



對眼與斜眼

(6)



皮膚有長毛的

(5)



禿頭的孩子

(4)



長頭與扁頭

(3)

△嬰兒頭骨是很軟的，在母親生產時，常常因為受壓的緣故而成扁頭或是長頭的。你不要以為要用手去揉才會好的，其實他慢慢因為睡覺的方向或以後會坐了，自然的就會長得正常了！

△你的孩子初生時也許會像他祖父一樣的禿頭。別着急！幾個月以後他就會長出一頭秀髮來的，不過有的孩子却需要一年以後才有頭髮生長。塗油或用剃刀剃都是不會促進頭髮生長的。

△新生嬰兒背部及手臂有毛是很普遍的現象，這些不久就會消失的，還有皮膚的紅色也會褪去的，不要迷信有毛的孩子是猴授生的，這是沒有根據的迷信說法。

△嬰兒兩個眼珠集中在一起或是斜向一方不是眼睛有毛病，是嬰兒還不能運用眼部肌肉的表示。嬰兒四星期時就可以看燈光或是移動的物件，但是他會自己運用眼部肌肉還要等三四個月以後呢！

松花蛋的製法

文華

松花蛋又名皮蛋亦稱變蛋，雖然市場上到處都有出售，但因做法不同，品質也大有差異。

松花蛋品質是否優良，可以從外表觀察或品味而知。松花蛋去殼後黃白不分，質地堅硬，有一種強烈石灰及碱味；或敲開後蛋白如泥或有黑黃色的水流者，都是劣等松花蛋。優良的松花蛋去殼以後，光亮飽滿，黃白分明，質地軟硬

。總之松花蛋品質之優劣，純係製法及原料配合不同的關係。茲介紹一種普通製法供大家試製：

原料

鴨蛋一百個 生石灰三斤 松枝灰三斤 碱半斤 食鹽半斤 稻糠備用



灰枝松燻



灰石化細

製法

先用水將生石灰沖開，用木棒調和，使化成細粉；再將已燒好的松枝灰，碱末，食鹽置於瓦器內用沸水攪拌，搗爛成糊，用木匙（因為石灰與碱都能腐蝕皮膚，所以不能像鹽蛋一樣直接用手去接觸調好的口糊，所以要用特置的木匙，

或利用破舊的水勺，也有人用厚布將手包好，再去工作），將石灰糊塗在蛋上，須塗兩三分厚，再在稻糠中滾一下，這



料原配調



蛋包

樣使蛋不致彼此粘連，然後放在瓦罐中，罐口用泥密封，放在乾燥地方，等三星期以後就可取食了。如要蛋黃呈鮮艷的紅色可在調配時加入彌陀僧粉（中藥店有出售）四兩。依上法製成的松花蛋一定會比市上所買到的味道更好。

附啓

本欄歡迎讀者詢問有關家庭生活各種問題，但請書明真實姓名，及詳細地址，否則恕不回答。（不願發表真名者請告知）來信可寄豐年社婦女家庭編輯室。