

可怕的食物中毒

在氣候炎熱的季節，食物放久了，就很容易腐敗。這腐敗的食物中，含有大量的細菌，假如我們一不小心把這些細菌吃到肚子裡去，那末牠們就



會在腸內大大的繁殖，終於因為牠們所分泌的大量毒素而起中毒現象，這就是食物中毒。引起食物中毒的細菌有很多種，因不同細菌的作用而發生各種不同的症狀。當我們吃罐頭食物時，假如發現食物變了味，可能是罐頭已漏了氣，被細菌侵入繁殖，最好是立刻把食物丟棄，不要稍存可惜的念頭。因為在這類腐壞的食物中，有一種細菌，能使我們中

麵粉做的米台目

「米台目」是本省農村常食的一種點心，做法是先將米浸水數小時後，磨成漿，把這漿水放在布袋中，袋外用重力將漿中水分壓出，使袋中僅剩潮濕的粉塊。
將「搓仔」放在開水鍋上，就把壓出來的粉塊放在「搓仔」上搓創，在創子下面就會有成條的米台目出來，接着就立刻剝到鍋裡，待燒開後，立刻撈起，放冷水中浸冷，使不致互相黏着，這就是大家所喜愛的「米台目」。
但是米台目的做法是比較麻煩的，假如用麵粉來代替米粉，做出來的麵台目，也是一樣好吃，而且可以免除浸米磨粉的工作。做法是將麵粉加適量的水，揉成稍較爛的麵糰，然後再放到開水鍋上的「搓仔」上去創，其餘做法和米台目同。各位主婦們不妨一試，這可以省去你很多的時間，尤其是在農忙的時候。(譯)

毒，而且死亡率相當高，細菌在人體潛伏期約十八至三十六小時，以後便發作，症狀是頭痛，眼花，乏力，視力障礙，發語障礙，嚥下困難，最後因呼吸麻痺而死。
在老鼠或其他家畜體內，有另一種細菌寄生，當牠們隨着動物的排泄物排出體外，和食物接觸，而又遇到適當的溫度時，這細菌就會大量增殖。普通人們吞下此菌後二至四小時內，會突然感到四肢無力、嘔吐、腹痛、全身出冷汗，並有厲害的下痢，且常帶血，死亡率約為百分之二。蛤和貝類中的毒，也屬這一類。

食物中毒的預防方法很簡單，只要常使廚房清潔，不要把食物放置得過久，在夏天，先一日的食物如不好好保藏，到第二天就不能吃了。另外是要注意食物及食具千萬不可被蠅、貓、老鼠或螻蛄等接觸。適宜的溫度和濕度，是促進食物腐敗的兩大因素；還冒着熱氣的食物，不要立刻把它

蓋緊。本省公教人員和學生，大都是帶便當作午餐的，最好是等飯冷透了，再放菜進去，然後再蓋上蓋子。

平常如能格外注意食物的保存，細加辨別食物的腐敗與

否，那麼食物中毒是不難避免的。一旦發了病，就要令病人絕對安靜，馬上請醫生醫治，不要自作聰明，隨便亂服成藥。迅速和正確的治療，是救治食物中毒的最重要的事。

美麗大方 的女 外衣

馮鏡淳



絲織品(或麻織品)九十一公分幅，一公尺六十分公分。③較薄襯布一十七公分。④直徑二公分二公厘的鈕扣七個。⑤三分幅寬緊帶，三十三公分。(也可以二條窄的代用)。

材料：①面布一薄呢雙幅料一公尺半弱。(或本省自製較厚的人造棉也可。)②裡布一

製圖：①應用基本型製圖。

(前身向後倒一公分半。後身兩袖加寬三分後與前身同寬無差。)
②後身連袖同時製妥，在上身長下面後中央加長二十三公分。兩袖加長十八公分。使成半圓形。剪開線剪開加入五公分。③前身用與後身同樣方法畫袖，身長按圖畫妥，兩側下擺加寬三分，前開口加寬二公分半，胸下打二摺，帶的位置畫好。袖的前後袖併成一塊，袖根上端打一摺，⑤帶寬三分半，⑥領前後尺寸算好，按圖畫妥即成。

縫法：說明略。

