



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。

④將鹽與花椒在鍋中一同乾炒，到鹽完全乾燥是霉透了。

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。



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。



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！

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，普通只要滿帶脫落後就可種了。最遲三個月以後就應種痘，小兒應每年種一次才妥。普通種痘不限於小孩，最好新生嬰兒連種二、三年，以後一直到老，每三年種一次，在天花盛行時，再臨時加種一次，這是有利無害的。不要以爲年老而不必種痘，等染得之後，悔恨莫及。

希望大家趕快種痘，預防可怕的天花！

趕緊種痘

