



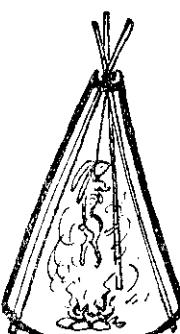
怎樣吃兔肉

屏東農校 殷仲子

學校裡的四健會養兔組，成績很好，於是許多會員來問我兔肉要怎樣作才好吃？這裡我寫了四種家庭最簡便的兔肉吃法。家兔肉的蛋白質百分比，比牛豬鷄肉還高，所以農村若飼養兔子以爲蛋白質補充食品是最理想的。

1. 煙燶兔

將整隻兔體去皮，去內臟食外，心、肝、腎、腦等像豬、鷄等內臟一樣的吃法，下述四種家庭簡便的兔肉食品，自用，請客，旅行，無所不宜。



之後，除肉可鹽水，否則兩三天後兔腦先行腐敗臭氣難聞。兔體內外擦鹽要多，因臺灣天氣溫度高。

後，從身體正中剖開，將食鹽擦好之後，放入陶製缸或大碗內蓋，好，放，兩天取出，用竹片張開，在日光中。

2. 涼拌兔絲

將已去皮毛五臟的整隻兔體，放在沸水中煮半小時，取出，用竹片張開，在日光中。

出俟冷，切成寸半塊，再用手將肉撕成細絲，另加葱白絲，薑絲，適量好醬油，醋少許，麻油幾滴，白糖少許，拌均勻，其味無窮，夏天一盤。

3. 紅燒兔碗

將鮮兔肉切成一寸方塊，外加兔肉總重量五分之一肥豬肉塊，加醬油、米酒、蔥、薑、放在大火上，煮沸一刻鐘，再加漫過肉一寸的水，用文火煮二小時，用大火將汁濃縮加少許白糖即成，製成之兔肉塊，軟滑而不油，香嫩鮮美。

4. 烤肉鬆

先將兔肉切成寸半塊，用好醬油、白糖、米酒少許，煮到汁乾為度，起鍋後，用手去骨，將肉撕開，入鍋用小火，如炒魚鬆一般乾焙，不必加油，因兔肉纖維細加油則成餅不宜。

晒一天，用四尺長竹桿做架，再用破席一床圍起來，地面上用乾樹枝引火，火上加樹葉子，或糠壳，花生壳，均可。煙越濃則越熏得好，普通五六小時即可熏得表面有一層鮮紅可愛的油質，食前將整隻熏兔隔水蒸一小時，取出俟冷，切片，鮮紅光亮，清香入鼻，下酒佐餐，色香俱全。

孩子自己躺著哭

孩子生下來約兩個多月以後，有時他自己躺在小床上會因寂寞而大哭起來，但是若有大人來陪着他玩，他就不哭了，可是大人那兒有那麼多工夫呢！我想了一個方法，使得孩子不需要陪了，可以供給姐妹們參考。

如圖：把一個有色彩小鈴的玩具（不可太小），用鬆緊帶子（ゴム）繫在上方，讓玩具懸在小孩子上方約一公尺高的地方，在玩具的下面繫一布條，布條的下一端很鬆的繫在孩子的雙腳上，如果孩子一哭，脚一踢，則玩具借鬆緊帶子的力量上下移動，而且鈴聲也響起來，很自然的就可以使孩子注意那跳動的玩具而不哭了，當然你不能離開嬰兒時間太長，注意以免布帶因為孩子踢動糾纏住兩腳。

編者按：這是一位讀者將她解決孩子要抱，會哭的方法告訴我們，當然不能說這是最好的辦法，而且也不一定是適合于你的，正如作者說可以做參考用。

聰明的主婦們想到各種解決的辦法，我們歡迎農村姐妹們，將你的解決方法或經驗告訴我。

家事常識

△將紙用漿糊貼在窗上是相當困難的，因爲隨時都會脫落或黏不緊，如果你在糊裡加幾滴肥皂水，那麼便可減却這樣的麻煩了。