

抗生素藥物不可隨意服用

小倩



近代醫學發達，各種抗生素藥物大量問世，已把很多人從死亡邊緣搶救回來。且由於抗生素藥物的發明，許多以前認為「絕症」的病，已經都可以治癒，使人類滅除不少死亡的威脅，因而延長壽命。但是抗生素藥物，必須經醫生處方，才可使用。如使用不當，同樣能危害健康甚至傷害性命。

十多年前，一位朋友的女兒，在出麻疹剛退時，不慎受了涼，立刻發起高燒來。朋友常晚間趕送醫生處。醫生診得孩子是轉了肺炎，立刻為她注射，救活了她的「一條小命」。麻疹期間併發肺炎，原是很危險的病，可是孩子竟被救活了。我這朋友，自然感激至極，後來才知道，原來醫生所注射的，是問世不久的「抗生素藥」。現在這位小姐已經小學畢

業，我的朋友每當談起這件事，還常常感謝那位醫生，和抗生素的發明，將他的女兒從鬼門關邊又拖了回來。

時至現在，抗生素藥物，比那個時候已多得多，價格也便宜得多了；應用得也就比較普遍。有許多人，更是家中常備抗生素。無論大人小孩，只要一不舒服，也不管是什麼病，就先服一顆抗生素再說。却不知道抗生素藥雖然又名「特

油炸魚塊

材料：鱸或其他刺少的魚中段一斤，特級清酒五湯匙，醬油一大匙，鹽一小匙，五香粉一小匙，蔥十數根，薑一大塊，麻油一小匙，白砂糖二大匙。

做法：①把魚洗淨，橫腰切成三分厚的大片約十數塊，盛竹箕內，瀝滯水份。

②葱去頭洗淨，薑三片用刀拍扁。

③把魚片放瓦鍋中，加酒、醬油、砂糖、鹽、五香粉、葱、薑及麻油等作料醃泡三小時，使入味，醃時須翻轉魚塊，使浸泡均勻。

④把醃好的魚塊撈置竹箕內，使瀝滯水份。

⑤把魚塊入沸油鍋內炸之，炸時火不必太大，炸至魚骨酥脆，約十分鐘左右，取起放大碗中。

⑥把泡魚的酒，醬油等滷汁，煮至沸滾，澆在炸好的魚上略泡一回，即可吃了（不泡滷汁也可以）。

，都服用抗生素，希望不生某病的。所以有病一定要請醫生看導，是不宜用抗生素來預防疾，不可隨意服用抗生素。

怎樣

選購

做為一個家庭主婦，除掉選購營養豐富的食物外，對於食物的好壞，和新鮮的程度，必須有辨別力，才可以化最少的代價，得到最高的效能。下面介紹一些最普通的食物選購法。

日常

食物

性：濕度（水氣）低少。

不新鮮的肉則有臭味，無光澤而呈紫或綠色，脂肪部分黃色，失去彈性，用手按之，痕跡久久不消，濕度大，以手握之則有水氣溢出。這種肉類，絕對不可以吃，否則就易發生中毒現象。

魚 好魚的眼球透明、有光澤、稍隆；腮作鮮紅色；魚鱗不易脫落；肉質緊縮而富彈性；味香。

蛋類 新鮮的蛋，外殼粗糙而透明，有光澤。將蛋放在光亮處照，可見蛋白蛋黃分明。放在水中也會下沉的。

水果 有特殊的香氣，並且顏色美艷的是新鮮的。如果皮皺縮，或呈軟腐現象，甚至已發生效像酒一

樣的味道，就不新鮮了。

