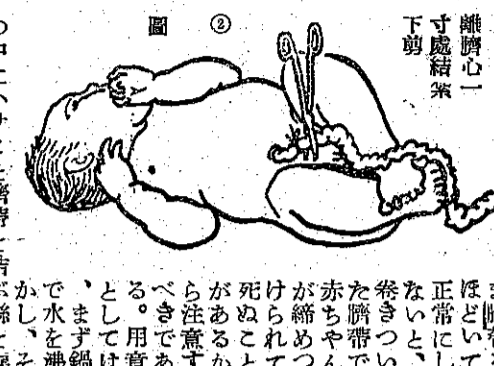


庭家女婦



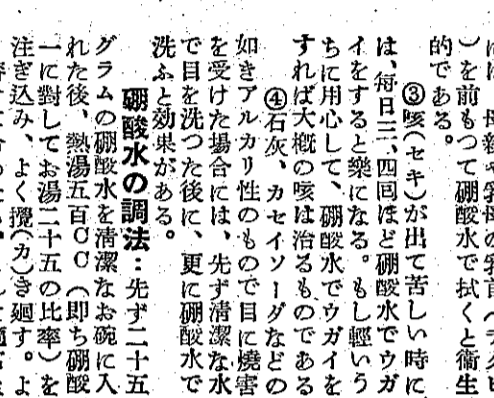
お産の智識

人に嫁し、子供を産んで母親となる事は、自然から與へられた女性の任務である。お産と云つても昔と違つて、今日の様に醫學の發達した時代では、分娩の危険が非常に少なくなつて来た。然しこれに大都會とが、交通の便利な地方に限られ、文明から遠くかけ離れた山間の農村では、ソラ陣痛(ソラツウ)が始つたと云つても、自然まかせに生まれて来るものも待つより外は、産婦が苦しさの餘り泣き叫ぶだけで、何もしてあげない事がある。お産が順調であつても、人家の少い山村では産婆を見つけた事は容易でない。そこで産婆を呼ぶ事もできず、イザお産と云ふ時に、生まれて来る赤ちやんの臍帯を如何に母胎から切り離すかを知つておけば、經濟的に豊かでない農家の婦人がたとつては非常な助けとなる事と思ふ。



臍帯を切斷する場合、圖①の如く、臍帯が赤ちやんの頸(クビ)に巻きついた時には、まず臍帯をまきついで、臍帯を正常にしてから、臍帯を切斷する。切斷する時は、毎日二、四回ほど、硼酸水でウガイをする。切斷した後は、ウガイを十分に心して、硼酸水でウガイをする。切斷した後は、ウガイを十分に心して、硼酸水でウガイをする。

未だ母胎と血液が交流している臍帯の一個所を指でしつかり握つて、血液の交流を止めた後、臍帯の一端に溜つた血液を手指で赤ちやんの臍帯に向つて寄せ集め、臍帯から一寸半のところで縛り(シブ)つて、残りの臍帯を切り去る(圖②を見よ)。舊い方法では、切り口をもう一度結ぶが、要するに結び目は堅固でなければならぬ。次に忘れてならない事は、ヨードチンキ等はアルコールで臍帯の切斷前後に消毒し、臍帯は絶対に不潔物と接觸させてはならない。



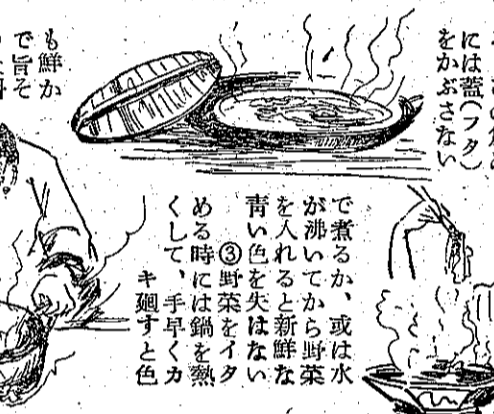
家庭常備薬

ホウサン水

硼酸水(ホウサン水)の用途は、既に廣く、醫藥の便の少い農家などでは常備薬として備へておくに非常な便利である。次に硼酸水の用途を二、三あげた後、その製法を紹介しよう。

料理常識

家庭全員の營養状態を常に心配しなければならぬ。家庭の主婦にとつて一番大切なことは、營養分の高い食物を選んでも、食欲が出て来ない位に旨(ウマ)なものを、然も食物本来の營養分を失はずに料理する事である。今日は料理に際して、これに注意して見よう。

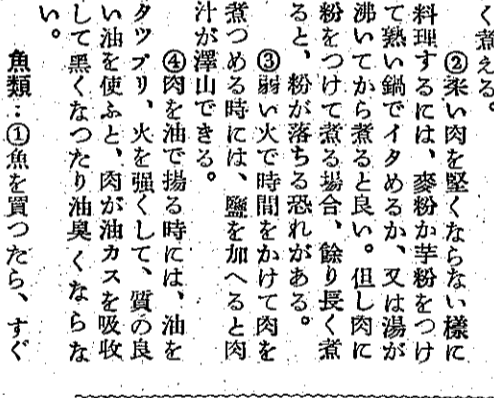


野菜の含有量

野菜はよく煮ると、青いのが黄色に變じて、外觀が悪く、食欲が無くなる。この爲めに、煮る時は、青い野菜は、手早く煮て、早く色を失はせない。

魚類

①魚を買つたら、すぐに鱗(ウロコ)、内臓を取り去り、腐らない様に鹽を振りかける。



肉類

①堅い肉を煮るには長い時間がかかるが、砂糖少々か或は熱していない木瓜を混ぜると早く煮える。

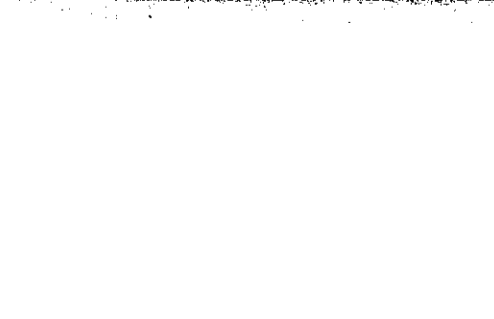
如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

硼酸水

硼酸水の調製法：先づ二十五グラムの硼酸を清潔なお碗に入れた後、熱湯五百cc(即ち硼酸一に對して熱湯二十五の比率)を注ぎ込み、よく攪(カ)き廻す。よく溶けて冷めたら、これを適當な瓶に入れて、外側に「硼酸水」と書いた紙を貼れば他の薬と同様に用いても買へるし、値段も非常に安い。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。



如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。

如何に早く煮るかは、煮るか、或は水を入れてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はせない。