

新免義男

夏期の衛生

梅雨も最早來まして追暑さが一雨毎にきびしくなるに従ひ赤痢コレラマラリヤ等の傳染病や脚氣だの急性の腸胃加答兒に罹り腹痛吐瀉など流行して幼兒の如きに至りましては俄かに引付けたり突然大熱を發したり遂には脳膜炎など恐ろしき病を引起す物騒な時季に近づきました是等の病敵を豫防いたしまることは誰れも承知のこととて飲食衣類土地家屋等に關する一般の衛生法はくだりしく申述する必要がありませぬか夏季には春秋冬の時に比ふれば急性の傳染病や劇性の消化器病は尤も多くありますは何故であるかといふ話をいたします此話を説明すれば一々衛生の禁條を擧げ何



々の食物は如何して用ゆとか飲物衣服家屋は斯様に處置せよなど、細かなる葉葉の説明を致すより根本なる原因を陳述すれば夏季の衛生上全般に對して衛生法の應用が出來ますから枝葉はすてゝ云はず夏期の衛生に關する状態を説明致します
 梅雨の時から夏期に涉りましては氣中には水分が澤山に含まれ温熱が高くありますから此世界は恰も麹の製造場蒸室の如くであるそれで滌中の有機微菌は生活繁殖するに最も好き時節で種々の微菌は大に勢力を得て各適合する物体に寄生して温と水分との助けを以て營養物をとり生長繁殖いたします御承知の通り梅雨頃より臺所に備へたる味噌醤油酒醋より食戸棚にある種々の食品は數日を経過せざる中に變化を來し着ふるしたる衣類から帽子靴下駄等に至る迄大抵の家具には無數の微菌が發生いたします之れを世間に一般に微菌が生ずるといふて居ます此微菌は有機菌の繁殖して無数に集められたるもので其繁殖力は一分間幾萬増殖するか測

ることは出来ぬ位の速力でこれが種々の方法を以て萬般のものに傳播して更に廣く繁殖し其間に種々の事柄が出来るのである。

斯く有機微菌が大繁殖をいたしますると同時に動物界の状態を見れば是亦有機微菌界と同状態で動物に於きましても此季節は發育繁殖の好氣節で無限の小動物は到る處に孵化繁殖して氣中には飛びまはり土地に草木に駆け走り人の家屋内に侵入するのみならず人体にまで寄生致します倍此無限の小動物と無數の有機微菌との關係は如何とは是に注目する時は始めて由々敷事態を發現するのでありますこの二者の關係を述べる順序として有機細菌が繁殖する際の現象を記せば前既に述置きし如く細菌は肉類蔬菜果實より酒味噌醬油等の食品に至る迄皆各嗜好する食品に寄生繁殖して速かに酸酵し腐敗せしめ臭氣を放散して小動物の嗅神經を刺激し誘導いたしますから群小動物は忽ち臭氣を遂ふて其腐敗物に集合し飽食満腹して去て又異香を

逐ふて他物に集り如斯甲の汚物より乙に乙の腐敗物より丙に轉々往來し其際毎に甲の微菌を其口や足肢等に附着して乙に輸送し乙の微菌を丙に送致し新鮮清潔なる丙は小動物の媒介によりて又此處彼處に漁りまわり戸内に入りて食物等に群集し戸外の有毒物や腐敗菌を附着せしめ偶人のこれを知らずして食用する時は恐るべく赤痢コレラ等の傳染病に罹るが如き或は蚊の如きは屋の内外に棲息し沼澤などの不潔物をあさりマラリヤ病体を附着し夜間人を刺蝟する時はマラリヤ病に罹るが如き或は小兒など有毒菌の附着せる果實を食ひ腹胃症を起し脳症を續發して數日間に生命を失ふが如き實例は世間乏しからずであります其原因は他に種々あるべきも不潔なる果實を食せしことが一の動機を造りしは疑ひなきことで小動物と有機細菌相互の傳搬作用は衛生上大に注意して危険を

豫防せねばならぬこと、思ひます。

有機細菌界下等動物界の夏季生活状態は已に説明を了りましたか。進んで高等なる吾々人體夏季の生活状態は如何であるかといふに季候が暑くなりますれば前日も御話致しました通り身體は溫調節の生理によりまして體温の蓄積と防ぎ制減せんとして食物は其量を減少して多食せず皮膚は温を放散せん爲め發汗は多くなり衣服は軽く薄きものを着け温の放散作用を助けて體温の高まるを防ぎます而して身體總ての生理機能は緩慢となり殊に胃腸の消化作用は冬日の如く多量の食物を消化する必要なければ大に消化力は鈍く食欲も減少し淡薄の食味を攝ります從て胃腸の食物に對する抵抗力は弱くなりまず脳神經の作用も緩徐にして動作も懈く倦怠を覺へ屢々睡眠を催進し長時間熱心に勉強するに堪へません諸學校には夏期休業の設ある所以であります。夏日の人間生活状態は消極的で前二者は積極的で其状況を異にし活潑なる生理活

動を營まず殊に消化器の作用减弱し抵抗力の弱さ時である此消極的生活状態の時に冬日同様に多量の食物を攝取すれば其消化の成行は如何である。腸胃かかるを惹起すは當然のことである況して此際彼の不消化物や有毒のもの不潔危嶮の疑わるものが胃に入らば消化液は其毒力を殺す力なく消化器は其毒に抵抗する力に乏しく傳染病や急性症に罹りて倒るゝに至るは理の然るべきことであります。

以上述べ來りました話を單簡に約めて申せば夏期の衛生上に就て外界の下等有機動物界が積極的に活動旺盛の爲め人體の消極的生活に侵入して害毒を逞ふすることがあるから其侵入を防ぎ害毒を撲滅することがが夏期衛生の根本であると云ふのである尙終りに一つ参考の爲め申述たいのは有機黴菌は皆人間に對し有毒有害である様に考られますが決して左様ではない或る黴菌是有毒有害なるも或る黴菌は有益にして吾人の營養物を製造する醸母菌

などもあり却て必要の黴菌であります又多數の有
毒菌は其成長を皆遂げるかといふに其大部分は風
雨電雷や日光の爲めに殺され動物の食餌となりて
死滅に歸しまする自然の巧妙なる作用はありがた
いもので無暗に恐るゝには足りませぬ吾々人間の
幸福でありましょん併ながら餘り自然巧妙作用を
難有がり依頼し過ぎて夏時の衛生を無視する時は
下等有機菌や動物に襲はれ白旗を掲ることになる
から注意防備は嚴重でなければなりませぬ



夏の飲料

これは或る西洋の書物に出て居りましたのを寫して置きましたのですが貴讀方一度試めして御覽あれ

- (1) ウイスキー入りのボンス

ウイスキーを洋杯に一盃半

種類は何れにても御宅に有合せのものでよろし
レモン半個の搾り汁

白砂糖を大匙に一盃

氷水

先づ砂糖を水にて練り置きさて用器に氷をかき此砂糖
汁を入れレモンを搾り込み之れにウイスキーを徐々に
注ぎよく交ぜて用ふ

- (2) 炭酸ブランデー

平野水一本
ブランデーを洋杯に一盃

氷塊

平野水を瓶の儘冷し置きブランデーに氷塊を浮べ十分
に冷えたるとき氷を除き前の平野水を注ぎながら用ふ
もつとも少量の砂糖水を加へて甘味を附するもよし

- (3) 梅乾入りブランデー

梅乾を好みの程を細く刻み濃き砂糖汁に交ぜ之れにブ
ランデーに火を附け焰の上りたる所を垂らし尙ほ少量
の熱湯を合せて用ふ之れは清涼剤にはならねど夏向き
下痢症を治すと云ふ