

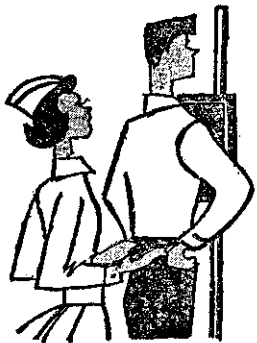
(接上頁)

腸阻塞或終末迴腸穿孔的元兇。開刀並非是一了百了的事，胃開刀之後還會有潰瘍復發，那叫周邊潰瘍，或吻合口潰瘍。腫瘤切除之後，有的還會再發或轉移。另外，負擔救命任務的輸血，雖一時補足了損失的血液，改善休克，但2、3個月後却可能暴發肝的病變。

對家族史，醫師也希望多些了解。有些疾病有遺傳性如糖尿病，息肉羣症，患癌症家族症的各員患癌的機會特多，只要醫師知道，都可能提高警覺，及早發現。很多人不願家醜外揚，但爲了看病這一理由，還是不要隱瞞。醫師爲了職業上的需要，知道了一些人的私人秘密，無論任何理由都不會將它宣洩於他人。

也許是爲了面子問題，也許是不好啓口，例如女孩子堅不承認有“性接觸”，醫師也不敢硬指那是胎兒而非腫瘤或其他疾病，可是等到一張腹部X光片照出小孩的骨架時才俯首承認，就有些過分了！

提出正確而詳盡的病史，將給醫師最大的幫助，利人利己。



家事改進班班員手工藝製作講習

一隔餐飯 ——如何處理

主婦們常常爲處理三餐吃剩的白米飯而感到苦惱，如果你的家中養有雞或狗，則可留著餵食，不致浪費；如果都沒有養家禽家畜，想留著添入下一餐的熱飯上，又覺得難吃的話，那麼讓我來告訴您一個好法子：

把剩飯鋪置於打有小孔的炊器盤內，另外在鍋內放入三碗的水，及注入一湯匙的食鹽，讓其溶於水中，再以慢火將剩飯吹熱，5分鐘後，隔餐飯則是又鮮又軟，就像剛做好的新飯一樣好吃。

好毛料 無汽油味

寒流來襲，滿街滿市都是賣著冬衣的攤子。主婦們若有意爲家人添買冬衣，在選擇毛料時，應先聞一聞毛織品有無汽油的味道，若有，則不是上乘的貨品。

洗米水利用

淘過米的乳色洗米水，倒掉了太可惜，主婦們不妨將它盛在洗滌盆中留著待用，等吃過餐後，將它洗滌餐俱，有去除油污的功效。

魚肉菜保鮮

我家離市街較遠，因此我一次就得買上一星期的用菜量，於是處理魚肉蔬菜成了一門課題：

魚——先把它分成數塊，加上塑膠袋，再放入冷凍庫，以便取出每餐的用量，因爲冰過取出而退冰了的魚肉不可再放回冷凍室中，否則會變質，肉的處理也應如此。蔬菜、水果——把它們洗淨後，才裝入塑膠袋中，同時將袋子刺孔，以免食物腐爛，且應放在最下層的櫃子中。

蛋——放入冰箱的蛋，髒的部分應先用濕布擦拭，放在蛋格時，以尖端朝下爲宜，氣室向上，以保鮮度。最好是能買洗選雞蛋，回來即不用再洗，整盒放入冰箱。衛生方便，品質可靠。（玉芳）