注意偽藥害人

·易人·



什麼叫做偽藥？偽藥就是檢驗不合格的藥品。因爲這些藥不是成份或單位沒有達到標準，就是超過有效期限，或是未經許可擅自製造，也有假冒國內外廠牌的藥政府是不能發給合格的證明的。品，這些藥品

因爲偽藥成份與效力都不合格的，所以無論什麼疾病吃了這種偽藥，不但不能有益於健康，雖然這些藥不一定有害，但是往往因爲吃了這種藥而延誤了醫治的期間，以致不能及時醫好，而引起不良的後果，這是不能不注意的，所以無論什麼人感到身體有疾病時，一定要請醫師診治處方，而且要到可靠的藥商那裡去購藥，決不可亂服便藥。

偽藥在農村是相當普遍的，特別是那些賣藥宣傳隊，常常利用在農閒時，在路邊設攤玩一些小玩藝以後，便大吹大雷，用種種花言巧語來欺騙農友。

近來偽藥充斥市場，隨時可以看到的，如新生報一月八日曾發表一批偽藥，如甘露、龍角散，大田孝一胃散以及其他十數種針劑等藥。還有一月廿日中央日報發表臺北市衛生等大藥房出售用澱粉冒充消炎片等消息，……這是應該注意的。

現在政府正在積極取締偽藥，希望各位農友也來協助取締偽藥，保障大家身體健康。所以如遇到賣藥宣傳隊，或是賣偽藥商人時，我們大家決不去購買，而且要到當地衛生當局，或治安當局報告以利取締。

家常便菜

蝦球燴白菜

潘和祥

這兒有張「新春菜單」，介紹給大家做參考。

①拼盤—白鷄、油蝦、滷炖肝、臘肉。
②雪裡紅炒年糕。　③蝦球燴白菜。
④冬筍炒肉片。　⑤番茄蛋花湯。

附（一）蝦球燴菜的製法

材料：蝦仁半斤，淨肥肉四兩，醬粉一匙，蛋一個，白菜一顆，精鹽，葱薑各少許，胡蘿蔔一小支，麻油少許，米酒二、三匙，原鷄湯一碗。

製法：白菜去枯葉洗淨切條備用。胡蘿蔔去皮，洗淨，煮熟，切片備用。葱薑洗淨切細，壓取原汁備用。

蝦仁，肥肉，先洗淨瀝乾，切碎，再加葱薑汁，打散的蛋白，精鹽，及已沉澱之醬粉，充份拌和均勻。

菜鍋內置水一碗半，加鹽少許，燒開以後，改用文火，這時右手拿一個湯匙，蘸一點米酒以後，舀一匙拌和均勻的肉，用湯匙在左手手掌內翻覆的滾幾次，使蝦仁形成一個球形後，即輕輕放入鍋內沸水裡，俟全部製畢，改用急火燒一滾，即可撈起盛入碗內。（湯可留着煮菜用）。

原鷄湯入鍋（如無鷄湯，可改用煮蝦球的湯，再加一點味精及米酒）加入白菜，煮至白菜剛軟，再將蝦球，胡蘿蔔片一齊放入，一滾即盛碗內，酒上麻油數滴，即可供食，味極鮮嫩。

衛生故事

開明的王家阿婆

·老松·

五、人之初　新年畫

這兒七個胖娃娃是從出生到四個月的新生嬰兒。王家阿婆希望她的新生孫兒長得又胖又壯大，所以從出生起就要注意他日新月異的本領。

①從出生到三、四個月，手脚的運動兩邊不會是一樣的，頭也是向一側偏。

②四個月以後，嬰兒躺着手脚才會兩邊的動作一樣，頭也可以自己放正了。

③出生後一個月，若把嬰兒像這個樣子伏在床上，他的頭可能要一下一下的稍抬得比較高了。

④從一個月到三個月嬰兒的頭就可以抬得了頭，連上身也可以爬起來了。

⑤到三四個月上就能幹多了，不但是手拉他起來，頭也會向後垂，這是正常的現象。

⑥嬰兒生下後兩三個月內，就是牽着

⑦兩個月到四個月後，頭就可以支持起來，最初總還是有些向後垂。

正好新春正月，民俗都喜歡掛些年畫，這七個胖娃娃，加上說明，題名叫「人之初，新年畫」送給王家阿婆，祝新年快樂，兒孫滿堂。

