



豆乳是經濟的家常小菜，做法容易，現在特介紹於後：

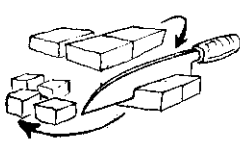
材料：白豆乾或豆腐

卅塊 鹽半斤 花椒半兩 米酒半斤 辣椒或紅糟少許（如不愛吃辣椒或紅糟時可免） 麻油少許

做法：①先將豆乾或

訂製的特別細硬的豆腐上的水份晾乾，再切成一寸

方塊。（編者按：根據編者實驗用豆乾做豆乳比較豆腐好，不但經濟，而且豆腐往往不夠硬，經過發霉作用後，就會變得軟成不了塊，用豆乾就不會有這毛病。）



②在米

篩內鋪上乾淨稻草，然後將豆乾一排排的放在上面，每塊豆乾中間應隔一兩分的距離。

③上面蓋上稻草，放在乾燥的地方，如天氣溫

暖四天就可

以做好，天

冷時需一星

期才能霉透

。等豆乾四

週生有黃綠

色的霉，還

有一種難聞的味道時，就

是霉透了。

④將鹽與花椒在鍋中

一同乾炒，到鹽完全乾燥

成細末而有花椒香時，離

火晾涼，然後將花椒撿出

來，只留鹽末待用。



⑤將霉透的豆乾取下

，在涼的花椒鹽內滾一下

，四週都黏滿鹽時，一層

一層的鋪入瓦罐或玻璃瓶

內，鋪好一層時應將紅

糟或辣椒用酒調稀，加

少許於每層豆乾上面。

（做白豆乳就可免去這

一步驟）

⑥最後將好的米酒

或高粱酒倒入罐內，以

淹沒豆乾為止，上面再加

一點麻油。

⑦密封瓶口，半個月

後就可隨時取食了。

上法製得的一百二十

塊豆乳只需成本十五元左

右，價廉物美，主婦們不

妨一試。



方格短裙

這件方格短裙，胸前有兩排小扣點綴着，大寬領加上深色滾邊與小小的領花，一定會使你的孩子喜歡的，這件衣服最適宜於十歲以下的孩子穿。

顏色最好選用鮮明的方格布或薄呢。秋天可做長袖的，天氣暖時可用方格布做成燈籠袖短的，孩子穿上一定更美麗活潑了。



七八歲女孩穿的長袖衣服需要單幅布一公尺六，短袖只要一公尺三就夠了。

預防天花



近日報載臺北市已發現有人患真性天花，做父母的應當特別

注意！

天花以小兒患者較多。但實際上凡未種過牛痘，或很久不種痘的，無論男女老幼，都有感染的可能。其傳染力極強，而且自發病起，以至痂蓋脫落期中都能傳染。天花死亡率很高，所以是最可怕的傳染病的一種。

染得天花後，先經十至十四

日的潛伏期，初起寒戰、高熱、頭痛、嘔吐，以至驚厥等等。發熱後至第三、四日，在額、腕、面部，漸及臂、身體而至下肢都發生暗紅色的小斑，經過十數日漸漸變成濃瘡。化濃時期，熱度最高也最危險。十四日後熱度漸降，濃痂收乾而成痂蓋。再二、三星期，痂蓋脫落就成痂皮，幸而不死，亦遺憾終身。不過天花雖可怕，但極易預防，只要「種痘」絕不會感染天花的。

嬰兒第一次種痘愈早愈好，普通只要臍帶脫落後就可種了。最遲三個月以後就應種痘，小兒

趕緊種痘

