家庭自製羊糕

——海光　范——

羊糕即羊羹（日人稱爲ヨーカン），原是日本點心，但也是本省同胞所喜歡的食品，尤其是孩子們最歡迎。自己家庭裏做的不論用來餽贈親友，或做家中的點心，比外面買的又便宜又清潔。

材料：紅豆、花豆，或其他含油脂較少而富含澱粉的豆類皆可利用，他如馬鈴薯，甘薯等也可以，但以紅豆製成的爲好，只是價格較爲昂貴。（以下所列之方法是以紅豆爲原料的。）

紅豆　一公斤
砂糖　一公斤半至二公斤
洋菜　四十公分
香料（檸檬精或香蕉精）少許

製法：①將被病蟲害和未成熟之紅豆揀去，並去其中之泥沙雜質，用清水洗滌後，浸水約十二小時，取出放鋁鍋中煮約一小時，俟紅豆煮爛後，放在乳鉢或其他容器內搗碎，並加適量之水混合，再用細篩過濾，如有未碎之塊粒，可再搗碎一次，最後將濾出之漿汁再用布袋過濾，留作餡用。

②用水洗去洋菜上面的灰塵，用剪刀剪碎後，浸水中約十二小時，再用清水煮沸，等洋菜已完全溶解後，再加入砂糖，煮沸至二者混合爲止。但洋菜未溶完時，絕不可加糖，並且砂糖應分兩次加入。

③將洋菜砂糖的混合物和紅豆餡攪拌均勻，放文火上煮沸濃縮，隨時攪拌，以防燒焦，要攪至取出少量煮沸液冷却能凝成針狀爲止，然後加入香料，攪動混合，倒入預置之模型內，冷却即成。

如需貯藏或出售時，可切成適當大小之長方條形，並用玻璃紙包裝密封，既美觀，又可久貯不壞。

給嬰兒添加乾食品

珊山　許

從嬰兒三個月起，就可試給一些乾食物，但當妳給嬰兒添加某種食物時，應先以少許給嬰兒吃吃看，如果嬰兒不拒食，沒有不良反應，如嘔吐，腹瀉等發生，那末就可以漸漸增加份量。否則就應改換另一種食品試試看，再不成功就要暫時放棄妳的試驗；停止一兩個禮拜才可以再試。

起初，應選擇些不用咀嚼的食品，或將食品搗爛成醬。嬰兒的咀嚼能力漸漸發達時，就可慢慢改換較硬的食品。

蛋類或麥類製成的食品，有時會使嬰兒發生過敏反應（如皮膚發生皮疹、面紅、呼吸困難等，要預先提防；凡嬰兒的父母兄弟姊妹等，對這類食品曾發生過過敏反應，應避免給予，直到快滿一週歲或更晚時再行嚐試。

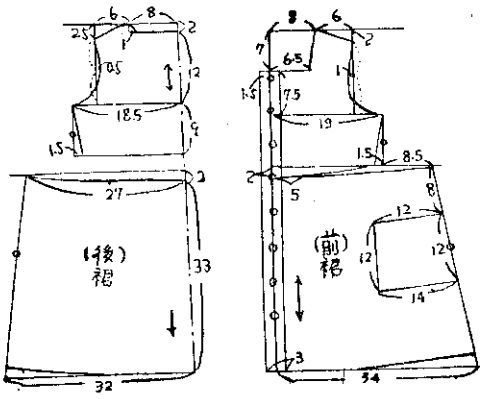
女童的夏裝

馮鏡淳

天氣這麼熱，孩子們的衣着要趕快的換了。這裡告訴您一種用很少布料及最簡單的方法縫製起來的女童裝，它適於五歲至七歲的女孩穿着，如果用較好質料縫製，更可用於出門作客。用粗布縫製，平常穿起來也很好看。

材料　布一公尺半（約臺尺四尺半）。小鈕扣八個。

製圖　①本圖用滿六週歲兒童的標準尺寸製圖。（胸圍六十公分。上身長二十三公分。裙長三十三公分。）若五歲或七歲兒童穿着時，只在長短上加減即可。②前身與裙共剪一塊，只從腰圍線剪開（前開口部份不剪）。③後身爲上下各一塊。



縫製　後裙打碎摺與上衣腰間縫合，前裙口袋按圖位置釘妥，但外側暫不縫。前裙腰上打碎摺，與衣身腰間縫合。前開口左右二片均加三公分寬直布（即順布）作「裡邊」縫妥，前後身縫合，縫時肩先縫妥，再縫脇下直至下擺，同時將口袋外側縫入。領圈及袖口用二公分斜條作裡邊縫好。下擺向裡二折縫妥。前開口釘鈕扣及鎖鈕孔作好即成。