに醬油を注いで添へる。

鯛の鹽焼 鱗と頭を除き、胸の鰭の上から腹に庖丁を入れて腸を出して中をよく洗ひ、脊骨の所の血もよく洗ひ、腹の中に十分鹽を塗付け、外に兩面に鹽を振り、一時間半程過ぎて鹽を洗ひ落し、胸を高くし、頭と尾が上にあがる様に串にさし、焔爐に火を起して下の口を閉め、先づ表を焼き、眼の色が白くなるのを度として裏返し一寸串をひねり廻して置いて焼くのであるが、鯛が大きい時は胸鰭が焦けない様に頭の中に挟んで置けばよい。

鯛の付焼 鯛の頭をとり、腸を脱いでよく水で洗ひて目尻にとり水氣を絞つて卅分間過ぎて醬油の中へ浸し、暫くして串を刺し、中火で上身の方から焼き串をひねり廻して裏返しにして更に一回生醬油を注ぎ、ザット兩面を炙つて串を抜き、皿に盛り大根おろし、おろし生姜等を添へるのである。

牡蠣の鹽焼 焔爐の火を平にし、よく洗つて牡蠣の貝の平い方を上にして火にかけ、口のおくを度として中に鹽を少し振り、汁のこぼれぬ様に注意して火から下ろし、皿の中に松葉か又は芹を敷いて其上に二三の貝を並べ、温い内に出すのである。

鱈の鹽焼 頭や腸をとつて水洗し、目尻に取つて程よく鹽を振かけ廿分許り過ぎて水で洗ひ、頭を左にし四五尾宛列べて金串にさし、中火で上身の方から焼き眼玉の白くなつた時裏返し、焼終つたら串を抜いて器に盛り大根おろし等を添へて出すのである。

鰹のきじ焼 肉片を生醬油に浸し、暫くして取出し、金串を刺し烈火で兩面を焼き焦目のついた時醬油をさし更にザツと炙り串をぬいて皿に盛る。

烏賊の鹽焼 烏賊の甲と足を取つて中を洗つて頭の方から上皮をむいて俎板の上に置き、斜に一分三厘位の幅に軽く庖丁の目を入れ、又置直して前の

線と斜の十文字になる様に切目を入れ、茶呑茶碗に半分の鹽と三杯の水に入れて之に暫時浸し、後火を強くして金網にかけて切目のふつた方から先に焼き兩面を焼いたら板の上に取上げて程よく大きに切つて出す。

鯛の朝鮮焼 鯛の鹽焼をする時の様な手順にして腹をあげ、水で洗つて適宜の切身に作り廿分間許り醬油に浸して串にさし、崩れない様にして兩面を焼き、別に黒胡麻を水で洗つて布にあけ、ざつと煎つて挿鉢ですり、醬油と味醂で程よく延ばし、玉子を溶いて一緒によく混ぜ合せ、魚の兩面にむらなく塗付け、今一度一寸火にかけて乾かし直に皿にとつて串を抜いて冷めない内に出す。

燒鳥 雀、椋鳥等の如き小鳥を焼くには先づ羽毛をよく去り、腸をぬき頭骨は其儘にして竹串を三本縦にさし炭火でよく焼き上げ醬油をつけて又焼く**鯖の焼出し** よく注意して新しい鯖を買ひ、

脊から庖丁を入れて腸を出し、水で洗つて布巾で拭き、オランダ芹を細に切つて鹽、胡椒とバタを混ぜ合せたものを脊の切口から腹に詰込んで二箇所程糸でくゞつて金網にのせ、焦げない様に焼き、糸が焼け落ちた頃バタで溶したものと柚子の搾り汁とソースとを少しづつ、滴れない位に脊から中に注ぎ込み四五分間焼いて皿に取り、側に鹽を少し添へて熱い内に出す。

鰻の蒲焼

鰻の頭を右にして板の上に脊を手前にして目の下に釘を打ち、脊から割いて腸と脊骨とを除き、薄い鹽水でざつと洗つて金網を強い火にかけて其上で皮の方から焦げぬ様に焼き、別に味噌六杯醬油四杯の割合の汁を拵えて置き、焼けた鰻に五六回つけては乾かし、三寸位の長さに切つて皿につけ粉サンショを上から振りかけて出すのである。

白瓜の卵焼

熟した白瓜の皮を剥いて二つに割り中の種子を去つて二寸四角位に切り、目尻に並べ

とりりの附焼

さよりの頭を切つて鱗を取り腸を出し腹の中の黒い所を洗ひ取つて脊骨を抜き開き薄身をそぎ水氣を取つて醬油に浸し、醬油の中に山椒をすり込み、串にさして焦げぬ様に焼き、両面に火の通つた頃一度醬油を注ぎかけザツと乾して串を抜き皿に盛るのである。

牡丹玉子

フライパンにバタを少し落して火にかけて熱くなつた所へ玉子を靜に割つて落し、其儘白肉の固まつた頃ナイフで靜に皿に移し、鹽と胡椒を程よく掛けて出すのである。朝の食物によい。

鮪の傳法焼

焙烙の上に葱を一寸位の長さに切つて縦に四つに割つて敷き並べ、火にかけ少し焼けた頃鮪を刺身の様に作つて葱の上に並べ、色の白く變るまで焼いて皿に葱と一緒に盛つて醬油を煮立てたのを冷してかけ熱い所を出すのである。

せいこの味噌焼

せいこの腹をあけてよく洗ひ、頭尾を取つて串にさして白焼にし、味噌を搗つ

て上からバラリと鹽をふりかけ、暫く時をたつて水氣が去つた後鶏卵の解いてある中に浸し、引上げてパン粉の上に轉ばし、油を引いた鍋で焼くのである

蝦の田樂

中位の伊勢蝦をザツと煮立て殻を去り足を切つて縦二つに切り横より串を二三本刺し、胡麻の油を塗つて火にかけ、油を乾かして少し焦けた時味噌をつけて又炙るのであるが、味噌は山椒味噌か唐辛味噌へ少しの白砂糖を和しよく搗つて用ゐる

鯉のつけ焼

鯉の肉を五六分の賽の目に切り、柚子を卸して醬油にすり混ぜて置き、前の肉を金串にさして焼き前の醬油を二三度付けては乾かし、串を抜いて小皿か猪口に入れて出すのである。

鯛の海膽焼

鯛を適宜の切身として薄鹽にし二三分間程置き、海膽を玉子の黄味で程よく溶き鯛を水でザツと洗ひ串にさして両面を焼き、海膽を両面に塗つてザツと乾かして串を抜き、皿に盛つて出すのであるが之は鉢肴か口取へ添へるによい。

て唐辛の粉を適宜に混ぜて漉したものをぬり付けて一寸あぶつて出すのである。

鯛の若菜焼

小鯛を三枚におろし、薄身を削取り鹽を両面にざつと振つて廿分間程置き、小骨を抜いて洗ひ、水をきつて串にさし、皮の方から焼き裏返して両面を焼き、別に小松菜の莖を除いて細かに刻み鹽水に漬けて置いたのを鯛の両面に塗付けて一寸火に乾かして皿に盛るのである。

松茸と孫芋の付焼

松茸を洗つて鹽水に暫く漬け、笠のまゝ、縦に二つ割にして串にさし、砂糖か味噌一割を入れて味をつけた醬油を二度ばかりかけて少し焦げる位に焼き、指の先で二つか三つに細く割き、孫芋は皮を剥いて軟く燻で、水をきつて松茸の残汁をつけて一寸焼き、松茸を盛つた前に二つ三つ盛り合せるのであるが、松茸は串にさす金網で焼いてもよい。

第五節 口取物の作り方

隠元豆のきんとん 隠元豆三合、砂糖百目、鹽少量の割合にし、先づ隠元豆をぬるま湯から煤で二度程煮立つた中に水を入れて軟かに煤で、水を取替へて弱火にかけ二時間程蒸煮をし、其内の四分の一程を取つて裏漉しにかけ、別に鍋に砂糖に水鹽少し入れて煮溶かし、豆を入れて程よく豆が砂糖に浸つた頃漉し粉を入れて鍋を動かしながら焦付かぬ様に煮つめるのである。鍋は成る可く大いのがよい。

慈姑きんとん 慈姑の大きなのを五個、砂糖五十匁、甘藷の漉粉五十匁、味噌五匁、鹽少量の割合に取揃へ、先づ甘藷の皮をとつて湯の煮立つた鍋の中に入れ蓋をせずに軟かに煤で、裏漉しにかけて置き慈姑の皮をむいて四つに割り、ザツと煤で、湯を捨て、前の割合の砂糖、味噌、鹽を鍋に入れて其中に慈姑を入れ、程よく煮上げ、漉した甘藷粉を入れて

杓子で混ぜながら適宜に煮詰め、鍋をおろして平鉢の様なものにあけてあふぎながら冷ますのである。

栗のきんとん 栗五合、砂糖八十匁、甘藷の漉粉五十匁、味噌一合、鹽少量の割合に揃へ置き栗の漉しを取つて鍋で煤で、軟になつた頃策に引出し別に鍋に砂糖、味噌、鹽を溶かして其中に前の栗を入れゆる／＼と弱火で煮、栗が少しすす通る様になつた頃甘藷の漉粉を振り入れて鍋を揺り動かしながら焦け付かぬ様に煮つめ、鍋をおろして平鉢にあけてあふぎながら冷ますのである。蓮のきんとんも亦かうしてよい。

春山かん 角天一本、砂糖八十匁、漉粉八十匁、水一合八匁の割合にし、先づ百合を洗つて軟かに煤で、裏漉しにかけて置き、角天を三四時間前から水に浸して置いて引上げ水を搾つて前の割合の水と共に鍋に入れ火にかけて煮溶かし、よく溶けたら砂糖を入れ、漉粉を入れてかきませ、裏漉しにかけて再び

鍋に入れて程よく煮つめ、半分程取分けて残りのものに引茶を少し篩ひながら入れてかきませ、流し箱に流して少し冷し、表面の少し固まつた頃に更に半分を静に流し入れ三四時間冷して適宜に切るのである。栗かんを作る場合も之に準ずればよい。

椎茸蒲鉾 白い肉の魚をよく叩いて蒲鉾に入れ鹽を少し入れてよく揉り、煮切味噌の冷したのを少し宛入れて摺つたのを裏漉しにかけ、椎茸を煤で、味噌、煮出汁、醬油で甘からく下煮をしてざつと搾つてさまし、布巾の上に仰向に並べてうどん粉を少しふりかけ、其上に其の摺つた肉を平らにのばして蒸籠に入れて蒸し、之を程よく切るのである。

花蓮あます 蓮を二三寸位に切つて蓮の外側の孔に沿ふて縦に丸く孔と孔との間をくり取り、更に薄く輪切にして水に入れ、湯の中に少し酢を入れて其中でザツと煤で、水を取つてかたく搾り、器物の中に鹽と酢を程よく入れて其中に暫し漬けて置き、

引上げて白砂糖を上から程よく振りかけ廿分許り置いて皿に盛るのである。

梅花蒲鉾 きすの頭を取つて骨と腸を除き、肉をたゝいて揉り、魚五尾に煮切味噌三合位の割合に入れてだん／＼にゆるめ、鹽を小さな茶碗に約一杯ばかり入れてよく揉り、裏漉しにかけ、美濃紙の上に一分位の厚さに延ばし、其上に又美濃紙を被せて盆の上に戻して上から一寸水をかけて紙をはがし、裏返して一方の紙をはがし、又両方に美濃紙をかけて煮湯をかけて紙をはがし、摺身を又平に塗り、玉子を煤で、黄味許りを摺身と混ぜて裏漉しにかけたものを細く丸めて前に延ばした肉の中央に入れて丸く巻き、きれいな布巾で巻いて其周圍に箸より少し太い丸い棒を五本ならべて糸でくくり、蒸籠で蒸すのであるが中に少し紅を混ぜると色がついて出来る。そして冷えた所を二三分の厚さに切るのである。

竹卷昆布 青板昆布を生ぬるい湯でよく洗ひ、

廿分程燻で、半時間程むらし、味醂と砂糖と鹽とを入れて下煮をし、炭に上げて置き、別にきすを前の梅花蒲鉾の摺身の様に作り、昆布を板に掛けて水氣を取り、葛を少し蒔いて摺身を平に延ばし、端から巻いて蒸し冷えた所を適宜の長さに切る。

巻柿 干柿の種子を取って洗ひ、水氣を去り、薄くそぎ、鹽漬の紫蘇の葉を水で洗つて板の上に擴けて其上に前の柿を平に載せて端から巻き、三分位の厚さに切るのである。

白魚の玉子巻 白魚を水で洗つて炭に上げ、箸で行儀よく鍋に並べ、味醂を程よく入れ落蓋をして火にかけ、そつと煮て醬油を注し、今一度煮立て、おろし、玉子を溶いて其量の四分の一か五分の一位の薄切味醂か又は煮出汁と砂糖、鹽で味をつけてよく攪きまわし、玉子焼鍋に胡麻の油を引いて薄く焼き、前の白魚の中に入れて海苔巻の様に巻く。

むらくも玉子 魚の白い肉を骨と皮を除き、

組板の上で叩いて搗鉢で摺り、玉子を一つ宛程よく加へてどろどろの加減になし、味醂と煮出汁とを入れてよく摺り裏漉にかけて醬油を適宜に混ぜ、淺草海苔を焼いてむしり入れ、玉子焼鍋に胡麻油を引いて其中にあけて焼き、鍋の上に鐵板を渡して其上に下二分の火なら上に八分の強い火を置いて三十分間置き引出して程よく切るのである。

第六節 汁吸物の作り方

牡蠣の吸物 牡蠣の剥肉をよく洗つて目籠にあけ置き、鍋に煮出汁と醬油を加へて程よく清汁を作り、其沸騰した時材料を入れ、味の加減を試み、柚粉山椒、陳皮など添へるのである。

蛤の吸物 蛤を貝のまゝよく洗つて鍋に入れ、薄煮汁を少し入れて水を加へ、貝を入れて火にかけ煮立つて口のあいた時に卸し、泡を掬ひ取つて再び火にかけ酒と醬油を少し加へるのである。

獨活の吸物 すましか薄葛か薄みそを大根おろしと共に鍋に仕かけ、一寸程に切つた獨活をよく煤で、入れ、木耳などあしらつて吸物にするのである。切り、水に浸してアクを抜いて煤で、清汁の少し濃いのを作つて其中の少しを取分け、めりけん粉を程よく水でこねて一口位に薄く丸めて下煮をし、茄子を盛添へて清汁をかけるのである。

鱈汁 骨抜き鱈に煮湯をかけてざつと水で洗ひ味醂汁を仕立て、牛蒡を細くそぎ、里芋の皮をむいて三品を汁の中に入れて煮込み、椀に盛つて胡椒か粉山椒を少しふりかけて出すのである。又生きた鱈を十分泥をはかせ、炭に上げ、水をきつて別の器に移し、之に卵を割つてよくかき立て、汁を入れて煮るのもある。

五月汁 筍、蹄、牛蒡を煤で、斜めに切り、煮出汁二合、味醂一合、酒一合、砂糖十匁、醬油二合

位の割で下煮をし、又焼豆腐を平に二片にへぎ、へいだ方を下にして玉子焼鍋に油を敷いて焼き、之を水にとつて賽の目に切つて前の如き煮汁で下煮をし、蠶豆は鹽を入れて煤で、皮をむいて前の各種の上へばらばら振りまき、之を井に盛れば五月煮が出来る。又之を五月汁にするには別に白味噌を摺つて裏漉へかけ、濃い煮汁でのばし、前の品物を椀へ盛り井の上からかけて出すのである。

蜆汁 蜆の貝の儘よく洗つて煮湯の中で煤で、口が開いたら炭に上げて貝から肉を離し置き、味醂汁を摺つて前の煤で汁を水囊で漉して鍋に味醂と共に入れて煮立て、腰節を入れてざつと煤で今一度水囊で漉し、剥身を程よく椀に盛つた上に其汁をかけ辛子を少しかけて出すのである。

湯豆腐の海苔かけ 豆腐を一寸四方位に切つて鍋に入れて煤で、極く少し葛を溶き入れて其中で煤で、崩れぬ様に椀に掬ひ上げ、濃い煮出汁一杯に

味醂を入れて煮立て、其中に醤油を又一杯入れて再び煮立て、別に葱を細かに切つて布巾に包み水の中をよく揉み洗つて搾り、前の豆腐の上に少しのせ、焼海苔をもみかけ、其上に前の汁をかけて出すのである。

豚汁 豚肉を軟かになるまで煤で、炭に上げ、適宜に切り、味噌を豚の煤で汁で溶きゆるめて味噌汁に煮立て、馬鈴薯、玉葱などを適宜に切つて其汁で煮込み、前の豚肉を入れて一緒に椀に盛り胡椒を少し振りかけて出すのである。

のつべい汁 先づばか貝をよく洗つて薄く切り醤油に漬けて置き、にんじん、椎茸、里芋等を細かに切つて煤で、焼豆腐を適宜に切つて煤で、味噌汁に醤油六勺の割合に合せて煮立て、煮出汁を入れてよく加減し、水で溶いた葛を入れて煮溶し、前のばか貝を其中に入れ、前の品々を椀に盛り、上から其汁をかけ、卸しわさびを少しのせるのである。

る様になつた時、白髪昆布が切身を被ふ位に入れて煮立て椀に盛つて出すのである。

あさりの吸物 先づ小松菜をよく洗つて煤で、一寸位に切つて置き、鍋に十分水を入れて火にかけて煮立つたらあさりを入れて煮立て、醤油をさして小松菜を入れ、一度煮立て、椀に盛るのであるが、小松菜を最初に入れると赤くなるから食べる前に入れるのである。又豆腐を加へれば一層味がよくなる。

第七節 酢の物の作り方

鯛の酢の物 鯛の頭を去り腹部をあけて腸を去りよく洗つて上皮を剥ぎ五分程に切つて鹽を加へた酢の中に浸し、五分間程経て取出し、皿に盛つて酢を注ぎ、胡瓜、白瓜、生姜等を細かに切つて酢で洗ひ、添へればよい。

めたの作り方 鱈の酢作りは魚を洗つて尾頭を除き、腹をあけて洗ひ、三枚におろし薄身をそぎ、

鯛のつみれ 鯛の頭と腸を除いて骨を抜き、粗板で叩き、其量の十分の一程味噌を入れて一緒に摺つて程よく丸め、別に清汁を仕立て、葱を一寸位に切り二つに割つて汁の中に入れて煮立て、其中に前の摺肉を入れて再び煮立、椀に盛つて胡椒を振掛ければそれでよい。

白魚三葉の清汁 白魚を水で洗つて鹽湯で一寸煤で、直に引出し三葉も煤で、水を取り、一寸位に切つて椀に二品を盛り、煮出汁を作つてかけ、焼海苔を揉みかけて出すのである。

茄子の胡麻汁 茄子の皮を剥いて輪切にし水に漬けてアクを出し、胡麻を炒つてよく摺つてから味噌を加へて尚よく摺り混ぜ、水を入れて漉して鍋に入れ、火にかけてたら前の茄子を入れて煮立て、茄子が軟くなつたら椀に盛つて出すのである。

鱈と白髪昆布の吸物 鍋に十分湯を沸して醤油を少し注して味を試み、鱈の切身を入れて箸で通小骨を抜き酢に漬けて暫く置き、皮を剥き適宜に切るのである。短冊大根は大根の皮をむき、小口から一分位の厚さに切り、鹽をふりかけて暫く置き洗つて水気を絞り、酢に浸して置き、糸ねぶか又は葱の白根を洗つて程よく煤で、炭に上げて冷まし、金串の先で細かに割き酢に漬けて置いて絞るのである。味噌は甘味噌をよく摺り、砂糖を混じて裏漉しを爲し、前の酢に漬けた鱈及び大根葱等を混ぜ合せて皿に盛るのである。鯖を三枚におろして皮を取り、細かに切つて酢の中に浸して直に引上げ、播鉢に味噌を入れ、少量の砂糖を加へてザツと摺り、裏漉して右の材料を和へ、微塵生姜又は細かに切つた葱を撒布して盛つて出すのである。又鯖のめたあへは鯖を細かに切り直に酢の中に浸し、十分間程経て酢を搾り、味噌を播鉢に入れ砂糖とアク抜き芥子を程よく混ぜて十分すりませ、裏漉にかけて右の材料を和へ微塵生姜などを添へて盛出すのである。

微塵生姜などを添へて盛出すのである。

赤貝と獨活の酢の物 赤貝を貝から離し、肉柱をとつて二つに割つて腸を取り、更に二つ位に薄く庖丁を入れて目筋に入れ、鹽を振かけて水で洗ひ水を切つて置き、獨活は皮をむいて一寸位の短冊に切り、水で洗つて前の赤貝に盛合せ、二杯酢をかけた上に出すのである。

鮑の薄作り 鮑の身の青いを見立て、鹽を澤山に振つてよくこすり、肉が硬くなつたら貝から離し、水で洗つて薄く刺身の様に作り、酢に少し醬油を注した中につけ置き、茗荷茸を細く切つて煤で、井に鹽と酢とを入れて其中に漬け、鮑と一緒に盛り、之に生姜を振りかけ二杯酢をかけて出す。

鯛なます 鯛を通常の刺身の様に作つて鹽と酢と味噌とを程よく混ぜた汁の中に漬けて置き、澤庵を極く細く五六分の長さに切つて水で洗つて酢の中に漬け、此二品を程よく混合せて皿につけ、わさびおろしを添へて出すのである。

松茸の甘酢 松茸の石付と皮とを取つて鹽水に漬けてよく洗ひ、細長く程よく切つて蒸籠で蒸し、鹽と酢とを混ぜた中に漬けて更に味淋一杯、砂糖一杯の割の汁を鍋に煮立て、松茸を搾り上げて此中に一時間許り漬けて置いて皿に盛つて出すのである。

なまこの薄作り なまこを縦に二つに切つて中のきたない物を庖丁でこすり取り、水で洗つて薄く作り、鹽と酢とに漬けて暫く置いて引上げ、皿に盛つて卸し生姜を上に乗せ二杯酢をかけて出すのである。

なまこの酢 なまこを縦二つに割つて腹の中のものを洗ひ、表のきざしをそぎ取つて薄身に作り、井の様なものに酢と共に入れて攪き廻すと丸くなる。之に山の芋を剥いて卸して上からかけ、青海苔をあぶつて粉にしてふりかけ、ほうふうを一寸煤で、鹽と酢につけて程よく切つて添へ、酢をかけて下ろしわさびを添へるのである。

牡蠣の二杯酢 牡蠣のむき身を水で洗ひ直に目筋に取り、水気を切つて二杯酢でザツと洗ひ再び目筋に上げ、暫くして皿に盛り二杯酢をかけ、おろし大根かおろし生姜などを添へて出すのである。

第八節 和へ物の作り方

筍の木の芽和 筍を煤で、アクを出してから適宜に薄く刻んで醬油を砂糖でザツと味をつけ、皿にバラリと列べて能く冷まし、山椒の葉を適宜に摘んで搗鉢に入れて味噌に搗込み、砂糖を少し入れて味をつけてから前の筍を入れて和へるのである。

料理の實際 第八卷

烏賊の木の芽和 烏賊の甲と腹を抜いて身と足と適宜に細く切つて味噌と醬油を各一杯宛鍋に煮立て、其中に入れてざつと煤で、鍋を下して汁をふくめ置き、木の芽を洗つて搗鉢ですり、之に白味噌と胡椒を少し混ぜてすり合せ、少し砂糖を入れて裏漉しにかけ、鍋に入れて一寸火にかけて煉り、冷して前の烏賊を引上げて一緒に混ぜ和へるのである。

け、箆に新聞紙を廣げて其上に掬ひ上げ、程よく鹽と胡椒とを振かけて肉の付合せなどに用ゐるのである。

獨活の淡雪揚げ

獨活を一寸か一寸五分位の長さに切つて皮をむき、薄く切つて玉子の白味を泡立て、其三分の一程メリケン粉を溶いて混ぜ合せ、其中に獨活を入れ少し宛寄せて油で揚げるのである。

精選五色揚

百合の根を一枚宛はがして洗ひ二枚宛寄せて揚げ、藤豆の筋を取つて洗ひ二つ宛寄せて揚げ、夏葱を一寸位の管に切り縦に二つに割つて寄せて揚げ、生姜の莖を三分位付けて薄く切つて揚げ、紫蘇の實の穂だけをよく鹽水に漬けて洗ひ、一本宛揚げるのであるか、衣はメリケン粉を水で次第に溶きゆるめ、どろどろの加減にして少し片栗粉を加へるとよい。

茄子の揚

茄子の皮をむいて五六分の輪切りにし鍋に胡麻の油を煮立てて青い煙の立つた中に入れて

鯨の金銀蒸し

鯨を三枚におろし、小骨を抜いて鹽をふり、少し過ぎてから酒に浸し、蒸籠に竹を敷いて其上に鯨を波目を上へ出して並べて蒸し、鶏卵の黄味と白味を二色に分けて裏漉しにかけ、鯨の上に振かけ、尙一回蒸して取出せばよい。

鯛の菊の葉蒸し

鯛を三枚におろして薄身に切り、鹽を両面に振つて廿分間許り置いて俎板の上のせて小骨をぬき、洗つて水氣を取り、一時間許り味醂に漬けて置き、後蒸籠をかけ湯を十分に煮立て、籠の中に菊の葉を並べ、其上に前の魚を皮を上にして並べ四五分間蒸すのである。之は鯛に限らず何の魚肉でもかうして蒸してよい。

烏賊の五目蒸し

烏賊の足と甲を除いて洗ひ湯の煮立つた中に入れザツと燻でて取上げ、砂糖と醬油で甘からく煮付け、胡蘿蔔、蓮、椎茸と烏賊の足を細かに切つて別々に燻で、薄みに下煮をし、同加減に砂豆腐を造つて前に下煮をしたものと一緒に

揚げ、油をたらして皿に盛り、別に生姜をおろして上に花腔をかけ、醬油を小皿に入れて添へて出す。

慈姑のつくね揚

慈姑を水で洗つて皮を剥きおろして播りおろし、よく布巾で水氣を絞し、少量の鹽と砂糖を入れて味を付け、山の芋を少し播り混ぜて適宜に丸め、胡麻油で焦目のつく程揚げて一旦新聞紙の上にとつて油をきり、皿に盛つて大根御しか生姜を加へ別小皿に醬油をつけて出すのである。

いなだの甲州揚

いなだを三枚におろし適宜に切つて水と砂糖で煮て中頃に醬油を入れて煮上げ汁を切つて冷して骨と皮とを除いて肉をむしり、別に馬鈴薯の皮をむいて燻で、湯を捨て、今一度火にかけて水氣を取り、播鉢で播り前の肉と混ぜて鹽と胡麻で味をつけ、平に丸めて玉子の溶いたのをつけばパン粉を両面にふりかけ胡麻油で揚げるのである。

第十節 蒸し物の仕方

混ぜ、團扇であふいて冷し、玉子を溶いて混ぜ合せ、烏賊の筒を下から引上げて其中に込入れ、蒸籠に入れて玉子に全く火の通るまで蒸上げ、四五分の厚さに切るのである。

茶碗蒸し

普通の吸物の煮出汁よりも少しから目に拵えた汁を作つて冷し、半べんを賽の目に切り豚肉を手頃な切つて醬油で一寸洗ひ、椎茸を生のまま切り、三葉も生のまゝ、二寸ばかりに切つて是等と一緒に茶碗に入れて置き、玉子を割つて前の煮出汁に混ぜてかきまはし、茶碗に材料の上から流込み、御飯蒸しか蒸籠で蒸すのであるが、材料は右に掲げた者に限つた譯ではなく、其季節によつて別な品でも勿論よいのである。

蕪菁蒸し

軟い蕪菁を細かに刻んで醬油で薄味に煮て冷し、蕪菁一杯に玉子を溶いたのを一杯の割で一緒に混ぜ、其量の十分の二程醬油を混ぜて鳥の内を薄く切つたものを醬油に浸して置き、一個の茶

碗に四切か五切を入れ、前の材料を八分目位まで入れ、茶碗蒸の様にして蒸し、出す時は海苔を焼いて細にもんで振りかけるのである。

第十一節 鍋物の作り方

牡蠣鍋 牡蠣の剥肉を幾度も水を換へてよく洗ひ、目筈に上げて水気をさり、豆腐を奴に切り、次に砂糖と醤油と水七分で味をつけた汁を鍋に沸立て一沸きしたら前の二品を入れてゴト／＼煮立て、皿に掬つて食べるのである。

青柳鍋 バカ貝の剥身を洗つて砂を去り目筈に上げて水を切り、葱の青い部分を少し残して縦に二つ割にして二寸位に切り、次に鍋に砂糖、醤油、水で汁を作つて煮立て、前の二品と豆腐を奴に切つたのとを一緒に煮立てるのであるが、バカ貝は煮過ぎると硬くなるから鍋に入れたら直に喰べるがよい。

蛤鍋 蛤の剥身をよく水で洗つて砂を落し、目筈に揚げて水を断り、鍋に湯を少し煮立て、醤油と味噌を少し加へて汁が煮立つたら蛤を入れ煮ながら食べる。之に豆腐を加へるのもよい。

柳川鍋 鱈を割いて骨を抜き、目筈に入れて上から熱湯をかけて生臭気を抜き、次に牛蒡を削つて水に暫時浸けて置いてアクを抜き、底の平らな鍋に入れて牛蒡の上に鱈を並べ、醤油三分、煮出汁七分位の汁に砂糖を加へてその上へかけ煮立つたら玉子を割つて鱈の上へ一面にかけ、煮立てしてから蓋をしてむらすのであるが鱈の場合もかうすればよい。

烏賊鍋 烏賊の足を取り、中の臓物を抜いて烏賊の袋を二つに切つて裏表をよく洗ひ、筈に上げて水を切り、短冊形に切り、足も適宜に切り、芹か三葉をよく洗つて二寸位に切り、次に醤油と砂糖と水で淡く味をつけた汁を入れて煮立て、芹が軟くなつた頃烏賊を鍋に入れ、上から鰹節を削つて振かけ

煮ながら食べるのである。

第十二節 浸物の作り方

浸物には野菜類を用ゐるのであるが、之を作るには何品でも煤で、搾つて水を切り、生醤油をかけ、其上に炒胡麻を播つたのか。芥子粉か鰹節かをかけるのである。之に用ゐる野菜類は季節によつて種々あるが、春は鶯菜と干大根の織切、はうれん草、芹三葉、嫁菜、蒲公英、水菜等で、夏はちさ、唐ちさ、胡蘿蔔葉、大根葉、煤茄子、十六大角豆等で煤茄子には山椒醬油を用ゐる。秋は摘菜、引裂き松茸、蕪菁菜、嫩大根の短冊切等で、冬は甲割菜、水菜、小松菜等である。

第十三節 漬物の仕方

浅漬 太い大根を撰り、能く洗つて水気を切り大根凡そ五十本に糍一枚、鹽一升の割合にし、糍と

鹽をよく揉み合せて樽の中に大根を列べ、一段毎に糍をふりかけて其間に新しい糍二十本位宛を敷き並べて漸次に重ねて漬け、上側に鹽許りを二握り程まき、押蓋をして重い壓をし、水が十分上がつてから二十日許経て食べるのであるが、それから二週間位の間に最も風味がよい。長くなると味が悪くなるものである。

澤庵漬 澤庵を漬けるには大根をよく何日も干して曲けてもかけぬ様によく干し、新しい四斗樽か又は古樽ならよく洗つて乾かしたものを用意し、一樽の分量は小糠七升に鹽三升、干大根五六十本乃至百本(太小により適宜の數にするがよい)位の割合としてよく揉み合せ、樽の底の方へ成る可く太い大根を列べ、一段々々に糠(鹽を混ぜたもの)をふりかけて漬け、壓は強い程よい。漬けてから四五日を経れば水が上つて来るから、それがだん／＼一杯に上つて来たら壓石を少しゆるめて鹽水の溢れぬ様

に注意するのである。又五六月後夏の土用を越して貯へようとするには前の糠を六升、鹽を四升位に爲せばよい。

糠味噌漬 糠の小米をよく篩ひ取り、糠一斗に鹽五升水五升の割合とし、先づ鹽と水とを鍋で煮て一夜冷し置き、糠に混ぜて樽に入れ、毎日度々手を入れてかきまはし、古い澤庵大根を四五本糠のついて居る儘入れ、生大根、茄子、瓜等のものを漬けるのであるが、漬ける度に鹽を少し宛入れてかきまはす事を忘れてはならぬ。

澤庵百一漬 秋の茄子を少し鹹めに鹽壓にして貯へ置き、春先になつてから澤庵漬の大根の間に挟んで漬けるのである。但し茄子を漬ける澤庵漬の樽は前の澤庵漬よりも鹽を凡そ五合許り少くして漬けるがよい。之は茄子から鹽が出るからである。

奈良漬 土用の内に新しい白瓜を吟味し、之を二つに割つて中實を深く取り去り、其中に鹽を一

た後食べるのであるが、其置所さへよければ三四ヶ月は保つものである。

梅干漬 梅の實を凡そ二時間許り水に浸して洗ひ、梅一斗に鹽三升、紫蘇の葉適宜に入れ、初めは壓石を軽くして梅に鹽のしみ込むに従つて漸次壓を重くし、二三週間を経て天氣良い日を見て簾に上げて干し、夜は梅酸に漬けて又翌日干し、斯くする事三四日経つたら又四五日間續けて乾し上げ、からびた頃甕に入れるのであるが、當座に食べるのなら二三日干して器に貯へて置くのである。

蕪漬 早漬は淡鹽に漬けて日に干し、二杯酢に浸すのであるが、長く貯へんには三四日間鹽漬にして日に干して其鹽水を乾かし、其後酢に浸し、唐辛を其間に入れ、器には目貼をして置くのである。

味噌漬 に用ゐる味噌は赤味噌でも白味噌でも味噌に酒の粕を加へてもよい。又味噌で溶いてもよい。野菜類を漬けるにはよく洗つて水を切り、味噌

杯詰めて三四時間天日に乾し、其溶けた鹽水をこぼし、よく冷した後鹽加減をした酒粕に仰向にして漬けるのであるが、桶の底には糠に少し鹽を混ぜて二三寸位に敷き、其上に穴のあいた板を置き、水氣の下に落ちる様にし、瓜を並べては粕を詰め、瓜と瓜と當り合はぬ様にして程よく壓を置けばよい。又茄子を漬けるには茄子を甘鹽に鹽壓して能壓のきいた時に日に干し、冷して後右の鹽加減の粕に漬置き軽く壓石を置いて一年経て又粕を取替へ元の如くに漬け直せば瓜でも茄子でも永く保存し得られるものである。

松茸の芥子漬 笠の開かぬ小さな松茸を撰んでよく洗ひ、石突きを切り捨て、鹽を加へて蒸煮をし其鹽汁を冷して芥子を溶き、之に松茸を漬けて五六日の後松茸を取出して其芥子に糍を加へ、少量の醬油を和してよくかきませ、其中に再び松茸を漬け、蓋を密閉して空氣の流通よい所に置き十五六日経つ

の中に入れて漬ければよい。魚肉を漬けるに鱈や鰯をよく取つて洗ひ、水を切つて一個宛半紙に包み味噌の中に入れて壓石を置くのである。魚類によつて種々あるが大抵は二三日漬ければよい。長く漬けて置いてもよいが、餘り長くなると鹹くなるから水か湯に浸して鹽出しをせねばならぬ。

魚肉の糍漬 魚肉を常の如く拵え、骨のあるものは三枚におろして適宜の大きさに切り、之を醬油で濃く溶いた糍に漬け、蓋を密閉し、三四日経つた頃を度として糍のついて居るまゝ火に炙るのである。

菊漬 十月の末頃菊の花がよく開いた時黄菊をよく洗ひ、水氣を切つて菊一升に付き糍一枚と醬油一升との割合にして菊を其中に漬けてよくかきまはし、しかと木蓋を爲し、それによく目貼をして翌年早々口を開けて用ふれば新年の酒の下物にも好く、温かい飯に添へて食べてもよい。

千枚漬 紫蘇の葉を一枚毎によく洗つてよく延ばし、一枚も重ねて糸で之を封じ付け、ざつと湯を潜らせて板で挟んで水気を搾り、味噌樽の底へ並べると間もなく味噌のたまりで上品な味がつくものである。

即席奈良漬 先づ蕪菁を縦に切り、之を横に三分許りの大きさに切り、少時鹽に漬けて置き、後水でよく洗つて水気を搾り、焼酎に白砂糖少し入れて味を付けたもの、中に浸して置けばよい。若し之を翌日使用するなら其時味醂酒に漬けてもよい。

紀州漬 大きな白瓜を二つに縦に切り、中實をさらつて綺麗に洗つて水気を取り、其内へ鹽を一杯にし、樽に酒粕を敷いて瓜を仰向に置き、其間に茄子を鹽蒸にして並べおき、其上に粕を敷きならし、漸次に上へ瓜と茄子とを前の様に並べ蓋を密閉してよく目貼りをして漬けるのである。之を漬けるには土用中に漬けて翌年四月頃まで其儘にして置くので

ある。 蕨漬 軟かな蕨を撰んで之を鹽と灰を交ぜた中へ漬ける。そして使ふ時は四五日前から呼アクを入れて水に浸して置き、熱い湯をかけて料理するのである。

きざみ漬 大根の軟かな若葉を撰り抜いてよく洗ひ、之を一寸位に刻み、又大根を短冊に切つて之と等分に混ぜ、八升入の醤油樽ならば鹽一升許り入れてよく揉みつけ、押石をして七週間も経てば漬る。

枝豆の鹽漬 枝豆の莢の青いのを選んで一旦熱湯を潜らせ、中鹽にして焼明礬を少し加へ、軽く押石をして蒸へ、使ふ時は一夜鹽出して燻でれば色も青く生の枝豆の様な風味で食べられる。 柿の粕漬 はちやといふ細長い柿を青い時分に取り、直に粕を漬けると自然に滋味もとれて上品な味となる。香の物の付合せによい。 あちやら漬 乾大根を縦に四つに裂いて一日乾

かし、之を六七分位に切り、之に刀豆、茄子、茗荷唐辛等の鹽漬にしたものを加へ、醬油に少し酒を加へて當座漬にするのである。 西瓜の奈良漬 西瓜の小さな桃の實位の大きさをので初め鹽漬にし、水があがつた時取出して炎天に三四日乾し、之を紀州漬の様にするのである。 精舎納豆漬 瓜や茄子の丸の儘を一夜鹽押したのを水気を切つて納豆に漬けるのであるが一日天日に干して漬ければ一層よい。之は右の品に限らず時節に応じて何れも漬けるのである。

落の水漬 落の生の儘を皮を剥いて鹽押し、又葉ばかりを摺鉢に入れて鹽で揉み青汁を取つて之を前の中へ注ぎ込み、使ふ時は鹽出をして養物に入れる。 茄子の鹽押 茄子を色よく漬けようとするには鹽に川砂か明礬を少し入れ、ばよい。之を長く貯へるには鹽を多くして壓を強くするのである。

やたら漬 醬(麴)に煮た鹽水を入れたもの(の鹽をからめに拵えて置き、其中へ瓜、茄子、唐辛、其他を種々刻んで漬け込み、又紫蘇の實、生姜其他瓜、茄子の甘鹽にしたのを水を切つて漬けると一層風味がよい。

第十四節 四季の献立

最後に日本料理の四季献立を示せば左の如くである。

日本料理		四季献立	
本膳汁			
春	火どり白魚	夏	はぜ骨ぬき
生わかめ	(そみ)	鹽松露	(そみ)
雁つみ入れ	(そみ)	冬瓜丸むき	(そみ)
秋	つまみ菜	冬	牡蠣
晒牛蒡	(そみ)	火どり根芋	(そみ)
本膳	鱈	かたりくふわ	(そみ)

問順の民圖

春 鴨ひりやうづ 漬しめぢ茸 田芹	秋 鮭細づくり いり麴 (油し返)	春 わ紅くらけり 紅くらけり ささび (酒りい)	秋 白 一夜漬の生鮭 酒かけ	春 おろし肉鹽焼 ふきのとう 切合ひ
----------------------------	----------------------------	--------------------------------------	-------------------------	-----------------------------

夏 焼新片身おろし 青蒟小だき 酢おとし椒	冬 大根しほり汁 作り身 (油醬)	夏 あらしひ鱸 おし茄子 (み生)	冬 あおろし肉 一夜づけ	夏 初経の生節 いんけん 附合せ
--------------------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------	---------------------------

秋 慈う家 姑ど鴨	春 八がし 竹の子賊	秋 染ほんほり 生姜	春 きいなめひら 醤油付やき 眞砂豆腐 煮山椒	秋 鮭さいがた かつら長芋 微塵はつたけ
-----------------	------------------	------------------	-------------------------------------	-------------------------------

冬 ほし菊	夏 つみ菊 新牛旁肉	冬 柚子味噌	夏 み干すいさふく おし豆腐も み煮	冬 粉藻鹽昆布 胡椒
----------	------------------	-----------	-----------------------------	------------------

料理の實際

第貳卷

九一

問順の民圖

春 伊勢えび	秋 銀焼 な栗 (みこ煮)	春 香たけ短冊 赤貝柔か煮 (そみ敷)	秋 合せ煮鯛 焼のり (そみ敷)	春 木 夕がほ丸剥 茸織 (酢へ和)	秋 揉ががつをい 赤ががつをい ぬき胡桃 (酢青)	春 糸うり 防風 (酢青)	さより糸作り
-----------	------------------------	------------------------------	---------------------------	--------------------------------	---------------------------------------	------------------------	--------

夏 みの松たけ	冬 木茸せん へなりろぎや (そみ中)	夏 木茸せん 茗荷の子旨煮 (そみ敷)	冬 鮑ちようろぎや ちようろぎや (そみ敷)	夏 巻えび 茗荷の子旨煮 (そみ敷)	冬 神馬藻 くり生姜織 (酒盃三)	夏 ひららめ さきがき大根 (酒盃三)	秋 紫木茸 蘇んし (酢合せ)	夏 糸おし瓜 せごし瓜 (酢合せ)
------------	------------------------------	------------------------------	---------------------------------	-----------------------------	----------------------------	------------------------------	--------------------------	----------------------------

秋 生椎茸 (します)	春 芥子 (します)	秋 きんし玉子 (か味胡)	春 わよかり (味芥子)	秋 新松たけ	冬 生松たけ	秋 りたはねかいわん	春 若狭鯛	秋 三ツ葉	仕佐慈
-------------------	------------------	---------------------	--------------------	-----------	-----------	---------------	----------	----------	-----

冬 百合根 (します)	夏 菜わさび干 (します)	冬 天王寺蕪 (けか葛)	夏 く馬き菜刀 (和麴)	冬 茎せいり	冬 つけ新松たけ	冬 かも大肉	春 まきあま鯛	秋 糸三葉	この葉慈
-------------------	---------------------	--------------------	--------------------	-----------	-------------	-----------	------------	----------	------

料理の實際

第貳卷

九〇

酢の物

- 春 半むき 鱈 橙 (酢)
- 春 みじん 生姜 (酢)
- 秋 穂 鯖 (酢)
- 冬 みるく び (酢)
- 夏 新み 鮑 (酢)

清まし吸物

- 春 鯛の 眼肉 (ほしう)
- 春 大蛤 いろいろ (ほしう)
- 秋 さき松 たく (汁り搾)
- 夏 小米 しゃんじよ (たし)
- 夏 演名 納菜豆 (たし)
- 冬 ふくろ 鱈 (ぢし)
- 冬 露の と う (ぢし)

味噌吸物

- 春 小鯛 姿見 (そみ)
- 春 葛し め ち (そみ)
- 春 わかめ せん どん (そみ)
- 夏 鱈片 身おろし (そみ)
- 夏 松露 かんざらし (そみ)
- 夏 紫蘇 べた 煮 (そみ)

菓子

- 秋 鱈片 身おろし (そみ)
- 秋 皮 牛 旁 (そみ)
- 春 松露 ひきおと (そみ)
- 春 品川 のり (そみ)
- 冬 松笠 すき (そみ)
- 冬 茗荷 の子 (そみ)
- 冬 蕨 ぬき (そみ)
- 冬 火取 ひらめ (そみ)
- 冬 大椎 茸せん (そみ)
- 冬 三ツ葉 五分切 (そみ)

視蓋

- 大製 煮あわび (そみ)
- きみ 蒲 鉾 (そみ)
- 鶉 羽もり 焼 (そみ)
- しら 魚目 ざし (そみ)
- 蓮根 紫蘇 (そみ)
- うづ 巻 (そみ)
- かこひ 柚子 青 (そみ)
- 春 大製 煮あわび (そみ)
- 春 鶉 羽もり 焼 (そみ)
- 春 しら 魚目 ざし (そみ)
- 春 蓮根 紫蘇 (そみ)
- 春 うづ 巻 (そみ)
- 春 かこひ 柚子 青 (そみ)
- 夏 鱈 銀皮 やき (そみ)
- 夏 たひ らぎ (そみ)
- 夏 薯 蕷 むし (そみ)
- 夏 鮎 土佐 焼 (そみ)
- 夏 二色 まき 蒲 鉾 (そみ)
- 夏 かじめ 長 せん (そみ)

此所には七種を記す。五種も九種もあり。

香の物

- 秋 吹寄 たまご (そみ)
- 秋 おち 鮎片 身おろし (そみ)
- 秋 芳野 醬油 (そみ)
- 秋 やき (そみ)
- 秋 車 蝦湯 葉巻 (そみ)
- 秋 うづら (そみ)
- 秋 烏羽 玉栗 (そみ)
- 秋 芽うど かな 煮 (そみ)
- 秋 芹味 噌漬 (そみ)
- 春 新澤 菴漬 薄切 (そみ)
- 春 どうたち 菜芥 (そみ)
- 春 子漬 (そみ)
- 春 秋丸 粕づけ (そみ)
- 春 味噌 漬生姜 (そみ)
- 冬 青 煮 柚子 (そみ)
- 冬 にんじん こは (そみ)
- 冬 く 煮 (そみ)
- 冬 鯛で んぶ (そみ)
- 冬 しの さより (そみ)
- 冬 赤貝 蒲 鉾 (そみ)
- 冬 あは せきす (そみ)
- 冬 巻 岩 茸 (そみ)
- 冬 かつら 生姜 (そみ)
- 冬 菊美 姿づけ (そみ)
- 夏 白瓜 印 籠漬 (そみ)
- 夏 種 抜 日光 菴 (そみ)
- 冬 小燕 早味 噌漬 (そみ)
- 冬 同共 葉 壓漬 (そみ)

第三章 西洋料理

第一節 道具

西洋料理に要する道具は、かなり高價なものもあつて、完全にするには、一般の家庭としては容易でないが、簡易なものを作るには、それ程でもない。此所に掲げるものは、主として一般家庭に用ゐるべき程度にする事とする。道具としては、左に掲げる丈あれば、先づ簡易な西洋料理が出来る。

ナイフ 一本卅五錢前後
 フォーク 一本二十錢位
 フライ鍋 一個七十錢位
 肉叩器 一個三十錢位
 ビフテキ焼皿 八九十錢位
 肉血 半打九十錢位
 バター 一斤六十錢位
 ヘット 一斤卅錢位
 カレー粉 一オンス入十七八錢位
 パン粉 一斤十五六錢位
 メリケン粉 一斤十錢位
 ソース 一瓶廿錢より

等でナイフ、フォークは洋食に是非共具へなければならぬ。フライ鍋はフライ、オムレツを初め大抵の料理に用ゐる、日本料理では天プラを揚げたり、玉子焼を焼いたりするにも使はれる。肉叩きはビフテキやカツレツに使ひ、肉類を叩いて柔くする道具で

ある。ビフテキ焼はビフテキを焼く時に肉を此上にして火にかけるのである。肉血はスープ皿に兼用し。バターはヘットの匂ひが嫌ひな者に用ゐる、カレー粉はライスカレーなどに用ゐる、パン粉やメリケン粉はカツレツ、フライ、コロツケー等を作るに用ゐる、ソースは酢と醤油とを同量にして其中に胡椒少量とカレー粉と砂糖とを適宜に加へて一旦煮立て、冷ませば自宅でも出来る。

第二節 料理の種類と

作り方

スープ スープは鳥獸魚介又は或る野菜物の煮出汁である。スープには牛肉スープ、鶏肉スープ、羊肉スープ、牡蠣スープ、鰻スープ、蟹スープ等がある。牛肉スープはスープ鍋を火に架け牛酪二匙程を垂らして褐色になるまで煎付け、之に切つた牛肉二斤、鹽一匙半、丁字三個、胡椒の實七

個宛の割である。其他のスープの作り方も之に準じて作ればよい。

八粒、水二合の割で同時に入れ、文火にして凡そ四時間煮詰め、後又水八合許りを注して再び一時間半許り煮て火から遠ざけ、稍冷ゆるを待つて毛篩で濾し、脂を掬ひ取り之をスープ皿に盛つて芹、ほうれん草など細に刻んだ青みを加へ、小さく賽の目に切つた焼パンを入れるのである。肴のスープは普通切身の魚をザツと茹で、比較的身のよいのを二片ばかり適宜にむしつて別にして置き、残つた肉は其儘鍋に入れて一時間位弱火で煮て、裏漉で漉し肉を捨て汁は鹽と醬油で一す味をつけて再び沸かし、前のむした肉を入れて皿へ取り、有合せの青味を細かく刻んで添へ、胡椒をふりかけて熱い内に食べるのである。鶏卵のスープは普通スープを作る様にして肉をつかひ、漉したスープを鍋で更に煮立て、出す前に鶏卵を割つて落とし、眼玉の様に黄味が崩れない様にして皿にうつし、有合せの芹でも三葉でも青味を一種刻んでふりかけて出すのであるが、王子は一人一

ソース は即ち注汁で、種類が甚だ多い。今其二三を述べれば牛酪から製するには牛酪七匁五分を鍋で溶し、火勢を弱くして鹽飽粉三匁五分を少し宛加へ、匙でかきまはし、水一合五勺許りを注し、之に鹽少量を加へ、四五分間かきまはして煮立てるのである。鶏卵ソースは茹で卵を細に刻み、右の溶牛酪を入れ、芥子を小匙一杯と胡椒の粉、鹽を何れも適宜に入れ、かきまぜながら煮立てるのである。蝦ソース、蟹ソースは茹で、細に刻み、鹽と唐辛子を混ぜてどろ／＼になるまで煮て漉せばよい。葱ソースは玉葱の外皮を除いて鹽水に一時間程浸して置き、牛酪を溶かした中に入れ、鹽と胡椒を和し、軟かになるまで煮て漉せばよい。

スチウ は蒸料理で、肉類を弱い火で蒸煮をし肉に香氣を持たせるのである。此種類には牛肉、鳩

蝦、蟹、牡蠣等の外野菜のスチウがある。牛肉スチウは先づ牛の上肉二片を鶏卵程の大きさに切つて、鍋に入れ、其肉の稍隠れる程に水を入れ、凡そ一時間半許り弱い火で煮、浮上つた滓を掬去り、玉葱五、六個を刻んだのと、馬鈴薯五六個の皮を剥いて二つか四つに割り、胡蘿蔔一本を厚さ五六分に輪切にし、鹽を大匙に一杯、胡椒の粉を茶匙に半杯、牛酪を大匙に一杯、同量の鰹鮓粉を何れも混ぜ合せて鍋に入れて蓋をし、更に一時間許り弱い火で煮るのである。

オムレツ は蒸焼の卵で、一人前を玉子二個とし、之を割つて井に入れ、牛乳三勺を加へ、鹽、胡椒で味をつけ、之をよくかきまはし、泡の立つた時別にフライパンを取り、之にバターを茶匙に一杯程入れ、前の卵を二三度かきまはして鍋で焼き、兩面を焼いて之を皿に盛り食卓に上すのである。

ハムレツ は鹽蒸し豚に鶏卵一個宛の半熟を載せるのである。焼方は豚の上肉を凡そ二分程の厚さ

に切り、其切れをフライ鍋に入れ幾度も返しなが煎焼にし、皿を温めて其肉を移し、其鍋に鶏卵の破つたのを一個宛入れ、白味の中に黄味のある様に固るまで焼き、平らな匙で取り、皿に取つた肉の上に載せ胡椒の粉をかけるのである。

ビーフ、ステーキ は牛肉を焼いたもので、之を焼くには肉を凡そ七八分の厚さに切り、胡椒の粉をふりかけ、焼鍋に牛酪及び脂肪を少し落して煮立て、前の肉を入れ強い火で幾度も返して焼き、焼き上げたら皿を温めて盛り、少量の牛酪と鹽と二三寸に切つた洋芹か又は焼鍋で馬鈴薯の薄く切つたのを煎付け四五片を取合せるのである。

フライ は西洋風の揚物である。此種類も多く魚類は鯛、比目魚、鮭、鮎、鱈、針魚、蝦、牡蠣、鰯等で、鳥類は鶏、雉子、山鶏、鳩、家鴨、鴨等、獸類では牛、豚、羊、鹿、兎等である。魚類のフライは切身をメリケン粉でまぶし、其上へ玉子の黄味

を塗つて更にパン粉でまぶし、バタかヘットをフライ鍋に煮立て、其中に材料を入れて三四度裏表を返して揚げ、一旦新聞紙の上に移して油を切り皿に盛るのである。蝦は尾を残して皮を剥き、腹から庖丁を入れて身を開き、背腸をとつてメリケン粉をまぶし、玉子の黄味を塗つて更にパン粉をまぶせ、フライ鍋にヘットを煮立て、焦げない様に揚げて新聞紙の上に移し、馬鈴薯は皮を剥いて亂切にし、ザツと燂で、から蝦の後で油で揚げ、油を切つて蝦と一緒に皿に盛るのである。其他のフライも亦同様にすればよい。

サラダ は酢の物の事で、作り方はうまごやし、たんぼ、嫩葱、陸芹、水芹等の何れでも外葉を去つて内部の葉のみを一葉宛に離して洗ひ、水氣を去つて適宜に切り、之に酢、鹽、芥子等を混ぜ合せるのであるが、鹽はサラダ油で溶き其油をも混ぜるのである。鶏卵サラダは燂で玉子の黄味ばかりを別に

取つて碎き、酢、鹽、芥子、唐辛子砂糖及びサラダ油をまぜ合せ、とろ／＼になつた菜を上にかけるのである。此外に鶏肉サラダ、牛肉サラダ、蝦サラダ馬鈴薯サラダ等いろいろある。

ライスカレー は牛でも豚でも小さく切り、玉葱と胡蘿蔔とを一寸水に浸したのと、アクを出した馬鈴薯とを何れも賽の目に切り、皆一緒にフライ鍋に入れてバタかヘットで炒つてその上にカレー粉を茶匙に二杯程振りかけて混ぜ合せ、熱い湯を二合程加へて弱火で一時間程煮、鹽を入れ味加減をしてからメリケン粉を大匙に一杯水で溶いて加へ、どろ／＼にかき交せて熱い飯と一緒に皿に盛つて出すのである。

パン は小麦粉十斤、酵母十五匁、鹽二匙、砂糖一匙半を捏ね合せ、パン焼籠に入れて焼くのであるが、小麦粉は最良のものを用ゐ、濕り氣を去る爲に製する前に一日程晴天に乾すがよい。

ハムサンドウィッチ は食パンの外側の硬い所を切つて二分位の厚さに切つて片面にバターを薄く塗り、ハムは薄く切つてバターを塗いた上に敷き並べ其上に又バターを塗つたパンをかぶせ、二枚合してからパンに濡れた雑巾をかけて一寸湿めし、庖丁で一

コロツケ

豚の挽肉と細に切つた玉葱を一緒にフライ鍋に入れてザツとヘットで炒り、鹽と胡椒で一寸味をつけ、次に燻でた馬鈴薯をよくつぶし、前の品と一緒に混ぜて冷めない中に適宜の形に細長く丸めてメリケン粉の中で轉かし、鶏卵の黄味を塗つて其上をパン粉でまぶし、軽く壓して形を直して一時間程置いて固くなつたらヘットかバターかで揚げて一寸油を切つて皿に盛り、ソースをかけて食べるのである。

アイスクリーム

を三人前製するには牛乳二合、玉子四個、砂糖四十匁、氷一貫目、鹽六合を要

第三節 西洋料理の献立

手輕な洋食を献立するには

- 初回スープ (牛、鶏、鰹等のスープの内一皿)
 - 一回フライ (魚類のフライ一品)
 - 三回カツレツ (牛、豚、鶏等のカツレツ一品)
 - 四回オムレツ一品 (又は馬鈴薯料理の一品)
 - 五回ビーフステーキ又はステーキの内一品
- 但此際肉に代ふるにサラダを以てするもよい。
最後 菓子果物
右の外カレー料理を供せんとせば第五回の時にビフステーキかスチウを出す代りにするのである。

第四節 洋食の心得

洋食を爲すには牛鳥肉の如きものは左の手にフォークを持ち、右の手にナイフを把り、フォークで其肉を押へ、ナイフで之を切り、フォークに刺して食

し、先づ始めに鍋へ砂糖と卵の黄味と牛乳とを入れ、徐かに混ぜ、文火で十五分間煮 (沸騰せしめない様に) 指を觸れぬ程の熱度を度としておろし、之を裏漉で漉し泡立の様なものに掻廻しながら冷ますのである。

カツレツ

を製するには牛のロース肉か又はステーキ肉を取り、百五十匁を六片に切り、庖丁の平面で形を直し、鹽、胡椒をふりかけ、凡そ三十分程重ね置き之にメリケン粉を両面につけ、玉子一個を井に割つて黄味丈用ゐる、水をスープ匙に二杯入れよく混ぜて前のメリケン粉をかけた肉の上に之を刷毛で両面に引き、之にパン粉を両面につけ、庖丁で形を直し置き、別にフライパンにラードを十分に入れて火にかけ、其沸騰するを待つて前の肉を三片位づゝ揚げ、狐色になつたら新聞紙に取つて油氣を去るのである。

べるのである。又魚介の如きものは右の手にフォークを持ち、之を推いて食べ、柔かなもの又は汁氣のものは右の手に匙を持つて掬うて食べるのである。直に口を皿につけて吸ふべきものではない。パンは手で裂くべきものでナイフで切るべきものでない。一品を全く食べ了らぬ内は必ずナイフとフォークとを十字の形に皿の上に置くべきものである。又道具が觸れて音をせぬ様注意するを要する。洋食を食卓の上に出す時は香料、燒鹽、バター、手巾等の上へ、其他フォーク、ナイフ、匙、楊子等を備へ、食後には水又は微温湯を器に入れて出すものである。之は飲料ではなく、口を嗽ぎ、指の先等を洗ふものである。

第三編 妊娠と育兒

第一章 妊娠

第一節 月經

月經の開始 月經は女子が或る年齢に達すれば貴賤の別なく、必ず遭遇せねばならぬ子宮からの出血である。氣候の寒暖、生活の状態、身體の健否等によつて開始の遅速があつて、暖國の人は寒國の人よりも早く、富裕の者は貧困者より早く、都會の者は田舎の者より早く、多血性の者は貧血性にして多病の者よりも早い。大抵我國では十三歳乃至十六歳になれば月經を開始するものである。月經は大抵四週間に一回宛來潮するもので、其持續日數は一日乃至七日位が普通である。

た食物は差支ないが、わさびとからしの如き非常に辛味を帯びたものはよくない。第六は交接を禁すること。第七は睡眠を十分にし便通をよくし、感冒に罹らぬ様にすること等である。

月經の終止 月經の終止する年齢は人によつて異なつて居るが、大抵四十五歳前後である。月經の終止年齢に達すれば即ち生殖作用が終つた時である。此時期も亦身體に注意するを要し、頭痛がしたり、肩が凝つたり、神經痛、リウマチス、癌腫等に侵され易いものである。殊に恐るべきは癌腫である。月經が終止して後又月經が來る場合には注意せねばならぬ。それは月經でなくて子病出血である場合が多い。だからそんな場合には早く醫師の診察を受けるがよい。

第二節 妊娠の成立

妊娠は女子の卵と男子の精蟲との接合によつて起

月經時の注意 月經の事を知らぬ少女が始めて月經を發した場合にはいたく心配する者であるから其母とか姉とかはよく前以て注意して置く様にすることがよい。又少女が此時期に至ると春心發動して漸く羞恥の念を生じ、男子を戀ふる情を起すと共に乳房肥大し、生殖器十分に發育し、陰毛を生じ其他身體上及び精神上に大變化を來たすものであるから、此時期の注意は最も大切である。それから之は始めて月經があつた時ばかりではないが、普通婦人の月經時に注意せねばならぬ事は第一が清潔を保つ事で、第二は安靜にして居る事である。劇しき運動は嚴重に戒しめねばならぬ。但し少し位の散歩ならば害はない。第三は精神を過勞してはならぬ事で、月經中は婦人の精神概ね過敏となつて居るものであるから精神に刺戟を與へる事はよくない。第四は入浴を禁ずる事である。之は不潔物が侵入する恐があるからである。第五は食物に注意する事で、平素食へ馴れ

るもので、卵と精蟲との二要素があつて此二つを相結合せしむる機會にあれば何時でも妊娠は成立し、さうなものだが、なか／＼さう容易に行かない。昔から神佛に願をかけたたり、色々の事をして一向効果がなく、却つて一回の野合によつて腹が膨れたといふ様な例もある。之は即ち自然の妙機で、人力の及ばぬ所である。然らば子供の無い人はどうしても産む事が出来ぬかといふに決してさうではない。人力で左右する事は出来ないが、人力で自然の妙機を補助する事は出来る。それには此妙機の總てを知つて置く必要がある。之にはいろ／＼あるがつまり左の三點に歸着する。

- 一、卵は健全に形成せられ且つ十分成熟する事。
 - 二、健全なる卵を健全なる精蟲と結合する事。
 - 三、子宮は妊娠した卵を適當に保育する事。
- 等であるが、此三つの中で一つでも故障があると妊娠は成立しないのである。

卵子 一口に卵子といふと先づ鶏卵を想像するであらうが、人の卵子はあんなに大きなものでなく極めて小さなものである。此卵子は卵巣に發生するものであるが、婦人は生れた時、既に卵子を備へて居るもので、一つの卵巣中には何萬といふ卵子が存して居る。しかし實際に於て婦人は月經の折に一つ宛排出するので、一生の間には五百個内外を排出し其内で受胎して人となるのは二十個以内しかないのである。卵子が排出される時期に達すると生殖器に血液の集注が多くなつて来て、大きな胞囊といふものを形成し、遂にはそれが張り切れて破れ、卵子が排出されるのであるが、月經も此期間か若しくは其前後に行はれるのである。

精蟲 精液中には無数の精蟲を含んで居るもので、精蟲の形状は蝌斗に似て其全長は一毛六糸に過ぎないから顕微鏡でなければ見る事は出来ない。精液の中にあつては恰かも蝌斗が水中に泳ぐが如

く、或は蛇の匍ふが如くである。

受胎 交合によつて放射された精蟲は女子の卵に向つて進行し、兩者互に相接する瞬間に、精蟲は卵子にある小孔内に進入し、之と同時に卵子の表面に凝固して一種の膜を構成し、第二の精蟲が侵入せぬ様になるものである。之は若し一個の卵子の中に二個の精蟲が入ると、生殖作用を害し、其結果畸生兒を生ずる原因となるから、自然の妙機は之を豫防する様に出来て居るのである。精液中には無数の精蟲が含んで居るが卵子内に入るのは其中の一つで他は皆死滅して了ふのである。卵子の中に入つた精蟲は漸次増大し、種々の變化をして新らたなる生體即ち胎兒となるのである。

交接 之は眞目面な問題で、生殖上から見て頗る重大な關係を有して居る。交接に當りて焦つたり粗暴な行爲を爲すのは最もよくない。膈口の比較的上部にある婦人は往々にして炎症を起す事がある

又交接に臨んで障礙を感じ目的を達する能はざる場合には徐ろに反復して試み、それでも若し不可能な場合には強行せず醫師の診察を受けるがよい。男女の位置は女子は下に男子は上がよい。變則の位置は種々の弊害を招く事がある。交接後は女子は仰臥の儘暫時安静にして居るのがよい。

妊娠の時期 妊娠は前にも述べた如く卵巣より卵子の出でたる時期に精蟲と結合するものであるから、月經後が最も妊娠に都合よき時期である。故に月經後十日までの間に交接すれば妊娠し易いのである。けれども前にも述べた如く、三ケの條件を有して居らぬと妊娠しないものである。それから交接に不可なる場合は起床前、食後一時間以内、月經中、生殖器病殊に花柳病、精神及び身體の疲勞時、匆忙の際、受胎後六ヶ月以後、男女何れかの情愛なき時、精神の興奮せる時等である。度数は其人の體質年齢等によつて一定し難いが、壯年の者でも一週二回以

上はよくない。房事過度は種々の恐る可き原因を爲すからである。

妊娠の年齢 人の生殖開始の年齢は各自異つて居る事は、女子の月經開始年齢の異つて居るが如くであるが、普通は春機發動たる即ち男子は十六歳乃至十八歳、女子は十四五歳から始まり、終止も亦人によつて異ふが、大抵男子は約六十歳、女子は四十五歳乃至五十歳である。即ち女子は約三十年間の生殖期間を有し、男子は約四十年の生殖期間を有して居る。中には尙それ以上の老年に至つて子を産むものもないではないが、それは勿論例外である。次に結婚に適當の年齢は何歳かといふに、我國に於ては女子は二十歳乃至二十五歳、男子は二十五歳乃至三十歳が最も適して居る。即ち二十歳乃至廿五歳の間に結婚した者が最も妊孕力に富んで居るのみならず健全なる子を産む事が出来る。之は統計上から見ても明かである。尙早期結婚及び血族結婚等は種々の弊

害を來すものであるから避けるがよい。
不妊症 は即ち生殖機能を全く缺いた場合で、之はかなり少くない。十夫婦に一の割合にある様になつて居る。不妊症は決して其罪が婦人にばかりある譯ではなく男子の方にもなかく少くない。然らば如何なる場合に不妊症となるかを知らねばならぬ。
男性不妊症 男子の精液中に精蟲を含んで居る場合は勿論其夫婦には子を産む事が出来ぬが、又畸形、全身病、殊に花柳病の如きは不妊の原因となる事が少くない。男子側の不妊原因としては(一)陰莖の異常(二)陰囊の異常(三)睪丸の異常(四)男性陰萎症(五)花柳病等で、第一の陰莖の異常は外傷、手術によつて異常を來たすもの、先天的に陰莖の缺損して居るもの、又は彎曲、尿道狭窄等が重なるものである。病氣の爲め陰莖を中途より切斷した者は缺損した部分に一種の器械を適合せしめて妊孕の目的を達する事が出来る。陰莖の彎曲、尿道口の異常位

置、包莖等は醫師の手術で治療する事が出来る。第二の陰囊の異常は多く象皮病といつて陰囊(睪丸を包む皮膚)の皮膚が肥厚するが爲、房事を妨げ、又陰囊水腫といつて陰囊内に水が溜つて陰囊が大きくなつたのも交接を妨げるものである。之は醫藥を施せば治するものである。第三の睪丸の異常は微毒、淋病、結核、腫瘍又は外傷、手術等によつて睪丸に異常を來たしたもので、片方のみならば生殖の機能はあるが、全部に及べば生殖の望みはなくなる。故に早い内に手當を施す様にせねばならぬ。第四の陰萎症は勃起不能にして交接の目的を達する事が出来ぬものである。其原因及び療法は「生殖器の病氣」の部を参照するがよい。第五の花柳病は流産、早産等を爲し、又淋毒性の睪丸炎等の原因となるものである。之はなかく少くない。
女性不妊症 女子の不妊症としては第一は陰唇及び陰核の異常で、之は重に象皮病から來る肥大と

なる爲に房事を妨げられる場合が多い。中には陰門搔痒の爲色慾亢進し、甚だしきは淫亂症に陥つて生殖機能を損する事がある。しかし醫藥を施せば治る。第二は處女膜の異常で、處女膜が肥厚して居るが爲交接の目的を達する事が出来ぬ事もあり、又處女膜が破れぬ爲炎症を起し、疼痛を發し切開せねば不妊症となる事もある。醫師の手術を要する。第三は膈の異常で、先天的に膈の外口や内部が閉塞して居る事がある。又膈瘻といつて交接の時膈が痙攣する事がある。原因は膈口の狭小、處女膜の肥大、結婚當夜の恐怖、陰莖の過大、早期結婚、手淫等で、妙齡の女子に多い。醫師の治療を受ければよい。次は膈瘻といつて膈腔と膀胱と直腸とが瘻孔によつて通ずる事がある。之は尿、糞便等の不潔物の爲に精蟲の活力を妨げられて不妊となるから外科的治療を施すがよい。第四は子宮の異常と疾患で、子宮の矮小なのは發育の不全に因るもので、中には出産褥

時の疾患の爲萎縮して矮小となるものもある。此症に罹ると月經困難を感じ、不妊を來す事多く、偶々妊娠するも多くは流産するものである。宜しく醫治を施すがよい。又滋養分を取り、適宜の運動が又はいかに地に轉地保養するかして十分全身の養をよよくするがよい。次に子宮口の狭小なる爲め精蟲の進入を妨げ、不妊を來す者が多い。之は醫師の擴張手術を施せばよい。それから子宮腔部の異常は多く肥大症、腫物、或は子宮腔部の腔から外陰部に突出するもの等あつて交接を妨げ不妊となる事がある。切除法等の醫藥を施せば治る。子宮の炎症は内膜炎、實質炎、外膜炎等で、皆交接を妨げ不妊症に陥り易い。子宮の腫瘍も同様である(婦人の病氣一参照)。次に子宮位置變状といふのは種々の原因の爲め子宮が前後左右に屈曲したり、位置を轉じたり、下垂したりする事がある。下垂の甚だしきは子宮の全部が外陰部から脱出(俗にナスといふ)する事がある。

醫師の手術を施せば復位する事が出来る。次は喇叭管の異状で、之は先天的に缺损するか又は短小なるもの、癒着せるもの等がある。卵子を子宮に送る事が出来ぬ爲に不妊に陥り易い。宜しく醫療を施すがよい。第五は卵巢の異常及び疾患である。卵巢は男子の睾丸と同じ様な機能を有し、二個を具へて居る。先天的に二個を缺如して居る者は絶対的に不妊で、醫治の法がない。併し一個を存してそれが健全なれば妊娠し得る者である。尙卵巢の疾患は「婦人の病氣」を参照するがよい。第六は月經の異状である。「婦人の病氣」参照。第七は淫情の缺乏である。之は交接する意なく、交接するも快感を感じず、甚だしきは不快及び疼痛を覺ゆるものである。原因は手淫、房事過度、神経系の疾患、生殖器の異状及び疾患等で、之が療法は原因となるべきものを除く外はない。第七は花柳病である。内最も多く不妊症を來すものは淋疾である。之が爲に子宮内膜炎、喇叭管炎

卵巢炎等を起し、生殖の機能を損するのである。微毒は不妊症といふよりは寧ろ流産か死産か、不具兒を産むかするものである。故に度々流産か死産をする様な者は微毒の根治をするのが先決問題である。以上、即ち女子不妊症の原因であるから是等の原因を治療せねば不妊症を治す事は出来ぬ。

第三節 胎兒の發育

交接によつて受胎すると妊娠となり、輸卵管の作用によつて子宮腔内に達し、此部の粘膜に附着して發育を始めるものである。それから種々の變化を経て蛆の如くになり、「一月の末」には卵は鶏卵大となり卵内の胎兒は僅に三分餘のものとなり、強く曲つて圓い頭と尖つた尾端とを有し、眼は兩側に於て僅に暗色の點となり、四肢は其徴を呈するに過ぎない。「二月の末」には卵内の胎兒は一寸三分餘になつて人體の形を具へ、四肢も亦發生して關節を認める

事が出来る。「三月の末」には卵内の胎兒は約三寸許りになり、眼裂を生じて手や趾の區別明かとなり臍帯は胎兒より長くなる。然し男女の區別は未明である。「四月末」には身長五寸三分許りになり、爪や鬚毛を生じ、男女の區別が明かとなり、胎盤は完成して、僅に運動する様になる。「五月末」になれば身長は八寸二分餘となり、頭髮を生じ、運動も稍活潑となる。「六月末」になれば身長は約一尺となり、眼裂開き、皮下には脂肪組織を生じる。そして皮膚は帯黄色の汚物で被はれる。「七月末」には身長約一尺一寸五分となり、體量は約二百五十匁に達し、顔は數多くして老人の如くなり。若し此時期に産出すれば低聲で泣き弱い哺乳を營むが生活は出来ない。「八月末」には身長約一尺三寸となり、體量は四百匁に達し、全身が肥えて来る。若し此期に出生すると生活は保ち得るが養育は困難である。「九月末」には身長約一尺五寸となり、體量は約六百六十匁となる。

此期に出生すれば十分生活し得るが、養育は容易でない。「十月末」には身長一尺六寸餘體量八百匁に達し、發育完成して身體は豊圓となり、皺を止めず、弄毛消失する。出生すれば高聲で泣き排尿胎尿等がある。之即ち胎兒の成熟したものである。

第四節 妊娠の鑑別

婦人が妊娠すると種々の變化を來すものであるから大抵は判るものであるが、尙其徴候としては第一に悪心、嘔吐、倦怠、頭痛、眩暈、齒痛、下肢浮腫、尿意頻數、神経過敏等を呈するものである。而して之は他の病氣の場合にも起ることがあるから、之で妊娠だと確定する譯には行かぬが妊娠の疑を措いてよい。第二は從來毎月あつた月經がなくなり、腹部が漸次ふくれ来て来て、乳首に色がつき、臍部の温度が昇つて分泌物が増加する場合には妊娠の徴候である。而して之も子宮病等の場合に起る症狀であるから

子宮病でもないなら妊娠と見て差支ない。第三は妊娠の四五ヶ月目になつて確然と判るべきものは胎兒の心音を聞くとか、子宮部に胎動を感ずるとかでかくなればもう疑ひもなく妊娠したのである。尙妊娠中に起る一般の徴候としては婦人が妊娠すると生殖器の總てが増大し、殊に子宮は非常に容積を増すものである。妊娠すると外陰部は腫脹して暗褐色となり、大陰唇には怒張した靜脈を見る事が多く、直腸や膀胱は壓迫されるので便秘となり、小便は近くなつて来るものである。乳房は妊娠二ヶ月頃から膨大となり、四五ヶ月頃は一増膨れ乳首は突出して乳首の周圍は色が濃くなつて来る。それから容貌は色澤が褪せて皮膚は弛み、蒼白色或は黄色を呈し、眼の周圍には青みが、つた輪が出来る。腹部は膨れると共に其皮膚には赤色を帯びた線條が出来る。食物は殊に酢き物を好み、又平素餘り好まぬ物を喜んだり、其反對に平素好きな食物が嫌ひになつたりす

る。又神經の變化も劇しく、又過敏になるもので俗かもヒステリー患者の如き精神状態に陥るものである。

第五節 妊婦の攝生法

- 一、妊婦は常に精神を爽快且つ安靜に保ち、妄りに腹を立て、はならぬ。又不意の恐怖、精神を亂すべき感動等は大に害あるものであるから避けるがよい。
- 一、新鮮なる空氣を呼吸すること。
- 一、身體に適度の運動を爲すこと、又過激の勞働を避けること。
- 一、身體を屈伸し、腹部を壓する等の動作を避ける事。
- 一、睡眠は常に不足なき様心掛け、夜は成可く早く朝は早く起きるがよい。夜更しは悪い。
- 一、入浴は毎日してもよい。時間は長過ぎるより短

- 一、食物は成る可く量を少くして滋養に富んだものを攝取するがよい。卵や牛乳の如きは適して居るそれから硬い飯、餅、赤飯、鮓、素麵、麥蕎、豚鴨、鰻、鮪、烏賊、章魚、鰕、貝類、南瓜、筍、茸類、薄荷の入つた菓子、砂糖の多く入つた菓子胡椒、生姜、辛子、葱等の辛味の物はよくない。
- 一、懐妊中は成る可く房事は避けるがよい。而し健康體の者は過度にならぬ限りなら害にはならぬ。而し七月後は絶対に禁じなければならぬ。
- 一、便秘の際は適宜の運動をし、毎朝湯冷の水か牛

- 一、一、冷水上浴や海水浴はよくない。
- 一、衣服は清潔を保ち、肌着はネルがよい。
- 一、陰部は常に微温湯で清潔に洗ふがよい。併し陰内を洗ふのは避けねばならぬ。それから熱い湯は流産する恐れがあるから成る可く熱くなくするがよい。
- 一、食物は成る可く量を少くして滋養に富んだものを攝取するがよい。卵や牛乳の如きは適して居るそれから硬い飯、餅、赤飯、鮓、素麵、麥蕎、豚鴨、鰻、鮪、烏賊、章魚、鰕、貝類、南瓜、筍、茸類、薄荷の入つた菓子、砂糖の多く入つた菓子胡椒、生姜、辛子、葱等の辛味の物はよくない。
- 一、懐妊中は成る可く房事は避けるがよい。而し健康體の者は過度にならぬ限りなら害にはならぬ。而し七月後は絶対に禁じなければならぬ。
- 一、便秘の際は適宜の運動をし、毎朝湯冷の水か牛

第六節 分娩期日の算定

分娩は人によつて幾分異なるが、普通は受胎後平均二百八十日前後が分娩期日になつて居る。即ち最後の月経の終つた日から數へて二百八十日前後に分娩



する事になつて居る。之を算出するには上の妊娠層に よると簡便に分るものである。此層の用の方は假へば四月一日に妊娠したるもの(即ち最終の月経が四月一日なりしもの)とせば、四月より三ヶ月左方の一月一日に五日を加へた即ち一月六日が二百八十日目に

當る事になるから四月一日に妊娠した者は翌年の一月六日が分娩日となるのである。即ち最終の月経日から左の方へ三ヶ月數へ、それへ特に示した日數四日、五日、六日、七日等を加へれば分娩期日となる(括弧内に記した日數は閏年の場合)

第七節 分娩と産褥の注意

産室 は最も靜にして明るい室を撰び、六疊乃至八疊位が適當して居る。室内の温度は攝氏十六度位に保ち、空氣の流通を靜かにし多人數出入したり、家畜類を近づけたりする事を禁じ、よく清潔にして置く様にせねばならぬ。

産床 は通常の蒲團二枚を重ねて敷き、其上を悉く油紙が護謨布で被ひ、更に其上に敷布を敷き四方を安全針で固定し、それから約二尺五寸四方の蒲團へ三尺四方位の油紙を四方を折り返して、其上に脱脂綿敷板を入れるか又は藁灰を入れ、更に其

上に同じ大きさの白布をのせ、油紙と共に四週を蒲團に縫合せたものを造り、それを前に敷いた蒲團の臀部の方に載せるのである。此二尺四寸四方の蒲團は出産の時排水された汚物を收容する爲である。それから産婦には軽い蒲團か毛布を掛け、一方には湯を澤山沸かして必要な道具を具へ、何時出産しても差支ない様にして置くのである。

産褥床 産褥といふのは分娩が終つた時から母體が妊娠前の状態に恢復する間をいふので、人によつて早遅があるが、普通六七週間である。産褥に用ふる床は分娩が終ると共に必要なので、産床より幾分か離れた部に兩床の頭の方を反對に向け、褥を廻轉して移すに便ならしめて置く様にするのである。そして床は通常の如く蒲團を展べ、新しい敷布を覆ひ、臀部には産床に用いた様な小蒲團を敷くのである。又嬰兒の寢床は産床を隔て、準備し衣服を其上に展けて温め置き、嬰兒の沐浴終れば其處に臥せ

しむる様にするのである。
出産の用意品 それから出産する前に豫め用意して置かねばならぬ者は、臀部用の蒲團(油紙付のもの)、油紙大小二枚、脱脂綿三包位、晒木綿地の厚きもの一反薄きもの二反、青梅綿四包(脱脂綿の下敷に用ふるもの)、胸衣納器(土器製の八寸位のもの二個)、便器、金盥大小二個、鹽一個、石鹼(良質のもの)、鶏卵二個(産兒入浴用)、湯タンボ、嬰兒用の蒲團(白色で長さ三尺、幅一尺五六寸、厚さ三寸位)搔卷(長さ三尺位)枕(長七尺八寸、幅三四寸、厚さ一寸位)、枕の心は木綿綿)等で、穢穢の如きものを出産の時使つてはよくない。

産後の食物 は大抵産前の飲食物と同様であるが、分娩後二三日は牛乳、スープ、鶏卵、葛湯、白粥に食鹽か輕節の味噌汁等の流動物を與へる。そして三日目位から鶏卵の半熟、脂肪分の少い新しいさしみ、軟い御飯、素麵、饅頭、鶏肉、煮た果實等

を與へ三週同目から 妊婦の禁止食の外は何を與へてもよい。

産後の衛生 分娩が終つたら直に外陰部を消毒して汚れた臥床、寝衣等は清潔で柔軟なものと取代へ、冬ならば温めて取代へ、外陰部の消毒が終つたら殺菌したガーゼ又は綿の類で局部を覆ひ、其に丁字帯(俗にいふオンマ)を施し、之は度々取代へるのである。それから産婦には成る可くよく安眠せしむる様に注意し、産褥室は極めて安静にせねばならぬ。大便は四日目から一日一回宛通する様にし、小便は一日數回便器へ排尿せしめる様にす。小便のないのは非常に害になるものであるから、若し出ぬ時は外陰部に綿を當て、之に薄い消毒液を温めて注ぎかければ排尿を促すものである。次に産婦は一週間間は床を起してはならぬ。最初の二三日は仰臥の位置がよく、三四日目からは側臥してもよい。又側臥する時は時々靜に左右を取代へるがよい。室内を歩

行するのは八日か十日目頃からなし、三週同目からは全く床を離れてもよい。而し他家の訪問、回禮等は六週間後にし、旅行や平素の職業は七八週後からでなければならぬ。第一回の授乳は分娩後褥婦が七八時間安眠した後、更に二三時間を経つてから爲し爾後は一回毎に左右乳を交代に與へ、分娩後七日間は坐して授乳してはならぬ。授乳の時間は十五分乃至卅分位がよい。授乳の前後は清潔なる水か五十倍の硼酸水かで乳首を洗滌し、また嬰兒の口腔も清潔な水をガーゼに浸して洗拭するがよい。此際不潔な手指を觸れてはならぬ。眼は産後は成る可く多く使はぬ様にするがよい。讀書や針仕事等は七八週間の後でなければよくない。房事は産後七八週間は禁じなければならぬ。褥婦の全身浴は三週間後に始めて行ひ、坐浴は九日後に行ふがよい。

産褥熱 は産後に發する熱で、原因は分娩の時に消毒せぬものを使つたり、醫師産婆等が消毒不完

第二章 育 兒

第一節 緒 言

全の手又は器械で産婦に接したりする爲、分娩の時に出來た創から病毒が全身に傳はり、危険の熱を發するものである。之が豫防をするには産婦の外陰部を十分消毒すると共に出産に使用したものは皆消毒し、醫師産婆の手や器械は嚴重に消毒を施さねばならぬ。それから産室も十分清潔にして無用の人の出入を禁じ、極めて安静にして置けばよい。又此病氣は熱が出て惡寒がしたり、惡露が臭いものであるから、そんな時には速に醫師を招くと同時に、頭部、下腹部等に氷嚢を載せ、牛乳、卵、スープ等を與へて患者の營養を圖らねばならぬ。

俗に「子寶」といつて、白金よりも黄金よりも玉

よりも尙大切なものは子である。如何に巨萬の家産を有して居ても、其家に子が無い程心細いものはない。夫婦間は子故に圓滿となり、又永續し、一家は子故に和らげられ、又前途に光明を認められるのである。斯くの如く愛すべき又尊むべき子供の養育にして若し其方法を誤らば、あたら奮の内に無常にも散らして了はぬばならぬ。よし散さぬまでも天與の美質を損して了ふ事となる。世の中の人の子を産む事のみを知つて子を育てる事を知らぬ者が多い。之は我子に對して甚だ申譯ない次第で、又我家の將來に甚だしき不幸を貽すものといはねばならぬ。故に親たるべき者、又は將來に親たらんとする者は何人も兒の養育法を知つて置く必要がある。

第二節 小兒の哺育

産湯 初生兒の産湯は攝氏三十八九度の温度で大人が其湯に手を入れて熱からぬるからざる度合

がよい。産湯を行ふには良質なる石鹼で産兒の身體を洗ひ清め、顔と眼は其湯で洗はずに別の器へ新たに盛つて洗ふがよい。そして終つたら軟い手拭で手早に拭き産衣を着せて蒲團の上に安らかに寝させるのである。生後一ヶ月間は毎日一回宛湯をつかはせ、殊に頭部、腋の下、股間等に注意して垢のつかぬ様に洗ひ、又股や臀の邊は大小便で日に幾度となく汚れるから濕布を取代ふる毎に其部分を手拭を湯に浸して拭ひ、其後を乾いた手拭で靜に拭ひ、若したゞれがあつたら拭いた後へ亞鉛華澱粉か普通の白粉を撒布するがよい。

産衣 産衣の下には襦袢を一枚着せるがよい。總て肌へ直接に着く布は綿布が最もよい、晒木綿類の軟いもので、糊を落したのがよい。襦袢は裏返しに着せて縫目の裝が生兒の皮膚へ當らぬ様にする。産衣は從來茜木綿若しくは鬱金木綿を用ふるが一般の例だが、斯る色は皮膚が染つて不潔になるから、

襦袢は總て白がよく、一つ身も裏丈は必ず白にするがよい。尚紐の付け方は初兒時代には後紐にして前へ廻して締める様にするのである。

襦袢 むつきは木綿で造り、一幅物は長さを二尺にするか、四尺の長さにしてそれを輪にしてもよい。輪にすれば乾す時竿に通すに便利である。それを二三枚重ねて生兒の腰の下から横に敷き、此外に一尺幅のものを一尺の長さに切つてむつきへ縦に被せて股挟みにするのである。尚其股挟の上に軟く揉んだ半紙二三枚を敷き、それへ大便を受ける様にすれば取扱の上で便利である。むつきの臭氣を抜くには湯か水で洗つた後、過満俺酸加里水を以てゆすげばよい。此薬は何れの薬師屋でも賣つて居る。十錢も買へば澤山にある。又男の兒と女の兒とは濡れ方汚れ方が違ふもので、男の兒は前が汚れるから襦袢を前へあつく當て、女の兒は後方が多く濡れるから後へあつく當てる様にせねばならぬ。

小兒の寝せ方 生兒を寝せる蒲團は軟いフワフワした者を用ゐ、枕は中へ綿を入れて造りフワワリした軽い物を被せて休ませるのがよい。又寢床は常に温くし、寒い時は湯タンポを入れて温め、若し寒い時油断して身體を冷すと容易に温まらぬもので、之が爲救ふべからざる病氣となる事がある。それから嬰兒は別に寝させると夜分油断が出来ないのみならず小兒の身體を冷やす様な事があるから母子同衾するがよい。只此時に注意すべきは寢坊な母親は小兒に乳房を含ませた儘眠つて終つて小兒を窒息せしむる様な事があるから母親は乳房を小兒に含ませた儘眠らぬ様にせねばならぬ。

大小便 健康な嬰兒の大便は殆んど無臭且つ黄金色であるが、若し其兒が胃腸の疾患あるか、又は乳の消化がよくないと便は變化を來して綠色を呈し今迄軟かなものが急につぶくが出来て菜の葉を揉み砕いて水に浮べた様な状態となるものであるから

そんな時は十分注意を要する。大便の回数は一晝夜に一二回から六七回、小便は二三十分乃至一時間に一回位ある位が普通である。それから生れた許りの小兒の胎尿は俗にかにばといつて普通の便と異り眞黒でどろどろした飴の様なもので、二三日過ぎで初めて前の如き便となるものである。次に小兒は生れてから數日間はだんく目方が減つて行くものである。しかし之は生理的で、心配する事はない。未だ乳を飲ませぬ前にかにばを排出して行くからである。又小兒は生れて間もなく暗黄色の汚水を多量に吐く事がある。之は生兒が産道を通過する時に飲み込んだものが胃に停滞して居て、生れてからそれを吐くもので之を吐いて了へばすつかり治るものである。

初乳 生兒の出産後六時間乃至十二時間位は別に飢を覺えざるもので、又其間は空腹になつても健康を害するものではない。昔は母の乳を吸はせる前

にまくりといふものを飲ませる風習で、殊に母の産後三四日位の乳を生兒に乳ませるは毒があるといつて搾つて捨てたものであるが、之は誤つて居る。まくりは往々にして生兒の健康を害するものである。又産後第一日の乳は初乳といつて後に至つて出る乳とは其成分が異り、小兒の通痢をつけるに効ある様に出来て居るのであるから、感々まくりの如きものを飲ませずに自然に備つて居る母親の乳を飲ませるがよい。生兒に乳を哺ませる時には生兒が吸付ける様子を静めて色々工夫し、吸付易い様にすれば生兒も其内に吸付く工夫をするものである。乳は吸はせる程機能が盛んとなるもので初め細い乳のものも吸はせれば後には十分に出る様になるものである。

授乳の回数

授乳は生兒の強弱により其分量も異にして居るが、普通乳を哺ませて吐く事もなく、又大便も通常なればそれは授乳量が適當して居るので、若し乳汁を吐くか便が平生と變りがある様な事

なれば授乳を控目にするがよい。それから生兒が生れて一ヶ月間位は二時間乃至三時間に一回與へれば大なる誤はない、生後一ヶ月以後は三時間毎に一回授乳し、夜は成る可く飲ませぬ様にすることがよい。又小兒が眠つて居る場合には例へ授乳の時刻が來ても起して飲ませてはいけない。飢を覺えれば生兒の方から眼を覺まして乳を求めたものである。

臍帯

臍帯の取扱は頗る注意を要するもので之が落ちた後に出來た傷に若し不潔な物が附着する様な事があると、恐ろしき病氣や破傷風の如きものを起す事があるから十分注意せねばならぬ。臍帯には消毒したガーゼか消毒綿かを餘り堅くなく程よく包み、其上へ綿を置いてスレぬ様に注意し、生後五日乃至七日の間に臍帯が落ちた跡へは消毒した綿を當て、綿帯をし、湯に入れる時は綿帯を施した儘にし、湯上りの後身體の濕りを拭取つて其上で綿帯を取代へるのであるが、之を取代へる時は消毒した綿

で靜かに拭き、後綿帯をするのである。又臍帯の傷が治つた當時、小兒が非常に泣くとか、又は大便の時息張りしたりすると往々出臍となる事があるから臍帯の傷が治つたら、其上に消毒綿を當て尙其上に一寸四分四方位に載つた餘り厚くないボール紙を當て、綿帯して置くがよい。

産毛

産毛を剃るのは從來の風習で、産毛を其儘にして置くと逆ほせるとか不淨だとか、剃らぬと良い毛が生えぬとか云つてよく剃るが、あれは間違つて居る。産毛は剃らなくとも自然に良い毛と抜代はるもので、又毎日湯をつかはせる時よく洗ひさへすれば不淨になる事もない。産毛は頭部を保護する爲に出來て居るもので之れあるが爲に頭部を傷つける事なく又、頭部に受ける冷熱を防ぐ事が出来るものである。又生後臍の邊に灸を据ゑると蟲が起らぬとか、出臍にならぬといつて灸を据ゑる者があるが、あれはよくない事である。之が爲めひきつける事な

どがあるからせぬがよい。

睡眠

小兒に睡眠は最も大切なものであるから哺乳兒には力めて安眠せしむる様にすることがよい。もしよく安眠せぬ様な小兒は身體の何所かに故障がある者であるから其時は醫師に診て貰ふがよい。小兒を睡眠せしむる時は四邊を靜かにして物音など立てぬ様にし、成る可くよく眠らせるがよい。

乳不足

母親の乳汁が不足すると、小兒の腹がよい梅鹽に膨れて來ないで扁平で居り、追々に肥つて來る筈なのが、反つて日増に瘦せて來る。大便も妙に粘つて分量も少く、色は暗色を帯びて來る。尿も分量や回数が少なくなつて來るものである。斯る場合には母乳の十分出るまで牛乳か、他人の乳を與へ、母親は乳の出る藥を服用するがよい。

乳の出過ぎる場合

又人によつては乳が餘りに出過ぎて困る者がある。斯く多く出るのは只其分量が多いばかりで、滋養分は少いもので、恰かも水

を割つた乳の様なものである。斯る場合には飲料(水や湯)を節すると共に稀鹽酸一瓦、硫酸マグネシヤ十瓦、水百瓦を混じて一日三回に分服するがよい

母乳を廢すべき場合

母の乳は小兒に最も大切なるもので、又最も良いものであるが、時によつては之を廢さねばならぬ場合がある。例へば母の年齢が十八才未満にして乳腺の發育十分でなく、乳汁の分泌及び含量營養分の十分でない時、又は生母が四十五歳以上の場合、生母が脚氣、梅毒、腎臟病、糖尿、尿病、結核、癩病、高度の貧血、黄疸、マラリヤ、急性傳染病、精神病、癲癇、重症のヒステリー等に罹つた場合、乳房に創傷、病氣、炎症等ある場合等である。

離乳の時期

小兒の哺乳は或る時期に至れば廢さなければならぬ。俗に之をチバナレといつて、此場合には小兒の哺乳を漸次に減すると共に、其不足を他の食物で補ひ、之に習熟するに至つて全く廢す

のであるが、暑中には例へ其時期に到達して居ても行はないで秋冷の時まで延ばして置くがよい。之は暑中に廢すと小兒は直に下痢をするからである。離乳を粥と鶏卵で致す時は其副食物としては牛乳が第一で、一日二合位與へればよい。粥は一日二三度乃至五度位まで與へてよい。もし經濟上又は不便で牛乳を與ふる事が出来ぬ場合には副食物として尙一年程母乳を一日二三回哺ませ、そして紅豆、山の芋、百合、輕い魚肉等を成る可く混用する様にすることがよい。しかし母乳を永く續けて居ると小兒は其齒の生え方が遅れ、歩行も遅く始まるものである。故に出来る事なら離乳の時期に達した時離乳するのがよいのである。

齒 小兒の齒が生える前には發熱したり下痢を起したり、咳が出たり、涎を多く出し、母親の乳首を噛み、又ブツブツと無暗にふいたりするものである。齒の生えるには小兒により早いものと遅いのとあるが

第三節 小兒の飲食

小兒の食ひそめ

小兒の齒が生えたと乳の外に

普通生後六ヶ月乃至九ヶ月には下顎の切齒二枚、八ヶ月乃至十二ヶ月には上顎の切齒四枚、十二ヶ月乃至十六ヶ月には上顎の小白齒二枚、下顎の切齒二枚、下顎の小白齒二枚、十八ヶ月乃至二十四ヶ月には上顎及び下顎の犬齒四枚、三十ヶ月乃至卅六ヶ月には上顎及び下顎の犬齒四枚を生じ、生後二年乃至三年の間に二十枚の乳齒が出揃ふのである。そして乳齒は六七歳の頃になれば漸次脱けて永久齒が生えて來るのである。小兒が齒齦を痛がつて泣いたり、痒がつたり噛りたがつたりする時にはおしやぶりの様なものを與へて噛ませるとよい。それから小兒の口内は常に清潔にする習慣をつけねばならぬ。成人して齒の不良なるは大抵親の不注意から小兒の齒を不潔にした結果である。

粥、魚肉、飯、饅頭、蕎麥、パン等を食べる様になる。此食ひそめに與へる物は柔らかに消化し易い様にして與へ、第一誕生日過ぎからは右の外菜、豆類、諸芋、菓子等を與へてもよい。しかし脂肪分の多い物、不消化物、香の物、團子、餅、果物等を與へてはならぬ。それから食物を與へてやる時、母親や乳母や、子守などが食物を噛んでやる風習があるが、之は危険な事である。人の口中にはいろいろの微菌があつて傳染する事もある。第二の誕生日過ぎからは消化器も漸次發達して來て齒の数も増して來るから食物も前よりは少し多く與へ、飯も多量にし、其他柔い野菜類、豆類等を混じて與へてもよい。砂糖も少しはよいが、餘り多過ぎると口中や胃を害するから注意を要する。又食物は餘り熱いもの冷きものはよくない。

食物の注意

米飯、大麥、饅頭、蕎麥、パン、粥等の如きものは小兒の食物としてよいが團子餅類

はよくない。魚類でよいものは鮭、鱒、鯛、比目魚、鱈、鰯、鰯、鮒、鮓等の吸物、刺身、煮魚、焼魚等で、悪いのは鰻、鯨、鮫、鯖、鯖、鯖、烏賊、蝦、貝類、乾物、鹽引、半片、蒲鉾等の類で、總て脂肪こき物、堅い物、鹽物等は悪いのである。獸肉では猪肉(ヒレ)の柔いもの、鶏、鳩、雉子等の善い肉又は肉羹汁はよい。家鴨、鴨、雁等は脂肪こくて消化が悪い。鶏卵なら半熟にすればよいが、卵焼、煮卵は悪い。野菜類は大抵消化が悪いから小兒の食物としては適當して居ないが、青豆、柔い菜、胡蘿蔔等のよく煮たもの、又は豆腐、芋類なら少量與へてもよい。又嗜好物としてはおこし、輕燒類、煎餅、水飴、パン、ビスケット、カステラ、蒸羊羹の類がよい。餅菓子は餘り甘くないものなら少しは宜しい。乾菓子、團子、牡丹餅、脂肪こい西洋菓子、酒入菓子等はいけない。果實類は善く熱したものでなければ午前中に少し與へてもよい。半熱や午後

與へるのはよくない。
飲料 は清水、湯冷し、牛乳がよい。白湯、薄い茶、麥湯等もよい。濃茶、珈琲、氷水等はよくない。又酒類は決して飲ましてはならぬ。葛粉湯、粥湯等は小兒の下痢をした後にはよい。鶏卵湯、蕎麥湯等も亦よい。

第四節 乳母の養育

出來得る事なら小兒は母親の乳で育てるのが最も良いのであるが、若し其母にして乳が出ないとか、病氣等の爲、母の乳を哺まして害のある場合には乳母を雇入れるか、又は他の家に托して哺育して貰ふかせねばならぬ。
乳母の選擇 乳母を頼む場合には信用ある醫師に選擇して貰へば安全であるが、さもなくば乳母の事をよく調べて頼まねばならぬ。第一は乳母の年齢で、餘り年の若いのと年を取つて居るのは不適當で

第五節 人工營養法

ある。二十歳乃至三十歳位で、成るべく生母の年齢に近い程良い。第二は乳母は分娩後五六十日以内の者がよい。殊に生母と乳母とが同じ頃に分娩して乳母の乳が十分に出て居るのなら尚一層よい。尤も乳母の健康状態である。身體が無病健全で、乳首が小兒の口に適當して乳が十分出る者でなければならぬ。若し乳母の身體が虛弱であるとか、前に述べた様な種々の病氣があるとかの場合にはよくないのみならず甚だ危険である。血統等を憂ふる必要はないが、乳母の乳の性質等は醫師に診て貰ふのがよい。又乳母は成るべく快活で温順な者がよい。容貌等は何等憂ふる事はない。それから乳母には滋養分を與へるがよい。そして生母の家の人と同じ生活法をして行く様にすることがよい。次に他の家に哺乳を頼む場合も亦右の如き深い注意をしなければならぬ。

母親の乳が溢れて出ないとか、乳の出が少なくて、又は乳母を雇ふ事が出来ぬとか云ふ場合には人工營養法即ち牛乳か、コンデンスミルクとかによつて營養して行かねばならぬ。
牛乳と人乳 牛乳は人乳よりも色が白く、蛋白質も牛乳は人乳の倍も含んで居る。今其成分を見るに左の如くになつて居る。

百分中	蛋白質	脂肪	乳糖	鹽類
人乳	二、〇〇	三、五〇	四、五〇	〇、一七
牛乳	四、〇〇	三、七五	四、〇〇	〇、四〇

即ち蛋白質は人乳よりも牛乳が多いが、糖分は人乳よりも少くなつて居る。故に牛乳には自宅で水を割つて薄め、乳糖又は砂糖を足して甘くすれば人乳と同じ様になつて居る。

牛乳の良否鑑別法 牛乳屋から買ふ牛乳の内には往々にして不良なものがある。だから之が良否

を鑑別する事を知つて置かねばならぬ。善良なる牛乳は白色不透明で甘味を有し、僅に臭氣を帯び、試みに一滴を爪の上に落して見れば爪の上で球の様な形状となるものである。不良の牛乳は爪の上に落ちた場合に球の様にならず、其儘流れ落ちて了ふものである。又盃に水を入れて其中に牛乳を数滴落すと、良い牛乳ならば直に水の中に沈んで了ひ、悪い牛乳ならば水の中へ沈まずに、落ちるや否や水の中に散つて了ふものである。腐敗した牛乳は乳が何となく水臭く、雲の様にフワ／＼とした凝固物が一杯に浮いて居るものである。

牛乳の消毒 牛乳の中には種々の有害物を含んで居る事があるから、もし小兒を牛乳で育てるならば牛乳消毒器を買求め、消毒器は醫療器械店で賣つて居る。之で消毒したものを服用するがよい。消毒器で消毒する場合は牛乳の配達を受けた時、牛乳を湯で薄め、砂糖か乳糖を加へ、一回に哺ませる丈の分に浮いて居るものである。

のである。小兒の大きさにより右の標準で適宜鹽梅するがよい。しかし若し小兒が少しでも胃腸を害して居る場合には煉乳は與へないで牛乳にするがよい。**哺乳器の消毒** 哺乳壺其他の附屬物は常に清潔にして消毒をせねばならぬ。消毒をするには熱湯で洗へばよい。そしてよく拭ひ塵埃のつかぬ所に入れて置くのである。

乳粉 従来よく世の中で用ゐて來た乳粉は、齒の生えぬ哺乳兒には不適當である。乳粉は澱粉質であるから乳兒は消化する事が出来ないで却つて胃腸病を起す事がある。

牛乳の薄め方 人乳を哺ませる場合と牛乳を哺ませる場合とは其分量も自然異つて居る。而して牛乳の薄め方も小兒の大小によつて異つて居るが左の割合なれば大抵よい。

牛乳の	水
一日量	薄めし牛一日授一回の乳一日量乳回数飲用量

量を見計らつて消毒壺に入れ、それを煮沸器で湯が煮立つてから、凡そ十分間許り煮沸するのである。そして壺の冷えぬ内壺の口を密閉して置くのである。一旦消毒した牛乳が外部の空氣に觸れると再び有菌菌が入るものであるから、授乳する迄は密閉して涼しい所へ置き、授乳する時は適度の温度に温めて與へるのである。若し哺み残りがあつたら直に親が飲むか或は他の人が飲んで了ふがよい。飲残りを時を経て再び小兒に哺ませてはいけぬ。若し消毒器を求め得られない場合には右の如き方法を以て一回分毎に鍋なり何なりで煮沸し、それを哺乳壺に入れて哺ませるがよい。

煉乳の用方 煉乳は牛乳を長く貯藏する爲に製したもので、砂糖が加へてある。之を薄めるには初生兒ならば十七倍、即ち匙一杯の煉乳を薄める場合には、同じ匙で熱湯を十七八杯入るのである。又生後十ヶ月頃になれば凡そ七八倍に薄めて與ふる

生後一週乃至三週	合三	合四	合八	回五
三週乃至二月	合四	合六	合八	回七
三月乃至四月	合四	合五	合七	合一
五月乃至六月	合四	合八	合六	合一

右の如き分量であるが、例へば今週の末と來週の初日とは週こを異なるが日取には大差ないものであるから、そんな場合には急に増さずに右の表を標準としてだん／＼増して行くのがよい。それから牛乳を薄める水は湯冷しか、湯がよい。

第六節 小兒の動作

動作の順序 小兒の動作の順序としては、起ち這ひ、歩きで、之が漸次に出來て來るものである。小兒が臥て居て自ら首を擡げる様になつたら首を擡げさせてやり、起つ様であつたら起たせて見るがよい。若し其時十分起つて居る事が出來ぬ様な場合には無理にせぬがよい。餘り無理に筋力を出させると

却つて其發育を害する者である。又歩くやうになつたら座敷へ角立つた物や危険物の如きものを置いてはならぬ。それから起つたり歩つたりする時轉んだら、それを助け起す時急に手を牽いてはならぬ。小兒の手は柔いものであるから脱ける事がある。此場合には両手を腋の下へ入れて助け起す様にするのである。

小兒の室 出来る事なら小兒の爲に一室を備へて置くがよい。小兒の室には火鉢とか戸棚とか云ふ様なものはすつかり除けて了ひ、暖爐は金網の様なものに圍ひして火傷せぬ様にし、室内の温度は攝氏十六度位にし、壁には鳥獸、器物、景色、人物等の掛圖を懸けるがよい。此小兒室がないと小兒は餘儀なく客間、茶の間、座敷等何所となく駆け廻つて遊び、色々の悪戯をするもので、之が爲家の者が叱ると戸外へ出て友達と遊び、遊び疲れて又家に歸つて來ると、叱られたり、邪魔物にされるので、何所に

も立つ瀬がなくなつて來て、小兒は家庭の趣味と暖かみを感じない様になるもので、之が爲成長してから種々の弊害を來す事となるのである。
小兒の衣服 小兒は男女に係らず、活潑に運動するものであるから、小兒の衣服は美しいものよりも手輕なキチンとしたどんなに汚れても差支ない様なものがよい。小兒に整澤な華美な衣服を幾枚も重ね着させる事等はよくない事である。

小兒の呼吸 小兒に呼吸をさせる場合には必ず鼻からする様な習慣をつけねばならぬ。之は呼吸器の健康を保つ上に最も必要な事である。獨り之は小兒ばかりでなく大人も無論さうであるが、小兒の内から習慣をつけて置かぬと大人になつてからもやはり口から呼吸する様な事になる。之は甚だよくない事である。鼻の中には澤山の黴と鼻毛とかあつて外から入つて來る空氣は鼻毛と粘液とで潤ふた粘膜によつて塵埃を漉し取り、黴壁の間を通る内に適度に

暖められ、それから咽喉、氣管を通つて肺に入るのであるが、若し口から呼吸すると空氣を漉すことが出来なく、暖められる暇もないので呼吸器を害するのである。世には鼻毛を剃る者もあるがあれは間違つて居る。

耳の垢 小兒の耳の聞えの悪いのは多く耳垢が溜るが爲に起る事がある。故に柔かな耳障りのよい耳搔で時々小兒の耳垢を取つてやるがよい。若し耳垢が凝固つて取れなかつたら微温湯を一二滴耳の内面に滴し込み其翌日徐かに洗ふか穿るかするがよい。
玩具 哺乳兒時代の小兒は成長するに従つて玩具を以て機嫌よく遊ぶものである。其趣味を解する様になるのは小兒の智恵が進む證據である。小兒と玩具との關係はなかく、重大の關係を有して居るから輕んじてはならぬ。危険のない玩具は護謨製の玩具がよい。小兒はどんな玩具でもよく口に持つて行きたがるものであるから着色したものなどは殊に

注意せねばならぬ。おしやぶりの如きは木地の儘のがよく、口へ呑み込む様な小さな玩具、破壊れ易い物は決して與へてはならぬ。それから玩具は低い車子の様なものを拵えて其上で持たせる様にすることがよい。小兒は玩具を室内一杯擴けたがるものであるが、此卓子以外に持たせぬ様に常に習慣をつける時は自然にさうなるものである。

種痘 小兒は生れてから後、六ヶ月以内には必ず一回種痘をせねばならぬ。早いと感じてもよく、熱も出さず小兒も知らずに済む。一回でつかぬ時はつぐまで何回でも種痘ねばならぬ。種痘をしてつくと天然痘に感染しない事は世の知る所である。しかし、其効力は六年としてあるから、六年を経過した者は又必ずうゑねばならぬ。種痘の数は大抵左右の腕に三乃至五宛である。種痘を施したら八日間は決して入浴させてはならぬ。若しむなくんば腰湯かさもなければ種痘の場所をよけて、温い手拭で拭く様にす

るがよい。種痘したる種痘を清潔にするがよい。糊を強くしたり、地合の荒いのは痘胞を摩り潰す虞があるから注意せねばならぬ。食物は消化し易いものを與へ、痘胞は大切にして決して掻き破つたり痂蓋を剥してはならぬ。種痘後は感冒に罹らぬ様に氣をつけるがよい、若し熱が高くして降らす異つた腫物が出来たりした場合は早速醫師に診て貰ふがよい。

第七節 子守の撰擇

子守は小兒の爲には大切なる者で、師たり友たり母たる場合があるものである。故に之を雇入れる場合は十分の注意を要する。今之が注意すべき點を列舉すれば左の如くである。

- 一、血統正しく、生活困難の極に陥らざる者、而して父母親戚等の性質、品行、履歴等を調査する事
- 一、年齢は二十歳以上四十歳以下にて自ら小兒を分曉したる事があつて、且之が養育の経験する者。

- 一、體强健で癩病、梅毒、肺病等の痼疾なき者。
- 一、小兒の質問に答へ、若しくは玩具の組立等に關し一通の説明を爲し得る知識を有する者。
- 一、品格高尚で、行儀のよい者。而して小兒の前で物を食ひ、或は淫猥な歌等を唄はぬ者。
- 一、容貌溫和にして親切なるもの。
- 一、言語明晰にして談話の滯滞せざる者。
- 一、快活なる氣象を有する者。
- 一、勤勉にして物事の清潔を好む者、又臥床、休息入浴、更衣等に時間と規律を守る者。

第四編 建築と造庭

第一章 建築

第一節

我國の家屋は既に諸册二神が天の御柱を行廻りて夫婦の禮を擧げさせ合ひし時より創まつて居る。當時の家屋は勿論今日の如きものではなく、地を掘つて四隅に柱を建て、桁、梁、破風、垂木等は皆蔓を以て結び、茅の類で其上を覆ひ、四面は草木で織つた簷を垂れなどして風雨を凌いだものである。其後幾多の變遷があつて唐風となり、和唐折衷となり、或は日本風の家屋を好むもの、和唐折衷を好むもの等出で、明治に至つては西洋風の建築を爲すものあり、和洋折衷の建築を爲すもの等がある様になつた

而して家屋の種類には日本式と外國式とあり、此内に木造、塗屋造、土藏造、煉瓦造、石造、木骨煉瓦造、鐵骨造等がある様になつた。尙又家屋の目的によつて左の如く分類されて居る。

- | | |
|-----------------|-----|
| 住宅(別荘) | 茶室 |
| 營業所(銀行、會社、商店) | 工場 |
| 集會所(議事堂、劇場、觀覽場) | 病院 |
| 陳列場(商品陳列場、縱覽場) | 神社 |
| 寺院 | 教會堂 |
| 學校 | 倉庫 |

今是等の種類に付いて大體の説明を試みれば、木造は我國の住宅中最も多く、殊に我國は木材の產出豊かであるから、之を以て建築の材料とするのは經濟上頗る利益が多い。又我國は地震國であるから木造の家屋が最も適當して居る。木造家屋の缺點とも云ふべきものは火災に罹り易い事であるが、之も防火の設備さへ出来て居れば別に憂ふるに

足りない。木造にも固有の純日本風と、西洋風とあつて日本風の家屋は住居に適し、西洋風の家屋は商店とか工場等とくに適して居る。

土蔵造 は我國固有の防火建築法で、骨は木であるが厚く土を塗り込んであるから防火としては煉瓦造り以上の効がある。此土蔵造にも二種あつて、一は文庫蔵造といつて物品を貯蔵保護するの目的で造り、一は見世土蔵造と云つて商店等に多く用ゐられて居る。

塗屋造 といふのは木造の外部に薄く壁を塗り一見石造の如くならしめて繪畫彫刻等の裝飾を塗り出すものである。是は其費用が低廉で外觀が比較的美麗なので近來諸所に建築せられる様になつたが火災防禦に就いては殆んど普通の木造と異なる所はない。

煉石及石造 は煉瓦で壁を造り、要所々々に石材を交へて裝飾し、或は主として石材を用ゐるもの

であるから其費用も比較的多く要する。又地盤の鞏固でない土地では地盤を固める爲に非常の努力と費用とを要するから經濟上から見ても餘り得策ではない。

木骨煉瓦造 は其中間の諸所に木柱を積込んで壁の堅牢を助け、内部は全く木造と爲すもので、壁の厚さは鐵骨よりも薄く、價格も遙かに低廉であるが大建築には適しない。之は倉庫とか工場にはよい

鐵骨造 は鋼鐵、鑄鐵、鍊鐵等で骨格を造り、之に石材或は煉瓦を貼るもので、外觀は煉瓦造又は石造と異ならない。此建築は高さを増す場合に最もよく、十階、二十階、四十階等の高さに及んでも其壁の厚さを増すに及ばない。之の最も發達して居るのは米國で、既に四十階の大建築をして居る所もある。

別荘 は常住する所ではないが、平素の俗用を忘れ、心身の靜養を得んが爲であるから建築にも其

用意が必要である。敷地の如きも風光明媚で閑寂なる土地を選び、用材も成る可く雅趣ある様にして住み心地よい様にせねばならぬ。

營業所 は其目的によつて其構造も異つて居るが、普通の店舗は陳列棚を用ゐて客は其間を歩みつゝ商品を選択する様に造るのがよい。斯くすれば客は多くの物品を見て選擇の範圍を廣くし、店員は運び去り運び來る時間を費さず其煩勞を少なからしめる事が出来る。之に用ゐる家屋は陳列棚の位置、顧客の通路等をよく考へ、柱の建方、光線の取方等に就いて十分工夫せねばならぬ。そして餘り外觀のみに重きを置かず、顧客が入り易い所に造るがよい。又銀行會社等は重役室、各事務室等の連絡に注意し、事務の進捗を圖るに便なる様に注意せねばならぬ。

神社の建築法 は其種類頗る多いが、伊勢太廟の建物は我國の太古の風を存して居るものである。此建築法は神明造といつて居る。此外に明神造(山城の賀茂神社の如きもの)、大社造(出雲大社の如きもの)、春日造(大和の春日神社の如きもの)、住吉造(攝津の住吉神社の如きもの)、八棟造(京都の北野天満宮の如きもの)、石間造(八坂神社の如きもの)、權現造(日光の東照宮の如きもの)等種々あるが、之を概括すれば破風造(神明造、住吉造の如きもの)入母屋造(春日造、八棟造の如きもの)の二種となるのである。神社の建築は淫美なるを避け、詣人をしめて崇高壯嚴の感を引き起さしむる様にせねばならぬ。

陳列場 陳列品を多家に觀覽せしむる目的の博物館とか博覽會場とかいふ様な建物は、觀覽者の道順に最も注意せねばならぬ。若し之に注意せぬと觀覽者は陳列品を觀覽する場合には其道順を考へて見て歩く爲、非常な努力を殺がれるものである。のみならず之が爲め陳列品を見逃す事もある。又内部は清潔淡泊でなければならぬ。妄りに裝飾を施すと

主たる陳列品は閑却される事があるから之も亦注意せねばならぬ。

寺院 は各宗派によつて其建築も種々異つて居るが、寺院は多く宏大華麗に出来て居る。殊に攝津の天王寺、大和の法隆寺、奈良の東大寺の如きは實に宏壯雄大である。之は我國の佛教が過去一千年間般振し來つた爲に外ならない。又内部の裝飾等も宗派によつて種々異つて居る。

病院と學校 を建築する場合に第一に注意せねばならぬのは位置で、周囲が騒がしかつたり、非衛生的であつたり、學校ならば教育上に妨げになる様なものがある所ではならぬ。尙之に就いての詳細は別篇で説明する事になる。

工場 は製作物の重量、大小、機械類の重量大小等に應じて構造が同じでないが一般に注意すべきは非常の際の準備と、勞役職工の衛生等に留意して設備する事である。

之れとて一樣には云ひ難い。其材の品質によつて非常な差違のある事は勿論である。

木材の産地 松の産地は全國到る所にあるが最も良いのは東海道、南海道、畿内、紀伊、四國、上野、下野、三陸地方で、杉は三陸地方のものが最もよい。之に次ぐのは兩羽、紀伊、遠江、三河、大和等である。樺は日向産のものが最もよく、木曾、紀伊、長門等は之に次いで居る。檜は信州木曾から出づるのを本山と稱して最もよい。又土佐、紀伊等より産するものもよい。樺は木曾より出るのが最もよく、下野、磐城等も特産地として知られて居る。又同じ種類であつても用途によつて其出所を異にして居る。杉材、大貫は主として遠江に産する材が多く中貫は西川と稱する武藏産のものもある。三寸貫は常陸から出るが、主として武藏の西川、青梅邊から出るものが多く用ゐられて居る。大小割は紀伊からのみ産するが、並小割は紀伊の外、遠江からも産す

倉庫 は日本風の土蔵は倉庫として最も進歩したものであるが、土蔵の短所とする所は大建築をする事が出来ぬ事である。又木造納屋造の倉庫は火災風害等に堪へ難く、煉瓦造も亦比較的堅固でない。しかし其中に收容すべき物の種類により適當の材料を用ゐるがよい。

第二節 家屋建築の材料

木材の種類 家屋の建築材料として普通に使用せられて居るのは、檜、松、杉、樺、樺等、之に次ぐものは、櫻、鹽地、栗、枿、朴、桂等である。又丸太としては赤松の丸太、四ツ谷丸太、北山丸太等が最も需要多い。用材の價格は其品質によつて相違があるが、樺、檜等は價格高く、杉松等は比較的廉價である。今各用材の挽立材の價格を北例すれば、杉を單位と假定すると樺は〇・九二松は一、二檜は一、八、樺は二・二といふ様な割合となるが、

板割は丸身あるものを並摺といつて、少しく丸身のあるのは合摺といつて居る。又全く丸身のないのは極摺といつて居る。何れも紀伊、遠江、羽後等から産する。

材の取方 木材の挽立材には眞去と眞持との二法がある。眞去といふのは木の中心部を避けて角を取るので、大材から取る場合に此法を用ゐる。故に此材は最も贅澤なる建築に使用される。眞持は材の乾燥するに従ひ、収縮或は狂ひを生ずる恐れがあるが、眞去材には此憂ひがない。次に木割法といふのが、之は柱の方法を標準として敷居、鴨居、長押、天井、軒廻等の用材の大きさを定める法である。故に總ての柱の太さを單一と定め、他のものは之に比例して定めるのである。

材料の價格 家屋の建築に要する材料は時と場合によつて其價格も異なるから一樣には云ひないが材料は成る可く市場の出來合を使用すれば割合に安