

吃熟樹薯也可能中毒

會廣就

生的樹薯有毒，這是多數農友們已經知道的事實，但是食用煮熟了的樹薯，在食前食後，如果吃了生果或生菜，也可能發生中毒的現象。

新鮮的樹薯內，有一種無毒的成分，和另一種能够分解這個成分的酵素，都能溶解於水中，當樹薯被人畜生食入肚後，這種無毒的成分便被分解酵素分解生成極毒的「氰酸」，使人畜中毒。成人只要吃進一臺斤半左右的新鮮樹薯，其在人體內生成的「氰酸」，便能使中中毒或死亡。但出產樹薯的地區，農友都知道生樹薯有毒，不敢生食，先煮熟後才吃。

樹薯經煮熟後，上述的無毒成分雖然仍有微量的存在，但是那個分解酵素，則被高溫破壞消滅了，所以人畜吃進熟樹薯後，微量的無毒成分，沒有了分解酵素作祟，便不能產生極毒的「氰酸」，安全無事。不過要特別當心的，在其他新鮮的蔬菜或生菓中，也多少含有類似的分解酵素，能够把熟樹薯中微量的無毒成分化為有毒。農友和牲畜如果在吃熟樹薯前後，吃了生菓或生菜，便很可能中毒，請農友要特別當心。

食熟樹薯前後，吃了生菜生菓，因為熟樹薯和生菜生菓在肚裏混合後，產生毒素，使人中毒。許多關於食物禁忌的

傳說，說是吃了某種食物後，再吃另一種食物，會引起中毒，可能也是這一種作用。農友了解吃熟樹薯和生菜生菓的關係，同時加以防範，中毒的可能性便會減少了。

雖然不是所有的生菜和生菓都能使熟樹薯產生毒素，但安全第一，還是以熟樹薯不和生菜生菓混食為妙。

選擇新鮮蛋的方法

鄒金水

蛋殼表面的狀態：新鮮的蛋，蛋壳面附有石灰質的粉末，沒有光澤，用手指撫摸，有粗糙的感覺。如果是表面光滑的，就比較陳舊了。

透視氣室的大小：將蛋的鈍端移向光處透視，可以約略看出氣室（蛋的鈍端的一塊小小的凹下去的地方）的大小。氣室愈小，愈是新鮮。氣室愈大，愈不新鮮。如果根本透視不出，表示蛋已不新鮮了。

搖動蛋聽之有無響聲：將蛋拿近耳朵，用力振盪，新鮮的蛋，並不因振動而發出響聲，如果有略略作響的，就不太新鮮了。而且愈是陳舊的，響聲愈大。

也可以用一公升清水，加六十公分的食鹽，使完全溶解後，將蛋放入。若蛋下沉而鈍端向上的，比較新鮮。或者將蛋放入清水裡，蛋直立度愈大，則愈新鮮，如鈍端浮於上，且傾斜度大者，甚至浮在水上的，則愈不新鮮。

把蛋打開以後，蛋黃隆起且蛋黃膜堅實的，表示新鮮，蛋黃扁平，且黃膜易破的，就不大新鮮了，如一打開蛋黃即外流，即已腐壞不可食用。

※ ※ ※

△家裏的掛鐘必須掛正，桌上的座鐘要擺平，不可以歪斜或高低不平，不要把鐘裝置在潮濕或日光直射到的地方。

△手錶，袋錶都要在每天早晨的一定時間一次開足發條，這樣才可以使發條彈力保持均，勻當發條將要開足時，旋轉要輕緩，不可過重過急，以免發條斷裂。

△睡覺不要把手錶帶在手上，以免磨層進入錶內。如果被褥內外的溫度有顯著不同時，會影響手錶的準確性。

糖醋排骨

—清誦丁—

材料：排骨一斤，蛋黃二個，葱三條，紅椒三個，青椒二個。
調味：白醋，白糖，番茄汁，鹽，醬油，蔬油，太白粉，胡椒。
做法：（甲）把排骨洗淨依節切斷塊，再把每塊切切兩塊，葱切斜札，紅椒切絲，青椒切長條後再切斜塊。

（乙）把鹽半茶匙，胡椒少許，乾太白粉一湯匙，蛋黃兩個混在一起放入排骨內拌和。

（丙）把拌好排骨每塊蘸太白粉放在菜盆裏（待用）。

（丁）冷水六湯匙，白糖三湯匙，鹽半湯匙，蔬油一茶匙白醋四湯匙，番茄汁二湯匙，醬油二茶匙調和（待用）。

（戊）大鍋油燒滾，把排骨炸四分分鐘，拿起炸過四分分鐘肉，待油再滾再放入炸三分分鐘離油盛在盆或碗內（待用）。

（己）以少許油炒紅椒絲及青椒塊（不要太熱）放入已配好調味汁（丁）內，再加二茶匙太白粉（已調過水的沉澱）等調味汁一滾澆在炸好排骨上盛入菜盆上面再加些熟豬油即可。

