お産の智識

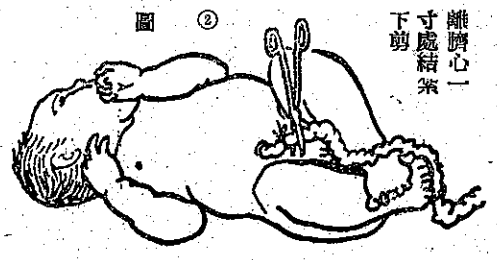
臍帶の切り方

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、分娩の危險が非常に少くなつて來た。然しこれも大都會とか、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（チンツウ）が始つたと云つても、自然まかせに生まれて來るものを待つより外はなく、雖産になつても、産婦が苦しさの餘り泣き叫ぶだけで、何もしてあげる事ができない。お産が順調であつても、人家の少い農村では産婆を呼ぶ事は容易でない。そこで産婆を呼ぶ事もできず、イザお産と云ふ時に、生まれて來る赤ちやんの臍帶を如何に母胎から切り離すかを知つておけば、經濟的に豐かでない農家の婦人がたにとつては非常な助けとなる事と思ふ。

圖①

臍帶を切斷する場合、圖①の如く、臍帶が赤ちやんの頸（クビ）に卷きついた時には、すぐさま臍帶をほどいて正常にしないと、卷きついた臍帶で赤ちやんが締めつけられて死ぬことがあるから注意すべきである。用意としては、まず鍋で水を沸かし、そ手早く臍帶を正常の位置に直し、未だ母胎と血液が交流している臍帶の一個所を指でしつかり握つて、血液の交流を停めた後、臍帶の一端に溜つた血液を手指で赤ちやんの臍に向つて皆せ集め、臍から約一寸半のところを絲で縛（シバ）つて、殘りの臍帶を切り去る（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ない。次に忘れてならない事は、ヨードチンキ或はアルコールで臍帶の切斷前後に消毒し、臍帶は絶對に不潔物と接觸させてはならない。

臍帶を切斷したら、赤ちやんの體をキレイに洗つた後、消毒した綿を臍の上に重ねて、繃帶（ホウタイ）でしつかり卷く。臍帶を切つたばかりの臍は、寒い風に當らない様に特別用心しなければならない。


圖②
離臍心一寸處結紮下剪

の中にハサミと臍帶を結ぶ絲を浸（ヨ）つたものを入れて、よく消毒する。次に產婆の役に當るものは石ケン、お湯で手を洗ひ、清潔な下着を着た上に、エプロンをつける。赤ちやんが生れて來たら、

家庭常備藥

ホウサン水

硼酸水（ホウサン水）の用途は實に廣く、醫藥の便の少い農家などでは常備藥として備へておくと非常に便利である。次に硼酸水の用途を二、三あげた後、その製法を紹介して見よう。

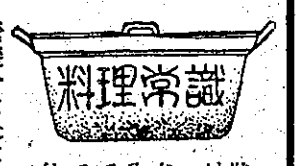
①赤チヤンや小さな子供など朝起きると、目ブタの上に俗に目屎（メグソ）と云ふ粘氣のあるものが附着して目が開きにくい事がある。この場合には硼酸水を湯めらした綿で目ブタの上を輕く擦（コス）ると、雖なく目屎がとれる。

②赤ちやんにお乳をあげる時には、母親や乳母の乳首（チクビ）を前もつて硼酸水で拭くと衞生的である。

③咳（セキ）が出て苦しい時には、毎日三、四回ほど硼酸水でウガイをすると藥になる。もし輕いうちに用心して、硼酸水でウガイをすれば大概の咳は治るものである。

④石灰、カセイソーダなどの如きアルカリ性のもので目に燒害を受けた場合には、先ず清潔な水で目を洗つた後に、更に硼酸水で洗ふと効果がある。

硼酸水の調法：先ず二十五グラムの硼酸水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お湯二十五の比率）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藥と間違へる事が無い。なほ硼酸水はどの藥屋でも買へるし、値段も非常に安い。



家庭全員の營養狀態を常に心配しなければならない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、これを見ただけでも食欲が出て來る位に旨（ウマ）そうに、然も食物本來の營養分を失はずに料理する事である。今回は料理に際して、これ丈は知つておかなければならない常識を述べて見よう。

野菜：ビタミン、纖維、礦物質、など貴重な營養分が野菜には豐富に含まれて居る。他の食物と違つて食べ過ぎても身體に害をあたへる事が無い。

①我が國に於ける野菜栽培は大部分が肥料として人糞を施して居るので、生で食べると衞生に良く蔬菜的含有量

ないから、充分に洗ひ、良く煮えてから食べるべきである。

②野菜がよく煮えると、青いのが黃色に變じて、外觀が惡く、食欲が無くなる事がある。この爲めには蓋（フタ）をかぶさないで煮るか、或は水が沸いてから野菜を入れると新鮮な青い色を失はないし、③野菜をイタめる時には鍋を熱くして、手早くカキ廻すと色

イタめる場合にも、野菜の葉の部分は、煮えるのが遲いからこれを先に鍋に入れ、暫くしてから葉部を入れる。

⑤野菜を長いあいだ煮るとビタミンを破壞するから必要以外には長く煮てならない。

⑥野菜を煮て出來た汁には營養分が多量に含まれているから捨てないこと。

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

②柔い肉を堅くならない様に料理するには、麥粉か芋粉をつけて熱い鍋でイタめるか、又は湯が沸いてから煮ると良い。但し肉に粉をつけて煮る場合、餘り長く煮ると、粉が落ちる恐れがある。

③弱い火で時間をかけて肉を煮つめる時には、鹽を加へると肉汁が澤山できる。

④肉を油で揚る時には、油をタツプリ、火を强くして、質の良い油を使ふと、肉が油カスを吸收して黑くなつたり油臭くならない。

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

②魚を燒く場合には、燒きすぎると、乾いて固くなり魚の旨さが無くなる。

怎樣給嬰孩斷臍帶

給準備生男產女的主婦們

每個做了母親，或正在準備做母親的婦女，都負生男產女的任務。生產是平常事，尤其在科學發達的今天，婦女分娩的危險，已減至最低程度。可是，她必須是在通都大邑，交通方便的環境，才能享受到物質文明的幫助，反之，如果在冷落地區，「陣痛」時，那祇有賭博般聽任她自然底分娩，萬一難產，那便祇任產婦痛哭了！

現在即使是順產；然而，荒山窮村那裡去找尋產婆呢？尤其在手足忙亂的當兒，如何讓初生嬰孩離去母體，斷臍帶，是值得大家注意的。這裡爲那些時間和經濟條件不够的婦女們貢獻一點常識。

孩子脫離母胎，就要做切斷臍帶的處理，假使是臍帶纏在小頸上（圖①）這時必須趕緊順勢把臍帶理直，以免纏住咽喉而發生扼殺的危險。這時，趕燒一鍋開水，把剪刀，和白（車仔）線臨時搓成作爲結臍帶之用的繃線，放在鍋裡煮沸，接生者手要用肥皂熱水洗乾淨，把平日洗乾淨潔白的襯衣穿上，再把一塊清潔白布鋪在懷中，把孩子接起，理直臍帶，把血液還在和母體交流的臍帶執住，聽候血液靜止，而後把一些留存在臍帶中的血液順手擠向嬰孩肚臍的一端，於離肚臍約一寸半長的臍帶處先打好一次結，用剪刀截下，（圖②）照舊的習慣，還要把截處折回再打一結，總之務必把結打緊，用碘酒或酒精等消毒劑，必須予已斷之臍帶以消毒，絕對不要讓污穢衣物接觸，臍帶斷好後，次一步工作，把嬰兒洗乾淨，當要給初嬰穿衣服時，別忘記把臍貼上大塊消毒藥棉而後把最乾淨柔輭的布帶（消毒的繃帶最好）綁緊，肚臍怕受冷，剛斷的臍帶也須予特別保護，安貼之後，把嬰孩安放在被窩中，讓其和母親在一處。

家庭常備藥

硼酸水

硼酸水的用途很多，普通的家庭，尤其是在鄉間，更應隨時準備，作爲平日或緊急之用。下面特介紹這種藥水的用途：

①兒童或嬰孩在起床的時候，眼睛上常常會有一種黏性的東西，普通叫做眼屎，貼在眼皮上，使眼睛張不開。在這種情形之下，可以用一小塊棉花浸在硼酸水裡，然後拿來擦在眼上，就可以使硬的眼屎變軟滾眼睛張開。

②在喂嬰孩吃奶以前，母親或奶媽的奶頭應該先用硼酸水洗淨。

③患咳嗽的病人要是每天用硼酸水漱口三、四次，會使病況減輕。在病情輕微的時候，當心療養，再加上用硼酸水漱口，常常就可痊癒。

④人的眼睛萬一被碱性的東西（例如石灰、碱水或苛性曹達等）燒傷，應該立刻先用清潔的冷開水洗後，再用硼酸水冲洗。

硼酸水的調製法：先把二十五公分（グラム）的硼酸粉放在一只乾淨的碗裡，或搪磁的或玻璃的容器裡，再加入熱開水五百西西（瓦）。（照一份硼酸加二十份水的比例）。攪合使硼酸全部溶化爲止。等到冷却後裝進有塞的瓶子裡，留作以後應用。在瓶子外面應該貼一張紙條，寫明「硼酸水」字樣。

硼酸粉在任何一個西藥店都可零買，價錢很便宜。