

茄番泡醋

番茄豐收季節，可以用來做成醋泡番茄，（又叫做酢漬青色番茄），是非常可口的，茲將做法介紹於後，以為農友們參考。

番茄（青色未熟果實）十公斤。食鹽一公斤。葱頭三公斤。蕃椒（トウガラシ）約十個。砂糖〇・五公斤。加里粉一匙（以上各種作料食物雜貨店中出售）。丁香半匙。肉桂一・五匙。胡椒半匙（以上各種作料可在漢藥店中買），食醋約四公升。（調味料可隨自己的嗜好酌量增減）。

作法：①選擇肉

和仙朱

質厚子少而無病害或傷痕的果實。除去泥土什質清水洗滌，並摘除果蒂和萼片，然後用刀橫切成片，每片厚約二公分。

②將蔥頭和蕃椒切碎，混合在番茄片內。加入蕃椒蔥頭的目的，不但可以增加製品貯藏時期，而且可以增進品質的風味。

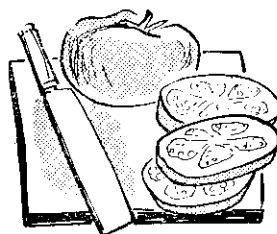
③用清潔乾燥的木桶（缸甕也可以）一個，桶底先簿簿的撒食鹽一層，然後放入番茄和蔥頭等混合物，約一英寸高時，再撒鹽一層，一層番茄，如此將番茄全部放入桶後，最上面要加一層食鹽，而且也要多放些，再用重石壓下鹽漬一二天。然後將番茄取出，鹽水棄掉。

番茄經過浸漬，果內的水分會滲出而使調味液稀薄，所以第二天要倒出來，用文火加熱使地濃縮一半，冷卻後再混入番茄中，再過一天，就可以供食用了。

應注意的事項：

①原料用新鮮青色番茄，選取無病蟲害及外傷腐敗者，以防止製造中變質。又肉質比較堅實的番茄，種子果肉內水分一般較少，所以選時應注意是否堅實。

②調味香料必須選購上品，陳舊失去香味的不可應用。
③製造用器，最好用木桶和搪瓷鍋，鋁製鍋不耐酸性，容易腐蝕。
④製造程中和製品，要放置涼陰的地方。



嗎道知你

人體小統計 秀雄

呼吸：每分鐘十八次至二十次。
脈搏：每分鐘七二次至七五次。
體溫：攝氏三七度。
牙齒：三二枚。
腸長：九呎。
心臟：如各人之拳頭大。
骨骼：二百多根。
肌肉：三百塊以上。
血量：約四升半，佔全身十分之三。
水量：佔體重的五分之三。

衛生故事

開明的王家阿婆

六、驅除你肚裡的蛔蟲

老松

這天午後阿婆慌慌張張，校長就親自阿平送回來了……我為張的來找我，說是阿平患了蘭尾炎，我將阿平接過來查看一番，是肚子痛，但並不像蘭尾炎，我就問阿婆怎麼發現阿平的。

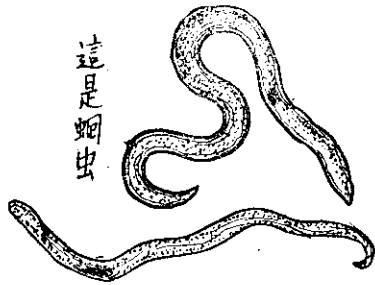
「阿平本來在學校上課忽然肚子大痛，醫起來務室的醫生又正巧出去看病了，阿平痛得面孔蒼白，兩手抱着肚子哭叫嚷痛，大家正沒有辦法了，連吐裡的一條出來了。」

「那麼人的蛔蟲是怎樣來的呢？」阿婆問

「蛔蟲是人類體內很普通的寄生蟲，牠消耗人的養料，寄生過多的人就會顯得營養不良，而黃肌瘦，蛔蟲寄生在人體的腸內，可以將腸道阻塞，引起腸套疊，有時候蛔蟲會攢入蘭尾或膽管引起這些地方的阻塞發炎，那就要動手術了。」

「阿婆，不知道我們肚裡有蛔蟲沒有？」阿平娘問。

「是阿？……想起來了，我才看見松先生為阿平查大便。有蛔蟲就會有蛔蟲卵的，這兒還有一張圖，你也來看看。」阿婆把圖畫展開來了。阿平娘也走過來看。



「阿婆，不知道我們肚裡有蛔蟲沒有？」阿平娘問。

