

家庭



本篇作者為畜牧專家許世傑先生，文中所述肉類醃製方法簡單、極易依法製作。現正當臘月寒天，家家趕製臘味時節，特將許先生所製肉類醃製及燻製介紹於後，定為朋友們所歡迎的。

注意事項

任何不潔容器，不可使用，用缸最佳。必需毫無厭人之氣味，諸如醋、煤、油、魚、腥等味，均可使肉類變壞，不同之肉類須分開醃。

若容器中有氣味，須沖洗乾淨並消毒之，直至所有惡味消失為止。

每塊肉之品質均須完好，如有一塊不好，放入同一容器內，則其他肉亦變壞，損失甚大。

肉類之屠宰與分割，每一步手續都要絕對潔淨。

醃製方法

容器完全洗乾淨後，容器底上鋪一層鹽。每一塊肉內用乾鹽盡力磨擦，然後一一放入容器中盡力壓緊。於每一層肉上，都洒上足夠之鹽，把肉一直放滿到頂，肉塊甚大者，須切為六吋見方為佳。

溶液浸法

用溶液浸法很多現僅介紹美國農部一八三號公報所極力推薦的方法如下：

每一塊肉線以細鹽，緊緊的盛于容器中過一夜。翌日，每一百磅肉，秤十磅鹽，二兩硝，溶化于四加侖之沸水中，俟涼後，傾此鹽水於肉上，蓋沒之，並壓以重石，使浸於鹽水之下。

以上兩方法鹽製的時間大約均以一磅肉須二天之時間計算。(如五磅肉須醃十天。)

燻製

燻製可使醃製的肉增加很多香味與可口性，並可增進防腐與防蟲的效果。以上醃肉或浸液浸的肉都可再燻製，燻製以前將肉上的鹽沖洗乾淨後再用法燻烟。

燻煙室高九—一〇尺，建築材料必需堅固，在頂上要有若干小通風管，保持適當之通風燻煙裊裊。肉類掛于六—七尺高，火上須隔以金屬板，使肉類不直接受熱。

燃料除綠楓或胡桃樹松枝類外，任何類之硬木均可用，最好上面覆以同類之鋸屑，燻製時須繼續進行，火不可熄，時間是二、三磅重的肉需一天，五磅左右的需時二天，三、四天即可燻成美麗之紅棕色。



家常便菜
名鱈魚，是木省北部的名產。鹽燒魚是烹飪香魚最簡單、最原始的方法了。與郭魚、鯽魚、魷魚、鱈魚、嘉鱈魚、等都可利用鹽燒方法。

一、材料：香魚大者四五尾，小的八九尾，鹽六七湯匙。
二、做法：將香魚洗淨，不必破開肚子，(其他的魚類都要破肚，取出五臟，洗滌清潔)，全身撒鹽，大魚需要將魚身兩面，用刀各割一兩刀，以使鹽份浸入，小者不必。將撒過鹽份的魚放在(烘)架上，用木炭火烤之，烤時要時常翻動，使兩面烤透。烤的時間，視魚身的大小而定，小魚約需三、四分至五、六分鐘，大者需要更多的時間，烤熟為止。

怎樣洗黑色衣服？

你若依照下面方法洗黑色衣服，那麼你的黑色衣服既黑而且漂亮，決不會弄成不黑、不灰、也不白的衣服了！
①黑色衣服應該單獨的或與其他顏色較深的衣服一起洗，絕對不能與白色或淺色的衣服一起洗，這樣避免黑色衣服上有很多的白毛；用軟水(煮開過的)，及茶餅或無患子(黃目子)洗，最好不用肥皂。

②黑色衣服如要上漿，最好在漿中加藍錠少許，漿時把衣服翻過來，使衣服表面在內，不直接與木漿或太白粉漿接觸，衣服浸透後，輕輕把水擠出曬乾即可。注意調製漿時要調勻，漿中不能有粒或塊狀的粉團。
③在裝黑色衣服時，應裏反面，這樣衣服不會像鏡子一樣發亮，若需熨正面，那麼就要用一塊軟而顏色深的布鋪在衣服上面，再用熨斗熨。



家庭常識
問：我的孩子常常發燒，吃些便藥就好了，這樣對嗎？(埔里陳好)
答：當你或孩子偶而感到體溫增高，千萬不能立即服用「阿斯匹靈」(アスピリン)等便藥退燒，使體溫降底，這是危險的舉動，因為「阿斯匹靈」會使胃口不好，而影響身體健康！此外有些疾病體溫昇降曲線是有定型的，如麻疹、傷寒等病，因為吃了退燒藥後，醫生就不能診斷出病人是生什麼病，這樣對醫生下藥大有影響。所以發燒時，醫生未診斷前吃退燒藥不但無益，而且有害。
在發燒時，最好保持安靜，臥在床上休息，並多喝開水，可用冰袋或蘸冷水的濕手巾敷在額部，減輕病人痛苦，同時等待醫生診斷處方。(編者答)

問：我有三個孩子，兩男一女，大的六歲，二的四歲，最小的是女兒，祇有半歲。在這三個孩子當中，第二個孩子特別蠻橫，不講理，脾氣也不好，這是為什麼？有什麼補救辦法？(南投陳月)
答：第二個孩子特別蠻橫，不講理，脾氣不好，可很是由於下列幾個原因：
①他從來未曾單獨佔有父母的愛。他出世時已有一個哥哥分去了父母一部分的愛。
②哥哥比他高大老練，不免使他發生了自卑心理，因此蠻橫不講理，或發脾氣來補償他不能滿足的慾望。
③他的妹妹出世以後，父母的時間與愛又被瓜分了，父母多數時間都照料幼小的妹妹，因此他覺得他是被父母疏忽的一個多餘的孩子。
補救的辦法就是你應該同情他，使他知道你們也是愛他的，同時盡量多給他一點時間和愛，像他有問題或請求時，多給他解答，飲食，衣服等多多的關心他，長久以後他自然知道你是愛他的，他就會改變以往往的態度了！(編者答)