# 嬰兒期常見的問題——吐嘔

南亞

新生嬰兒給母親帶來最棘手的問題，就是嘔吐——將他需要的一部份食物吐掉。

嬰兒常常因爲吃得過飽而引起吐奶的現象，並不是很嚴重的問題，若經常的嘔吐過時，母親就應該注意了。

這種嘔吐在嬰兒體重增加健康情形良好的時候並不過重，每個母親都願意足盧，不過每個有一個清潔可以避免這種情形。

嘔吐與食物的種類，關係如方法與時間都有關，喂食的在兩餐之間吞入多量空氣，嬰孩當胃中有大量的氣泡時，當進食後胃部過度膨脹，氣體將帶出一部份的食物。

應注意下列各情形！

在愛吮手指的孩子，例如三個月的小蘭弟，就是常見的現象，老愛吮手指的孩子，更是常見的現象。

嘔吐奶不是很嚴重的問題，並不過重的嘔吐，這種嘔吐是爲了。

最棘手的問題，就是嘔吐——將他需要的一部份食物吐掉。

嬰兒常常因爲吃得過飽而引起吐奶的現象，並不是很嚴重的問題，若經常的嘔吐過時，母親就應該注意了。

這種嘔吐是爲了。

嘔吐與食物的種類，關係如方法與時間都有關，喂食的在兩餐之間吞入多量空氣，嬰孩當胃中有大量的氣泡時，當進食後胃部過度膨脹，氣體將帶出一部份的食物。

應注意下列各情形！

在愛吮手指的孩子，例如三個月的小蘭弟，就是常見的現象，老愛吮手指的孩子，更是常見的現象。

入多量的氣體，因哺乳時吸入多量空氣，致使他仍能有正常的呼吸。

吐出有些孩子背上休息，使得再用手輕拍漸漸嬰孩背部，使之吐出輕拍之一吮吸完畢必需將空氣吞入，因而即可減少。

氣。

嬰兒背部使之吐，出空氣。

清潔毛巾或布片使之輕拍之一吮吸完畢必需將空氣吞入，因而即可減少。

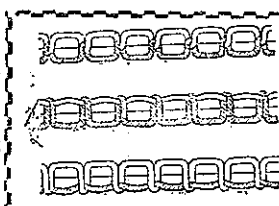
吃完以前即停止吸吮時，可在肩部舖一吮吸完畢必需將空氣吞入，因而即可減少。

此時可在肩部舖一吮吸完畢必需將空氣吞入，因而即可減少。

將他放下，如嬰兒有切忌在習慣性的嘔吐，吃完以後，即可

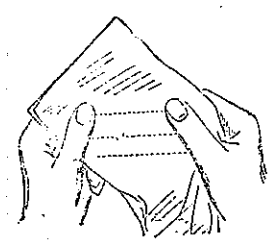
# 縫級常識　線鬆緊調整法

衣服縫製的美好，與上下線力的平衡也就是鬆緊有關係，而線的鬆緊與衣料的厚薄有關，雖然普通布類可以不必調整，但遇薄的紗綢以及厚呢等衣料，必得在縫製衣服前，應先調整縫衣車的軸線以及底線的鬆緊，務求兩線力的均衡，才會美觀。




一個完全美好的針步應該兩線的逕鎖恰在兩層布的中間，在布的反正面都沒有鬆動的線圈或布因車縫關係縮成皺紋。（圖一）

若底線在布面上現有線圈，而針線在布面上成一直線，這就是針線較底線緊的原故（圖二）；若底線在布反面成線圈而底軸線在布下部成一直線時，那就是表示軸線比底線鬆（圖三）。


(圖四)

查看縫線的鬆緊情形，可先用六至八吋正方形布，一塊，斜放在車上車幾行，如圖四所示平均的用力拉之，一定有下列四種情形之一發生。

①上面針線被拉斷，表示上面的線較下面底線緊。

②下面底線被拉斷，表示上面的線較下面底線鬆。

③上下兩線都不斷時，表示上下兩線都是太緊，但可能兩線都太鬆。

④上下兩線都被拉斷，這表示上下鬆緊程度一樣，但若布依車縫線起皺紋時，可能是很完整的針步，表示上下兩線都應調整。

(圖五)

校正以後再試車一次，如兩線恰在布中時，就是合適而可以開始縫製你的衣服了！

# 第一個女四健會成立
## 農村婦女地位提高

臺灣青年四健會運動，現正推及鄉村婦女。第一個鄉鎮女四健會，於九月底在嘉義縣大林鎮成立。我國農村青年婦女參加團體活動，似以本省此項組織爲始創，表示自由中國鄉村青年婦女社會地位之提高。

鄉鎮女四健會將以農業作業爲主要活動的目標，包括禽畜飼養，作物栽培等。

目前本省自十三歲至廿四歲的女青年約有四十八萬人，因而此運動將來如能擴大，相信對於農村經濟之改善，幫助甚大。按美國女四健會較男四健會尤多，佔全部五分之三，作業範圍甚廣；包括縫級、烹飪、養育小孩、家庭管理及美化家庭等等。成立中之本省女四健會尚在試辦階段，目前據悉將先開始農家勞動記錄，使女會員首先養成登記習慣，然後逐步參加各種主要農業作業。

# 蝗を食用に

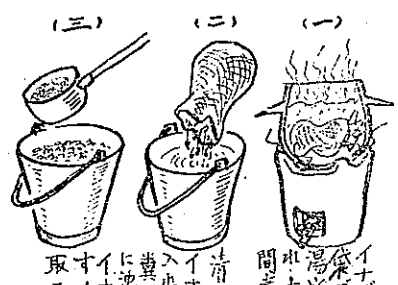
蝗（イナゴ）は農作物の害蟲ですが、これを上手に料理すれば、美味で、牛肉や魚類より、ずつと高い營養價を持つています。その營養價を牛肉、鯛（タイ）と比較してみますと、次の様に驚くべき結果が出てきます。

營養價比較（百グラム中）

| | 蛋白 | 脂肪 | 灰分 | カロリー |
|---|---|---|---|---|
| 蝗 | 六四 | 三 | 三 | 三六〇 |
| 牛肉 | 三〇 | 六 | 一 | 一四三 |
| 鯛 | 一六 | 二 | 一 | 九五 |

日本の農村では、昔から蝗をイロ〳〵な方法で料理して、食事のお菜とし、中國内地でも華北地方などでは、これを炒つて食用にしている農民が多いそうですが、貧しい農家の食事にとつて蝗は確に貴重な營養供給源となり、また害蟲驅除ともなつて、一石二鳥と云へませう。また、蝗は動物食品のうちでは最も多量の鐵分とマンガンを含んでいるので、子供や大人で癇（カン）が強く神經質の人に食べさせると良い藥となるそうです。

臺灣では、農家の子供などが遊び半分に蝗を捕へて、火あぶりにして食べているのを時々見かけますが、一般の農家では、これを料理して食事のお菜にするまで普及していない様です。これは今までの習慣にもよりますが、蝗の特別に多い年には次のように捕獲して、試食にしてみるのも面白いと思ひます。




## 捕獲と料理の方法

蝗の捕獲時期は土地によりますが、飴色になつて十分に肥大した時が、營養分が多く、動作が緩慢なので捕獲が樂です。捕へる時には、適當に布袋を用意し、この中に蝗を入れて、一・二日そのまま放置すると、完全に脫糞します。次に、釜に半分ほど水を入れて沸騰させ、その中に袋のまま放り込んで十分間ほど煮ます。その後、釜から袋を取り出して、蝗を清水中に入れると、糞が沈んで、蝗が浮きますから、これをすくい取ります。次に天日で四五日間乾かすと完全に乾燥して、貯藏できます。

前述のように處置した蝗は足の部分を除いて、そのまま料理しても良いが、形を嫌ふものは粉にして食べると良い。料理法は、すべて蝦（エビ）と同様に考へて料理すれば良く、揚げても炒つても食用に好適で、小麥粉をつけて天プラにする事もできます。この他、日本では、蝗團子、蝗せんべい、醬油と煮て佃煮（ツクダニ）などにして食用にしています。（農業日本參考）

# 微（カビ）の害と益

雨天が續くと、濕氣が多くなり、微（カビ）が、食物、衣類、家具など家中に發生して氣持の悪いものです。微は一般に害の多いものと思はれていますが、その反面、益になる點も多いので、その實態を研究してみるのも面白いと思ひます。

微は一種の微生物で、人が食物を必要とする様に、微も何か養分としての食物が必要です。その養分としては、手垢とか汚物でも良いが、人間の食料品は微にも好適な養分となるので、もつとも發生しやすい。また、微は濕氣を好み、溫度は二〇度以上になると生えやすい。雨期になると微がよく繁殖するのは、濕氣が多く、溫度も丁度よいからです。

動物が食物を消化し、糞・尿として排泄する様に、微も養分を分解して生活します。食物に微が生じると、まずくなるのは、その分解物に酸味や異臭があるからです。分解物のなかには中毒性のものがあり、このようなものを食べると中毒を起します。**大體に於いて、飯や芋などの澱粉質の食物には微が發生しても毒性がありませんが、肉類や豆類のように蛋白質の食物には毒を生ずる事が多く、危險です。**お菓子の中の餡（アン）が酸つぱくなると危險なのは、微のために、毒性に變化する可能性が多いからです。

前に述べたように、微は濕氣（水分）が多く、溫度が適當な時に生えやすいから、これを防ぐには、乾燥して水分を少くするか、或は氷で冷すなど溫度を下げればよい。米にも微が生じますが、これも乾燥を良くすれば、發生しません。同様に魚も乾燥して干物にしておけば腐りません。また、魚を鹽づけにすれば腐らないのは、鹽の中では微生物が繁殖できないからです。

微類は熱にも弱いから、食物を煮たり、燒いたりして、その後を清潔に保存しておけば微を防ぐ事ができます。しかし、腐つた食物を加熱しても、微類は死ぬが、既にできた毒物は、そのまま殘るのが普通ですから、食用にできません。微は以上のように有害ですが、酒や醬油の製造には微が必要で、このために人類は多くの恩惠を受けてきています。また、近ごろ盛んに使はれているペニシリンとかマイシンの藥も微を使つてつくつたものです。この様に、有害なものと思はれている微も使用法によつて、利益の多いことがあり、今後も科學の發達にしたがつて、その利用法が、ます〳〵多く發見される事と思ひます。