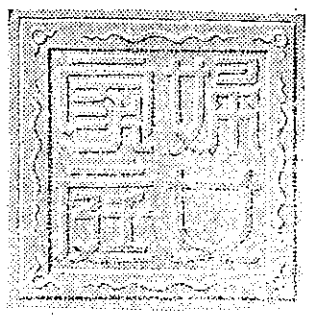
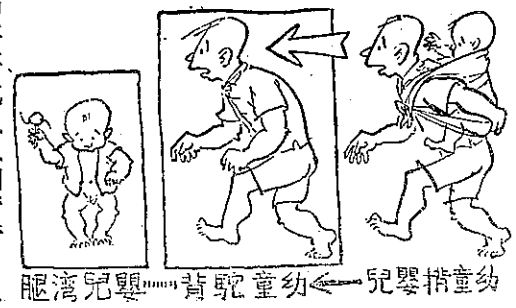


幼童揹嬰兒的害處

初搬到鄉下來的時候，看見幼童揹着嬰兒，心覺附近的村婦們都很熟識了，和工作，裡就很不舒服，現在生活樸實，非常辛勤，態度和藹，對她們談起揹嬰兒的害處，常欽佩。有時和她們的小孩，爲什麼總讓她們的七八歲的孩，揹着嬰兒呢？回答是：每天要管理家務，洗衣服，同時要顧到小孩，煮飯、拾柴、；洗地、！，於是有，時間好來照料地方，只要牠哥哥不哭或姐姐們揹着普通，約了一月大的嬰兒就算了。就開始事，揹着一部的話使負責任，在胸部壓迫呼吸；同時，時常使正因影響肺部，發育不健全的束縛關係，時間久了，發育爲時期，兩腿緊緊彎曲的，如果一部分的一天是正在晚上，這眞是不合理的開始，通約束，



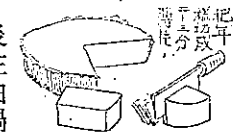
很容易跌交，對嬰兒非常，童尚不懂事。再有一七八歲，幼且對小心，以致將來發育不全而痛苦，一生。

注意危險。故請爲父母者千萬不要再讓幼童揹嬰兒看着老人家玩也好則可是沒有總之姐果沒或婆婆們點小玩具線牠或，由哥哥，由公木塊等，可以給他車線牠如果，心哭吵竹車將。平時母親工作時，最小竹車上嬰兒晒太陽在床上，好了將。平時母親工作時，

食譜　年糕的新吃法

春節時期，家家戶戶都免不了要做上很多的年糕（甜粿），但是吃久了會膩的，這裡有幾種新鮮吃法，試試看！

一、椒鹽年糕：把年糕切成二三分厚的薄片，在打散的雞蛋（鴨蛋也可）內浸一下，再在有少許鹽及葱花的米粉中滾幾滾，最上面滿滿的一層放在打散的蛋液內，



煎至黃色即可，這樣煎之後，在油鍋內現煎現吃，不但不相連成一塊。

二、三色年糕：糯米粉與米粉中加白糖，可取三份，一份中加入適量的鹽，一份中加入適量的椒鹽，一份中加入適量的五香粉，分別放在三個蒸籠的底層，在蒸熟的一層放在第一層，第二層放在第三層，第三層放在最上面，在蒸籠中間，在蒸熟即成三色糕，紅色的第三份粉中加紅豆沙，第二份粉中加玫瑰醬（點心店中有售或加玫瑰醬香精），第一份粉中加白糖及玫瑰醬（顏色但不及紅豆沙多），然後和勻，紅豆沙粉中間放紅豆沙，第三份粉中間放玫瑰醬，第三份粉中間放白糖，第一份粉中間放白糖，

二、糯米粉尚未蒸時，可加白糖，

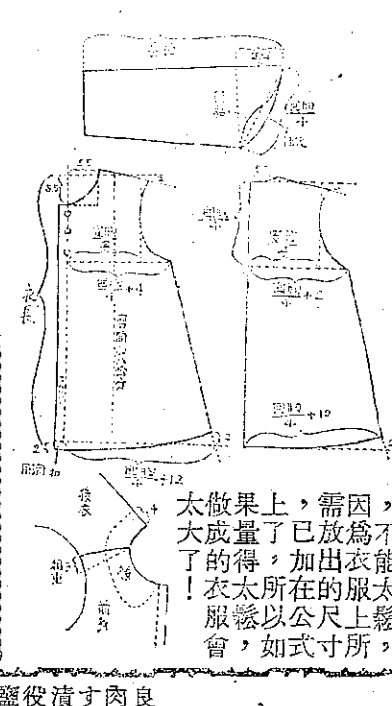
常糕適口非常鹹而香甜，椒鹽裡面成爲一家人，而且起來外面脆，外面糯，裡面吃，

裁製女孩衣服

農民節到了，主婦們都忙着添製新衣了吧！現在介紹幾件大同小異的女孩衣服，可以參考一下。其實這都是一個樣子變化而來的，至於料子的選擇及配合，可依各人的喜好，更可利用大人舊衣服去改製，這裡有兩種。

①前面兩塊分裁，中間對打兩摺每摺需八公分，再照圖中花樣用粗的色線做幾朵小花，袖子可做成開的或是束起來的。

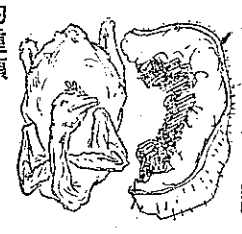
②做成短袖就成一件下的女孩都可用此標準再有量尺寸時要量得合身。



做成大了！果上量了已加在所以公尺式寸所，太鬆、衣服會，如

談肉類

營養常識



肉的種類：紅色肉：羊肉、牛肉、三種。它們含脂肪很多，但猪肉含乙種（B1）維生素最多。普通有猪肉、白色肉：普通有鷄、鴨、鵝、魚等。它們的纖維質較粗，所以也比別的纖維質較難消化，所以也較容易消化。

海味：魚、蝦、蟹、蛤等，含碘質很多，多吃可防止甲狀腺肥大症（一名鵝喉病）。

心、腰、內臟等內臟肉：如肝、肚、肌肉、它們都很富於鐵質及乙種維生素（B1）。

肉類的營養價值：肉類含有上等蛋白質，可以完全被吸收利用；又含鐵、磷等鑛物鹽及乙種（B1）維生素，可以修補身體組織，幫助生長，保持健康！

呼稱的長尊對　漫家談教

「乖乖，叫聲阿伯！」（或其他長輩的尊稱）

說：「孩子快叫聲阿伯，母親又會帶你去賣糖菓，你不叫伯伯，就不帶你去了。」孩子扭捏地終於叫了，「阿伯！」

伯伯禮貌上是稱呼尊長，應該告訴孩子們要稱呼尊長，是很應該的。

這無形中教孩子們要尊長，在人格上是有代價的；

(一)客人要求向孩子取的；

(二)這種方式是不足取的；

(三)養成孩子好的習慣。

因爲：

(一)很可能會帶壞孩子；

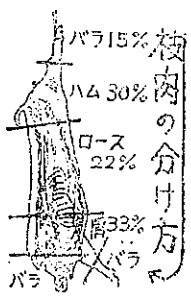
(二)這樣做，不但不太好像是太尊重孩子，無須乎報酬的。

肉の塩漬け

鹽漬法は肉の保存に最も良い方法で、また、あらゆる肉の加工の基礎となるものです。舊歷の正月も近づき、鹽漬法など知っておけば非常に役に立つと思ひます。また、鹽漬けをするにも、夏の暑い時より冬に漬けた方が保存期間も長いものです。

豚肉の鹽漬け

次の圖は豚の枝肉で、大きな肉片にする時の鋸（ノコギリ）で切る線を示しております。鹽漬けにする時は各肉片から背骨、胸骨を除きますが、ハム（火腿）の部分は除かないでよい。この肉片の六十二臺斤について、水一斗、食鹽六臺斤——七・四臺斤、砂糖二十臺兩——二十五臺兩、硝石（これを使ふと色が良くなる）三臺兩の割合の鹽漬け液をつくります。次に、この鹽漬け液を布で濾（コ）してから、その溶液中に肉を漬け込み、重石を上に置いて肉の浮上りを防ぎ、更に蓋（フタ）をして冷暗所（攝氏一〇度以下の場所）に貯藏します。



食べる場合には、肉片を取出して必要量だけ切り取り、殘りは再び漬け込んでおきます。切取つた肉片は、鹽を抜き取るために、二時間ぐらい冷水に浸してから食用にします。

この外に、直接食鹽を肉に擦（コス）り込む鹽漬法があります。肉六十二臺斤につい て、食鹽三臺斤、砂糖五臺兩、硝石一臺兩をよく混合して、少量づつ肉塊の全面にすり込む方法です。最初の三日間は毎日すり込み、その後は五日目ごとに塗つて、全量を使ひ終るまでします。保存法は樽または箱に詰めて、上から重石をし、冷涼な場所に貯藏します。鹽分が肉塊の中心部に浸透に要する日數は、肩とハムは四十日——五十日、ロースおよびバラは約十四日です。

鷄・鴨の鹽漬け

先ず羽毛をキレイに抜き取り、腹部を割つて內藏を取り去り、體を充分に水洗ひして、よく水を落します。肉量約六臺斤について、食鹽四十臺兩と硝石二臺兩を混合したものと、酒二合を準備します。食鹽の三分の一を全體にすり込み、桶または樽の中に入れて酒を注ぎ、重石をして一晝夜のあいだ冷暗所におきます。翌日、體についている鹽を落して、更に新しく食鹽の三分の一を前日同樣にすり込み、日中は乾燥した通風のよい場所で蔭乾しにし、夜間は酒の中に漬けます。その翌日も同樣な方法を繰り返へし、そのまま乾燥すれば二個月程度の保存性があります。食べる時は、必要に應じて水に浸して過剩の鹽分を除きます。

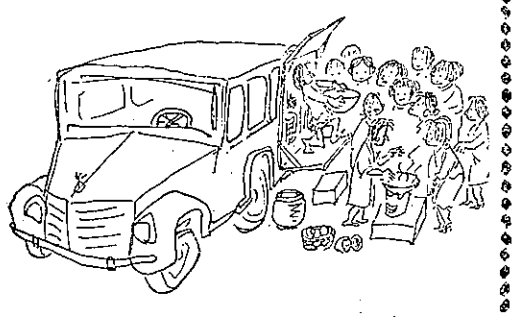
◉注意したい事

臺灣の農村でよく見かける事は、赤チャン（嬰兒）を背負つた七、八才の幼い子供が路傍に澤山いることです。農村のことですから、お母さん達は臺所の仕事から、洗濯、家の雜務のほかに、田畑の仕事もせねばならず、とても赤チャンの面倒など見ていられないのでせう。だから、赤チャンは大きな子供に背負はせて、外で遊んでもらうより方法が無いとお母さん達が云ふのも無理がありません。

然し、これは赤チャンの身體に良くありません。殊に生後一ケ月しか經つていない赤チャンを背負はせる事は、骨格の發育に良くありません。生れたばかりの赤チャンは身體の骨組が未だ固まつて居りません。それを一日中きつく縛りつけて背負はせますと、脚が正常に發育しないで彎曲（中文の圖）したり、胸部が壓パクされるため肺の健康に良くない等の害があります。また、赤チャンを背負つている子供にしても、未だ發育中ですから、重いものを背中に縛りつけられていると、脊骨の發育に影響して、遂には佝僂（セムシ）になる事があります。

この樣に赤チャンを子供に背負はせる事は、兩方の發育に良くない事です。その上に危險でもあります。七、八才の子供は遊びたい盛りですから、子供を背負つたまま競走したり、危い場所を馳けたりするのを見ますが、轉んだら何と危い事でせう。

そこで、お母さんが仕事をしている間、なにか別の方法で赤チャンのお守りをしたいものです。例へば、お母さんが忙しい時には、赤チャンを竹製の車の中に入れておき、哭き出したら箱とか、ミシン絲、木片、或は玩具などを與へて遊ばせます。そして必要な時には、お婆さんや姉さん兄さんに見てもらう事です。最後にお母さん方に知つて頂きたい事は、健康な赤チャンなら少しぐらい哭いても何ともない事です。哭くことは赤チャンにとつては一種の運動です。ですから哭かせない樣に一日中赤チャンを背負はせる事は、なるべく避けてください。

動く臺所

日本大阪市の食料生活相談所では、「食生活改善自動車」といふ巡回式の自動車を設けて、食事の改善に努めているとのことです。この自動車は、各種の臺所用具を載せて、大阪市內外を巡り、適當な場所に來ると近所の主婦を集めては專門家が料理を作つてみせ、安くて榮養のある料理法を指導しているわけです。昨年までの出動回數は一千回以上で、とくに農村での評判が良く、方々からぜひ來て欲しいと要望されているそうです。