

# 溺水急救初步

康群

天氣熱，也要冒險去一下，來博得別人的讚譽，結果往往弄得筋疲力盡而招到滅頂之禍；至於不識水性的人，在水裡浮上幾次以後，就想在水上游一下，在學習的時間，如無人指導，又沒人照顧，這就很容易發生危險。

然而這些不幸溺水的，並不是生命馬上就完全停止，只不過是暫時的窒息罷了。這時呼吸暫時停止，身體發冷，口腔和鼻腔內滿含泡沫，呈昏迷狀態，但他的心臟仍在跳動，這時就要趕快將患者移到空氣新鮮之處，脫去濕衣服，以手帕纏於指上，插入他的口中，拭淨污泥和穢物，並使他伏臥將腰部抱起，或向上提，使腹內的水，向外排出，另以紙條刺激鼻子，以促成自然的呼吸，如果一時呼吸不能恢復，那就要趕快用人工呼吸方法急救，同時以軟布摩擦身體各部的皮膚，並給以熱茶，咖啡等飲料，以興奮他的精神，稍候蘇醒後，再趕快請醫診治。

但是每年夏天因游泳而死的事，常有發生，而這些枉死的人，多半是善於游泳和不識水性的人。因為會游泳的，自以為游得很好，於是就自傲，好勝，就是很危險的急流裡，

施行人工呼吸的詳細方法，請注意本刊以後的專稿。

## 炸油圈與煎餅

宋申蕃

現在市面上賣的脫脂奶粉和黃油 (Butter oil) 價錢很便宜，並且營養價值很高，最適合兒童生長和發育的需要。除去用水沖成牛奶喝以外，尚可利用作點心，既美味又營養。現在介紹兩種用以上各種原料所作的點心，各位不妨試試看。

### 一、炸油圈

材料：黃油三湯匙，白糖一杯，蛋二個，麵粉五杯（不

脂奶粉沖成牛奶，以三分之一杯加在蛋油糖混合物內攪勻後，再加三分之一的麵粉、鹽等混合物攪勻，如此將麵粉與牛奶分三次相間加入油糖蛋的混合物內。④把麵粉取出放在有麵粉的木板上，趕成約〇、七公分厚之麵片，用大小兩個圓形鐵筒蓋，把麵片切成一個個麵圈，放在熱油（花生油、黃豆油、黃油皆皆可）中炸至淺黃色。

煎至焦黃，翻面再煎。

### 二、煎餅

材料：麵粉一杯，發粉一茶匙半，牛奶四分之三杯，黃油二湯匙，白糖六湯匙。

## 癩子 (粒仔)



夏天，孩子們很容易生癩子（粒仔）它初起時祇是皮膚上一塊硬粒，慢慢的變成既紅且痛的硬塊，中間有一個小黃點，數

病，營養不良，精神疲憊，和體力虛弱等。也是引起癩子的原因；清潔健康的人，是不會長癩子的。所以要免除生癩，就要注意清潔和營養。癩子普通的治療法，是在癩的四週搽以龍胆紫溶液（即紫藥水），或者用六份酒精和一份碘酒的混合液塗搽。

天或數週以後，才由硬變軟，癩頂黃點自然破裂，流出濃漿，立刻疼痛就停止，普通在幾天內就能結疤而痊癒。

骯髒的衣服，虱子、疥瘡引來的搔破等，都易引起癩子的生長。他如糖尿病，慢性腎臟外科醫生。