

種牛痘防天花

怡

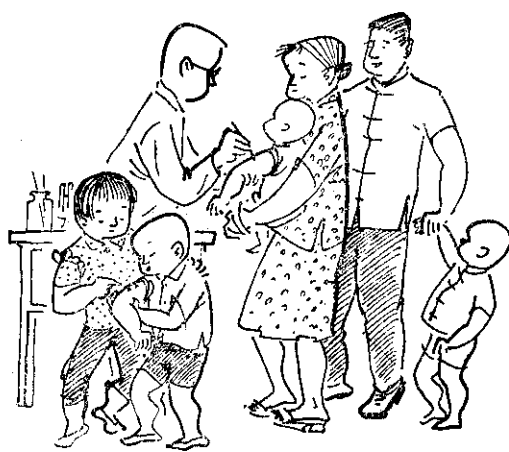
嬰兒的臍帶一脫落，就應該給他作第一次種痘了。種牛痘，是防天花的最安全的方法。

種牛痘是一件很簡單的事。醫生或正式護產人員，只在孩子的臂膀上滴上一點痘苗，然後在上面用針頭平壓，刺破一點表皮或劃一條線，就種完了。

種痘後的最初幾天，是沒有什麼反應的。大約三天以後，種痘的地方，漸漸發紅。不久就現出一個小膿泡，而且慢慢擴大，水泡的周圍都現出紅色。這時嬰兒會發生一點點吵鬧不安、食慾不振、或輕微發燒等現象。這就是我們普通所說的牛痘「發」了。

發得輕時，不會有什麼反應。但是發得厲害的時候，水泡會腫得大，嬰兒反應也很厲害，發燒也許會高一點。如果不小心把這水泡弄破了，其他外面的細菌跑進去，四周也會跟着再腫起來。所以要注意勿使水泡破裂，及保持周圍的清涼。

這水泡，大約在種牛痘的八、九天後，就是反應最厲害的時期過去以後，就會慢慢乾癢，成爲一個褐色的痂疤，要



種痘後三、四天內，牛痘尚未大發時，仍舊可以洗澡。不過到白水泡出現後，最好暫時停止。等反應退了再洗，並且還要注意不使痂疤受傷。

如果種痘而不發，那末要趕快給他再種，直到發了為止。因爲牛痘不發，並不一定是

表示嬰兒有免疫性，可能是痘苗不好，或是種痘方式不好等等。

普通種一次牛痘的有效期間是三年，不過爲了安全計，最好是每年種一次。如果附近有天花流行時，還要立刻再種一次。

不過如果你的嬰兒，身體比較瘦弱的話，還是不必種得早。此外，在嬰兒感到不舒服時，有感冒，發燒等現象時，甚至家人有患感冒的時候，可以延遲一個時候種。

種痘後，雖然有的會發生較好些。

木瓜

的醃

漬法

和 仙 朱

未熟的生果、摘果、颯風吹下的落果，均可作醃漬材料。生木瓜果肉淨量十臺斤時，可用食鹽一臺斤半。先用食鹽粗漬完了再加調味料。

調味料有上等醬油一瓶，白糖四臺兩，糖精及甘草各少許，番椒粉一匙等。

加鹽數量應看貯藏時期的長短，而酌量增減。如果貯藏時間要比較長時，鹽量應增加至二臺斤，要是短期內就食用，可減少到半臺斤至一臺斤就好。上面所說的配鹽量是一個月以內的用。

製造順序：未熟木瓜，收穫下來時，乳汁很多。可保存一、二天，使乳汁流乾後，削皮除種子，切成長方形片的薄片，放在容器中加入食鹽揉和均勻。然後放在乾淨的木桶或缸內，缸底及上層部都需撒佈一層食鹽，加蓋用重石壓下醃一、二天。

鹽漬完畢，將木瓜取出，水洗晒乾以後再堆積缸內，加醬油及調味料（砂糖、糖精、甘草及番椒粉等）可以混合醬油內，等溶解後，一起倒入缸內，攪拌數次，使此液能充分浸着木瓜片，再加蓋保存一天，木瓜肉質已變爲微暗褐色，有芳香味便可食用了。

像這種醃漬的方法，最好在食用前，看需要量酌量製造。否則保存過久，容易酸敗。

