



天氣熱了，無論大人或是小孩子，都想吃一點冰涼的東西。鄉村裏隨時可以買到的，有枝仔冰（水枝），冰紅茶，水淇淋，價錢也不太貴，但是這類食品的原料，多半是不清潔的水，裏面有很多使人生病的細菌，吃了以後，常會發生危險的病症。

以換一支枝仔冰，竹枝收回以後，再用來做枝仔冰。你想想，丟在地上的竹枝，是多麼的髒啊！

市面上賣的冰塊，常常是不清潔的水做成的，裏面也有許多病菌，千萬不要買來直接食用。最好是有個木製的冰箱，要吃的飲料，水果，或做好吃的食物，放在水箱裏冰涼以後再吃，又好吃又安全。要吃冰開水或冰紅茶，也不可將冰

枝仔冰吃完以後，竹枝丟在地上，有的冰店裏要孩子們檢拾地上的竹枝，十根竹枝可

放在火上，花生油倒入燒熟，紅糟在油中略炒，肉糜倒入紅糟中，用鐵鏟來回磨動，用文火焙乾，肉糜自然鬆散，滴入香油

材料：精瘦豬肉一斤，紅糟二兩，花生油二大匙，蔥薑一小匙，香油一大匙，鹽少許。

作法：豬

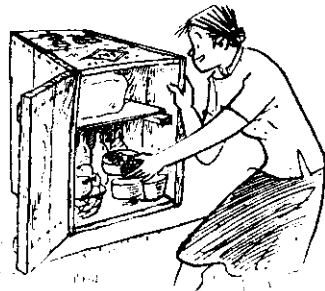
美味肉鬆

肉切成蠶豆大小丁塊，放在小鋁鑊中，鹽與蔥薑酒同時加入，清水二盞，同時用大火燒開，改用文火燜爛，成肉糜狀，至湯汁全部收乾。用炒茶的大鐵鍋一隻，

如果用鯊魚作魚鬆，或用牛肉做肉鬆，皆同此法，但均不宜用紅糟，牛肉煮的時間較長而已。（村婦）

塊打碎放在茶水裏，應該將茶水放冷後，再放在水箱裏冰涼。

用一個簡單的木箱（例如裝肥皂的木箱），也可以改做



成水箱。在木箱當中三分之一處，用一層洋鐵片（亞鉛板）隔開，鐵片的上面放水，鐵片的下面可以放水果飲料等等。如將木箱外面再釘一層木板，兩層木板當中留一層空隙，這樣，木箱裏面的水，融化得比較慢。

家庭自製的水箱，不但可以冰水果同飲料，遇到請客或

拜拜時，吃不完的魚肉，放在水箱裏，可以保存到明天吃。但要注意，在水箱裏放得太久，下午點心的食物，仍然是要壞的。

涼爽方便的女夏裝

純材料：①本省產素地無花人造棉，四公尺。②鈕扣二個。



製圖：①應用基本型製圖。②大翻領（如圖中央）之製圖為用前後身基本型紙肩相對重疊六公分放好，再在上面畫領。

- ①「前身」胸摺，「後身」腰間摺打好。
- ②衣裙兩脇縫合，裙打摺與「衣身」腰間縫合。
- ③「前身」裙之「剪開線」由胸下摺起縫合。（縫時將「腰帶」作好加入）
- ④「領」作好與「前身」「裡邊」一同與「衣身」縫合。
- ⑤「裡邊」的裡側一折輕輕用手縫在「衣身」上。
- ⑥「袖」作好與「衣身」「袖根」縫合。
- ⑦「下擺」二折縫妥。
- ⑧「前身」腰間裡面一片釘鈕扣，外面一片鎖鈕孔作好即成。



註：本圖適用於任何年齡的女性，但可以在材料的顏色，花紋上加以分別。