

蟲鈎的體人生寄防預

先也

鉤蟲是寄生腸內的寄生蟲，專吸人血，被此蟲寄生後，一年中被吸去的血，約有一小碗。幼蟲接觸到人體，隨即從皮膚鑽入體內為害。被寄後面色蒼白，精神萎靡，食慾不振，呈貧血現象。不要赤腳在田中工作，不用新鮮水肥，食前便後洗手，菜煮熟了吃，都是簡單易行的預防法。

一年吸去一碗血

這種具染了。

到「腳底癩」，同時有輕度發紅，發腫，發痛的症狀。日子一久，便可能有貧血的現象：面色蒼白，精神萎靡，噁心，嘔吐和食慾不振等症狀也相繼出現。不過，這時患者多半想不到是鉤蟲病，而說是「消化不良」或「胃口不好」。

糞便就醫服務

這時，最好是請醫生檢查一番，稍具設備的醫院，一檢查糞便馬上就知道是否是鉤蟲病。如果確斷是鉤蟲病時，就應趕緊吃藥治療。

不過，驅蟲藥毒性很大，



十二指腸蟲也叫鉤蟲，是一種寄生在腸內的寄生蟲，身長只有○七至一○公分。根據專家的估計，每一條鉤蟲每天要吸取人血○六七西西（大約十滴），那麼一年一共就要吸去兩百四十多西西，相當於一小碗血液。據目前的調查，本省人口中每十個人裡就有三個人害鉤蟲病，也就是說約有三百萬人的肚子都有鉤蟲。假定每個患者有十條鉤蟲，那麼本省每年就要損失七十三億西西的血液，在精神和體力的消耗，對工作和的生產方面的影響，更是無法估計的了。

赤脚的容易傳染

鉤蟲也有雌雄之別，它們交配後所產的卵（肉眼看不見），隨着大便排出人體。卵在潮濕和陰暗的地方發育變為幼蟲，這時就可以隨時向人體傳

受寄後精神萎靡

像上面所說的，感染了鉤蟲病之後，並沒有什麼明顯的病症，所以很容易被人忽略過去。一般說，在鉤蟲的幼蟲剛侵入人體時，大部份人都會感

酵母做的點心

酵母是一種營養極高的食物。對於孕婦、學童、嬰兒都很適合，最可取的是價格尤其便宜。現在介紹幾種利用酵母做點心的方法。

番薯球
紅心番薯（或南瓜）一斤、酵母粉二湯匙、麵粉二杯、糖五湯匙、再製鹽半茶匙、香料（香蕉油或橘皮粉）少許。先將番薯連皮洗淨，切成大塊，放入蒸籠內蒸熟。趁熱剝皮，用筷子攪成泥狀，加入砂糖調和。再加入麵粉，酵母粉、鹽及香料，混和均勻，使無粒狀物。用手黏麵粉，搓成一個個小球，隨入沸油內炸至金黃色起鍋。

紅糖橘末餅
滿湯匙、橘餅末一平湯匙。酵母粉十滿湯匙、酵母粉一滿湯匙、紅糖五母粉、橘餅末、紅糖拌勻成餡。炒菜鍋加油少許略燒，即取麵糊約半飯碗，倒入鍋內，將鍋轉動，使成薄片，並烤成底。

麵粉二杯、酵母粉一茶匙、奶粉半湯匙、蘇打粉半茶匙、奶油或豬油一平湯匙、白糖半杯、鹽半茶匙、蛋一個、花生油半斤。

圓餅狀，用油煎至兩面熟，即熟後再吃，生吃的蔬果，要用水和肥皂將外皮洗乾淨後，削去了皮再吃。

千萬不要自作聰明，擅自買藥服用，一定要聽從醫生的指示用藥。

清潔衛生可預防

預防這種喝人血的寄生蟲，儘可能的不要赤腳走路。到那些糞便較多或施過水肥的地方時，更應該穿鞋子。勸導人們不要隨地大便，不要使用新鮮的水肥，必須經過腐爛的才可作肥料，以杜絕鉤蟲的傳染。食前便後必須洗手，蔬菜煮熟後再吃，生吃的蔬果，要用水和肥皂將外皮洗乾淨後，削去了皮再吃。

一、軟熟的紅柿子四個，麵粉一碗，白糖兩匙，食油（花生油或黃豆油）半斤。

柿餅和柿丸

將柿子去蒂，泡在溫水中，稍浸、取出、剥去最外層的一層薄皮，置大碗中、搗爛去柿子內的澆汁，加入白糖及適量麵粉攪勻，成稠糊狀。

將柿麵糊，在平鍋中攤成圓餅狀，用油煎至兩面熟，即成柿子麵餅。

或將柿麵糊放滾油鍋中，炸成丸狀或獅子頭、即成油炸柿丸子。（小薄）

曼予

將麵粉混合均勻，加入冷水調成糊狀。酵母粉、橘餅末、紅糖拌勻成餡。火煮沸後，再將麵糊放入炸成圓圈，條，做成圓圈。

液中，用手搓成條，做成圓圈。

花生油用大

火煮沸後，再將

麵圈放入炸

成。

即成。