

べる人々の精神を休養すること恰も彼の神代史に所謂、回齡の神泉の靈驗ありしが如し。

人々が愛子、愛孫等の清淨無邪氣なる精神中に已の精神を常に浴せしむるときは、氣風快活にして老年に至るまで所謂、心情の永久なる妙齡を保ち得るものなり、心情老衰せば凡ての幸福も單に虚形たるに至るべし。

◎子供の有益なる感化は之を養育する父母の恩恵の大部分を酬ゆるものと謂ふべし。

◎子供の實に言ふべからざる厚意親切は私慾なる獨身者には到底感知せざる天恵ともいふべくして人類の義務を果して自然の大法則に忠順なるもの正當なる報酬といはざる可けんや。

傳染病

醫學士 長瀬復三郎

(三) 風疹

之は麻疹に似て發疹するもので、麻疹の流行の前後に流行します。そうして之を輕症の猩紅熱又は麻疹とする學者もございしますが、麻疹又は猩紅熱に一度かゝつた幼児でも此病にかゝり、又麻疹の前後にはやるを見ても之を特別な病とする方がたしかです、此病は器具又は人から傳染します。そうして主に二才乃至十才の兒が侵されます。潜伏期は二三週間です。又は潜伏期なしにすぐに少し發熱して面部からはじめて發疹します。其疹は麻疹のに似て居りますが、幾分か大きく皮膚より高まり留針の頭、又は櫻實大で紅色です。それより二日乃至五日で疹がなくなります。麻疹とち

がふ處は落屑のない事、又熱もさほど高くない事、喉頭にカタルの徴候のない事などで、まづ輕症の麻疹のやうなもので経過は平易なものです。ですから合併症又は餘病のうれふべきものもなく又甚しく傳染もせずつまりさほど恐るべきものではありません。

(四) 痘瘡(眞痘又天然痘)

之は現今は極稀で東京で一年中に十人許あるのみです。之はゼンナ氏の種痘法のはじまつたれかけで、それまでは随分此病にかゝつたものです。西洋でも昔十五六人の死者の中に一人は天然痘の者があつたさうでして、日本では天平七年に大に流行したことが歴史に見えて居ります。

此病は種痘の時にできるやうなものが、全身にできるのです。種痘の發見は牛に天然痘のはやつ

た時に、其乳搾りが傳染し全身に天然痘でさたることより創意せられ、遂にはゼンナ氏の發明となつたのです。それは西曆紀元一千七百九十六年のことです。日本には文政嘉永の間に此法入り來つたさうです。實に其御蔭で今日の人は痘瘡に對する人工免疫を得るのです。

種痘には漿液を用ひます。之には三種ありまして、一は原漿と云て天然痘の牛から直接にとつたもの、一は人漿と云て原漿を人に接種し其人よりとりしもの、一は歸種漿と云て牛痘を人にうゑ之に感じた人の漿を又元の牛にうゑ感じたる痘の漿です。此第三が今日一般に用ひられて居ります。昔は原漿を多く用ひました。人漿は危険です。それは其とつた人に結核、梅毒、癩病などがありますと之をうつす事があるからです。牛にも亦結核

性のものがありませんから。歸種漿でも良い牛を撰ぶことが肝心です。牛の結核の有無はツベルクリンに由り其反應に由て判断します。

日本の種痘規則に由ると、生後一年以内に第一種をなし、之が不全感ならば其後一週間に又今一度する規則です。最も早い限は生後三週間に長ずるのを待つ方がよろしい。しかし天然痘の流行でもある時ならば早くした方がよろしいでせう。

種痘には刺種、切種の二法があります。刺種は殺菌した針でうゑ、切種は殺菌した小刀で皮膚を切りてうゑるのです。今其経過を申しませう。接種の初には赤くなり、二日目には其紅色消散し三日目には粟粒のやうにかたまりとなり、四日目には其かたまりが大きくなり水泡でさ、其水泡の中

に人漿液あり、五六日目には其水泡漸々大きくなり、著明になり幾分か發熱して七八日目には熱高く且つ、痘瘡は全く形づくらる。其形は（のやうです。中の漿液は混濁をはじめ、化膿をはじめ九日目位より惡寒もなくなり、熱も減り全く化膿し、十八日目より痂皮でさ粉となりてとれ、二十五日頃までに全くとれてしまひ著しき斑痕を残します。右は種痘の経過ですが天然痘は全身が此通になり又症状もはげしいのです。

幾回種痘をすれば天然痘に對して、免疫となるのか、今日の處では明ではありません。しかし一回の種痘は凡そ三年間位免疫であるやうです。日本の規則では五年乃至七年内に再種もしくは三種すべしとあります。そうして二十才までに三種すれば先免疫を得たと認めていゝやうです。しかし

用心の爲に五回位してもよろしい。いつでも不全感ならば三度位でもよろしい。又三度とも全感ならば五度もしなければなりません。

幼児が第一種に少しも感じないのは其兒が天然に天然痘に對して免疫質を有するか、又は母が妊娠中天然痘にかゝつたか又は漿液が不良であるかによるので、此外の場合には何日でも全感でなければなりません。

今いろいろは料理

石井泰次郎

(よ之部)

よもぎ汁

よもぎは灸治に用ふるによつて、モエ草といふ、もえくさといふを略して、もぐさといふ、春月若

葉を採りて羹とし、又飯に加へて食す、三月三日に餅に和して食す、煮て乾し蒸て餅に加へ搗て和らげて食するも亦可なり、と益軒貝原先生が大和本草にかゝれてあるものなり。

さてよもぎを汁に仕立てるには、ちづよもぎをつんで、其葉はかりを摘とつて、莖はつかはず、水であらつて、是を庖丁刀でこまかにきざんで、又鹽をふりかけて箆の中などにて揉んで、又水であらつておき、

別に汁の方は、並みそと白みそと合せて使ふ時は、並み白の倍にして合せる、先しろみそを搗盆ですつて、次に並みそをする先の白を馬尾節のうららにのせて木抄子でねしてこして、次に並みそをうららごして、合せてだし汁でとくのです、其とき方は、水四合に、かつをけづりたる五匁ぐらゐのわ