

傳染病

醫學士 長瀬復三郎

(8) 流行性感胃

流行性感胃即インフルエンザは男女、老幼、貴賤の區別なく、感染し天氣氣候に關せずして流行し、其流行時には之にかゝるもの非常に多く全人口の三分の二位は之にかゝる事があります。而して四年乃至八年毎に大流行があります。此他にも此病の症狀を呈すものは毎年呈されます。これには一度かゝつても天然痘の如く免疫を得ませんで數回かゝります。又幾度も罹り易くなる例がある其病原菌は喀痰の中にある細菌で千八百九十二年にブライフェル氏が発見されました。而して此細菌の附着した衣服、物品家具等によつて傳染します。

其症狀は神經性、カタル性、腸胃性の三種があります。又此の三つを兼て呈はるゝのもありますが、多く初めは倦怠と軽度の熱などの前驅期がありまして、次に眩暈、胸痛、頭痛など即ち神經性の症狀が多いのもあり、又一方には結膜カタル、氣管枝カタルといふ様にカタル性の症狀が多いのもあり、又一方には食慾が少なくなつて下痢、嘔吐などの腸胃性症狀があります。而して之等に伴つて三十九度から四十度位の熱に上り此の熱は一日乃至數日を下ります。以上は普通の經過で且つ大人人の症狀であるが子供のもこれと同じである。

右の高熱の時には往々肺炎またはチブスなど疑ふことがあります、而して尤も注意すべきはカタル性のもので、これは毛細氣管枝を胃し肺炎肋膜炎等の合併症を起すことがあります。此は特に

老人と子供に付て注意しなければなりません。又
 細菌の爲に化膿性の中耳炎、腦膜炎、腎臓炎、又
 神經性の病及結核の原因となることがあります。
 發病後一週より三週までは尤も攝生に注意すべき
 時であります。申すまでもなくこの病は尤も傳染
 の速かなものでありますから、學校とか幼稚園と
 かの様に多人數の集まる所では此病の傳播しない
 様に能く氣を付けなければなりません。そこで此
 の病の傳播を防ぐには、患者を隔離すること。患
 者の衣服、蒲團、家具等を消毒すること、ことに
 咯痰は十分に消毒することが必要であります。

(9) 腸室扶斯

これは腸室扶斯患者の糞便の中にあるエルベル
 ト菌が病原となるもので、これが腸の粘膜を胃し
 其のために腸の粘膜は荒されて一の炎衝を起し高

熱を發し又は神經性の症狀を起すのであります。
 一體この病は子供には特に五年乃至十二年の子供
 に多いもので其症狀は大人に比べると軽いもので
 あります。即ち只僅に悪寒がして發熱し、此の有
 様が三週四週も續いて居るもので、大人の如く神
 經性の症狀を起すものは極めて少く倦怠、食慾の
 減少、頭痛、不眠などが起ります。熱は流行性感
 胃の如く突然上らすして初めは三十八度位から漸
 次四十度位に上り、朝と夕とに餘りかはりがなく
 引續いて三週位から漸次下りて平温に復します。
 又三週位から突然平温に下つて後に三十七度以下
 即ち三十六度位になつて漸次平温を以て經過する
 ものもあります。其熱の高い時には嚙語を言つた
 り、また神經が過敏になり眩暈、頭痛、心臓麻痺
 等を起すことがあります。但し斯様な症狀は子供

には餘りありません。

此病の豫防法は、患者を隔離すること、排糞物部屋、病床等を十分消毒すること、又窒扶斯患者のある家のバチルスが入りたる水、牛乳等を消毒して用ゐることが必要であります。又窒扶斯は結核等の合併症を起すことがありますから大に注意しなければなりません。

(10) 赤痢

これは腸カタルの模様で度々下痢し、其下痢する物の中には血液が混濁して居ります。其病原に付ては定説がありません、熱帯に流行する赤痢にはマメバーがあつて傳染の媒になるといふ説があります。先年緒方博士が矢張一種のバチルスであるといふことを述べられました。近年に至つて一種のバチルスである事が、説かれて居りますが

未だ一般の確認を得たものではありません。兎も角も子供が腸カタルを起して高熱を伴うてしまふ其便が頻回で其便の終に白い粘液が出て中に赤いものが線状又は點狀に附着して居るのを見た時には殊にそれが夏で赤痢流行時であつた時にはよほど疑を置かなければならぬ。凡て子供は病氣に抵抗する力の少ないものですから下痢が一時間に一回以上で腹痛と渴が之に伴て患者が苦痛を感ずる様ならば速に醫者に見せなければなりません。又度々厠に行つて腹痛を起し裏急後重を伴つた時にはよほど用心しなければなりません。

赤痢によく似て九州では疫痢、名古屋地方では颯風病といふのがあります。之は赤痢の便とちがつて赤色を有することが少なく又下痢の回数も多くはありませんが四十度位の熱で忽ち衰弱して心

臓そうの作用さようを鈍なまくし又麻痺またまひを起おこします。僅わずかに二十四時よじにじゅうし乃至三十時とくじに死しするものが時ときとしてはありま
す。以上いじやうは唯傳染病中べつとんせんびやうちゆうの二三ふたさんの重おもなるものを述のべ
まして御注意ごちゆういを引起ひきおこす迄までです。

今昔いまむかしいろは料理りやうり

石井泰次郎

(れ)

料理りやうりたけのこ拵こしらへかた

竹たけの子この本ほんを切きりて、内うちをくりぬき摺魚肉すりぎやうにくとて魚
肉にくを細こまかにきりてたゞきて、播盆すいぼんにてすりたる物もの
をつめ、又または玉子たまごなどを流ながしてこみて、口くちをして、
火ひに入れてやくべし、やけたるのち皮かわをさりとて、
色々いろくに小口切こぐちきりにして用もちふべし、其まゝにても、又また
味あじをつけてもよし、内うちのくりたる所ところへ何もつめず

にもなすべし。

(そ)

拵こしらへとうふの拵こしらへかた

能よくしぼりたる豆腐とうふを、馬尾篩うまびしにてうらひし、
て、播盆すいぼんにてすりて、玉子たまごの白身しろみを豆腐とうふ一丁いちぢやうへ二
つほどませてすりて、板いたの上うへへうすくのべて、尤もつと
板いたの上うへへ美濃紙みのがみを敷しきて其上そのうへへのばすなり、のぼし
たる上うへへ又紙またがみを一いちばいに敷しきて又豆腐またとうふをのぼし三さんだ
んもしてよし。

蒸籠せいろうに入いれてむすべし、さて取出とりだして、水みづの中なかへ板いた
のまゝ入いれて、はがして切方きりかたすべし。

(つ)

包玉子つみたまごの拵こしらへかた

玉子たまごを、小ちひささふかき器うつはの中なかへ美濃紙みのがみののりけ
なさをさまゝの形かたちに押おしこみて、其中そのなかへ玉子たまごを