

活生婦主

鴨平北養飼我

—美招王戴—

我家頭家(丈夫)，今年三月上旬由縣農會買了北平鴨蛋五〇粒，該蛋比番鴨蛋大一些，其中最大的重有三臺兩半，蛋色灰白而有光澤，十分使我喜愛，但是當我聽說一粒蛋連運費共要五元二角時，我很生氣，因為從沒有聽過一粒蛋會賣得這麼貴的。

以後頭家將蛋送到鴨舖去孵化，廿九天後孵出了卅隻比在來鴨大一倍的，毛色淡黃，嘴及腳趾都是橙黃色的小鴨，尤其那小小圓圓的眼睛，亮晶晶地非常惹人喜愛。由于頭家上班辦公，因此飼養與管理的責任就由我來負了。開始時我利用二尺來方的木箱，傍邊鑽了幾

層則敷以切細的乾稻草，並用淺底盤子盛些清水，食物是用煮成半熟的米飯滲些米酒(可

以抗寒)飼喂之，晚間上面蓋上麻布防寒保溫，小鴨進食情形一天比一天的旺盛了。

自孵出後起至卅天止，每天喂給七次粉餌與切細的青菜，以後就逐漸增加粒餌數量，同時飼育的次數亦漸減少。



至於開始時所用的鴨箱不到十天已經很擠了，廿日後就

不適用了，因此我就在屋外搭起五坪來寬的鴨舍，地面舖以細砂並散佈些乾草以防潮濕。我每天都很慎重的清掃鴨舍，洗刷飼養器具，因此小鴨發育很快，而且沒有發生任何嚴重的疾病(其中一隻腳骨折斷而死，一隻凍死，另一隻恐因熱病死亡，均在孵出後十日內死的)。

四〇天以後，小鴨體重約二臺斤時，我就施以家禽霍亂預防注射，一星期以後就放牠們進入池中任其逐波弄浪了。至今已飼育七十五日了，最大約有五臺斤半，其發育之速，顏體態的優美，雪白的羽毛，鄰



里的朋友們，總是投以羨慕的目光，使我快樂異常。現在我不但不再埋怨頭家買了那麼高貴的種蛋，或是嗚叨飼養的辛苦了，反而期待着鴨子早日生蛋呢！

半月菜單

潘和祥



當你預備邀請親友來家吃飯的時候，常使人感到困難的，就是要準備些什麼菜？買些什麼？又怎樣能符合經濟條件？這兒的

半月菜單，也許能給你一點幫助。

半月菜單的四菜一湯，是以營養可口經濟為原則，調製簡單，費用輕微，可供六至八人食用。這菜單中有一樣小菜是比較特別的，所以並附有簡易烹調方法。

菜單：①白菜獅子頭。②乳油芥菜。③青椒肉片。④冷拌茭白筍。⑤冬瓜排骨湯。

『白菜獅子頭』之烹調方法：

材料：豬肉一斤四兩，(臀部及前夾心肉各半)。捲心菜一斤。蔥數棵，薑一小塊，淨

初秋童裝

秋天到了，你總得給孩子添兩件新裝來應付這乍涼還熱的時候吧？這裡介紹你兩件小衣服，一件是用花布或較厚的質料做的。另一件是裙外套，用布，燈草絨或呢料

做都可以，這件裙外套在氣候突然轉涼時，套在裙子外面是最方便不過了，當然你把它當做裙子，套在短襪衣上面穿還是可以的。



豬粉兩湯匙，蛋兩個，醬油鹽糖各少許。

製法：豬肉洗淨，瀝乾水份，去皮骨，肥瘦肉先分別切碎(瘦肉須切得很細，肥肉可切得粗一點)再混和均勻備用。

蔥薑洗淨切碎擠汁備用。

豬粉用一點水浸去雜質，俟完全沉澱後，去水備用。

蛋頂打一小孔，倒出蛋白，打散成液狀，加醬油二小匙，鹽少許，加豬粉，與蔥薑汁混和，再倒入已切碎的肉內，充份攪和。

將洗淨切塊之捲心菜，連同豬肉皮(先切成塊狀)，平舖鍋底，加醬油二、三匙，及適量之糖鹽，又熱水一小碗，即將和勻的碎肉搓成四至六個大肉圓，平放菜上，上面再蓋以生菜葉，蓋鍋，一滾後改用文火煮半小時左右，即可供食。

食時可連鍋置飯桌，須用湯匙舀了吃，味極鮮嫩。