

## 疾前的驅病狀

發熱



非省

**發熱**是一種體溫異常增高的現象，也就是人體因疾病侵襲而表現自衛的現象。所以一有發熱的情形，就應及早醫治，不要自作聰明的給點甚麼退熱藥吃。即使熱退了，但內在的病，仍在潛伏着進行，反而延誤診治時間，增加醫療的困難。

發熱是生病的前奏，也是很多傳染病的前驅症。例如白喉、麻疹、腦膜炎、流行性感冒、肺炎、扁桃腺炎、傷寒、猩紅熱、小兒麻痹等……都在初期有發高熱的現象，如果隨便給病人吃退熱藥，顯然誤了他的病機，所以要帶去看醫生，決不可自己亂來。

**熱度高低因病而異**

我們身體因病發熱，那是由於血液中的毒素，擾亂體溫調節中樞，以致使熱量產生過多，散失較少，因之有發熱的

嚴重高熱令人昏迷  
輕度、中度、高熱度。輕度發熱約在華氏九九至一〇〇度，中度約在華氏一〇〇至一〇三度，高熱則在華氏一〇三度以

上。  
發熱病人的體溫，一日之間，可能時有變動，不過通常在下午升至最高，清晨比較低。而每日發熱的改變又不同，有的病熱度無多大改變，並且與體溫差度很少。有的病一日間體溫的變化很大，但體溫降低時也比較正常的體溫為高；類似這樣的熱度很多，只是病有輕重不同而已。還有的體溫忽高忽低，高時即為高熱度，低時則可能為正常的體溫，有時甚至低於正常溫度，並且升降的時間沒有一定，體溫正常後一天或數天，又再增高。

以上是一般病況，如果是急性傳染病，熱度一開始就很

高，經過醫治後，會很快的降

下來。

**休息最要緊**

病人發熱後，最主要的就是要他完全臥床休息，並每二

至四小時檢查體溫一次，看看

有無增高。高熱時可用冰袋放

在頭部，並注意室內的溫度，

不要讓病人受涼。

必須吃的藥要遵照醫生的

囑咐，按時給他吃。病人如果

體溫突然增高或驟然降低時，

就要立刻請醫生醫治，並要細

心照料，以防危險。

以上是一般病況，如果是

急性傳染病，熱度一開始就很

高，經過醫治後，會很快的降

下來。

**飲食要當心**

在飲食方面，要吃流質的

食物，例如麥精片、稀粥、掛

麵、牛奶、菓子水、肉汁、湯

類。輕度發熱的只可吃柔軟

的飯，不可吃油炸的食物或其

他有刺激性的食物，以免有碍

消化，或影響病人的食慾。要

多給他喝水，以沖淡體內的毒

素。

總之，發熱是一種身體溫

度異常增高的現象，換句話說

，也是人體自衛的現象，不過

孩子身體弱小，比較容易受

疾病的侵襲，所以他一有發熱

的情形，就要及早醫治，以免

影響健康。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

面，用竹筷用力將花朵塞緊，再蓋緊瓶塞。

瓶中醃物，到發酵之後，會自生氣體，並

有滷汁，故開瓶時，當心會「蓬」的一聲，使

人一嚇，並有滷汁四濺出來。

**醃 莖 菜 花**

出來，將新醃的花朵放入瓶底，舊醃的放在上

</