

當心瘧疾再來

王積棋

四月七日，是世界衛生日，每年的世界衛生日，都有一項公共衛生工作加強推行，今年的工作是「根除瘧疾」。在這全世界都在努力消滅瘧疾的時候，希望能得到全省每一個人的合作，尤其是廣大農村的支持，以防瘧疾再來。

臺灣在光復前後幾年，瘧疾流行，情形很是嚴重，據民國四十一年統計，平均每七個人之中，便有一個是瘧疾患者。全省除了幾座大城市以及澎湖等地之外，各地方都普遍發生瘧疾。

瘧疾，在本省一般稱為「

寒熱仔」（日本人叫它做マラリヤ）。生了這種病的人，最明顯的現象，是間歇性發冷發熱，脾腫，及貧血等。瘧蚊吸了瘧疾病人的血之後，再去吸健康人的血，這被咬的健康人就可能受到傳染，發生瘧疾。染上瘧疾的人，健康受到

的影響很大，如果多次發作或長久不醫治，病人就變得又黃又瘦，肚皮大

而死亡。

患瘧疾的人因為身體衰弱，不得不停止工作或減少工作，因此，個人及家庭的收入減少，同時還要支出大筆的醫藥費，所以經濟上有很大的損失。家裡有了病人，增加了家人許多憂慮，所以瘧疾也可以破壞家庭的快樂與幸福。

就在七、八年前政府採取了行動，由各鄉鎮衛生所派人到每家每戶去噴射DDT，撲滅傳播瘧疾的蚊子，這樣，瘧疾便停止了傳染，以後又連續噴射幾年，所以現在也不容易見到瘧疾病人了。

目前本省最少還有十幾個縣市內，散佈着少數瘧疾病人，這些病人，可能就在我們附近。而傳播瘧疾的蚊子，也沒有完全消滅。如果不把這些原因除去，瘧疾便可能再傳染開來。

。劑藥殺蚊射噴要都，落角暗陰有所

不幸的，可能因此

為了進一步將本省瘧疾激

底滅除，自四十七年以後，經常有防瘧人員到民家訪問，採血，給藥，或是DDT噴射，採集瘧蚊等。做這些工作的目的，都是想找出殘留的病人來，給他們治療，並且消滅瘧蚊，最主要的，還是怕瘧疾重新採集瘧蚊等。做這些工作的目的，厲害起來，再危害農村。

大餅

的做

法

小玉

本刊九卷十八期，曾經刊出發麵做饅頭的方法。如果發好的麵，拿來放在鍋裡烤，就可以做成大餅。現在介紹做大餅的方法。

照做饅頭的方法，先用老麵把麵粉發好。

麵粉發好以後，加入礬或蘇打粉，揉到麵粉沒有酸味，就可以做了。

麵板上撒上些乾麵粉，將揉好的麵糰，分做幾塊，用擀麵棍壓扁，至約一公分至一公分半厚的圓餅，不要太薄。因為擀得太薄，烤出來的餅就會嫌太硬。

最好是用平底鍋。將擀好的圓餅放在鍋中，用小火慢慢烤黃，翻過來再烤，兩面都黃了，大約需十幾分鐘，餅就熟了。火千萬不可以大，稍為大一點，餅的外面就要焦，而裡面却不熟。如果沒有平底鍋，就是普通的炒茶鍋也可以。但是要時常把餅轉動一下，就是把餅的中央移到旁邊，餅的四周移到鍋中央去，轉動着烤。

這樣做出來的大餅，既不甜又不鹹，和饅頭一樣，必須要配茶吃才好。因為

大餅比較乾，所以最好煮一鍋稀飯，燉一碗紅燒肉，炒一盤青菜燒豆腐，再加一些油炸花生米，就是一頓豐富的餐點了。

