

成功婦女訪問

雞雌雄鑑別師徐美惠

鍾兆玉

生蛋雞初生雞的雌雄鑑別，婦女們操作起來比男人要強。據說婦女的天性溫柔，感覺敏銳，指頭靈活，疼愛小動物，所以能够勝任愉快。

全省的生蛋雞雌雄鑑別師有二十多人，其中婦女熟練於此項技術的也有數人。女性的鑑別師中，徐惠美小姐在本省北部區域是很有名的，她每個月要鑑別一萬隻以上小雞，攜帶了電氣鑑別鏡箱到處奔波，忙碌地為各雞場服務。

徐小姐原是國校教員，她的父親經營雞場，從小就對於養雞有興趣，所以學會了雌雄

鑑別這一種特殊的技術。去年起，外國優良雞種大批地湧進本省，各雞場生蛋雞的雌雄鑑別需要增加，徐小姐就辭去了教職，專業做小雞的雌雄鑑別師。

當然囉！這一門技術所得利益要比當教員的薪水高達數倍。她替人鑑別一隻初生雞雞收費四角，因為每月要鑑別以萬隻計算的數目，所以她的收

入也非常可觀的。

雞雌雄鑑別之所以被重視，因為飼養生蛋雞要計算飼料成本的關係，優良的生蛋雞每一隻雌雞賣價一、二十元，但是雄雞（也稱拔雄）却每隻祇值一元，比雞蛋還要便宜，所以養雞必需做精確的雌雄鑑別。有經驗的鑑別師，利用機械鑑別的準確性，高達九十五%以上。

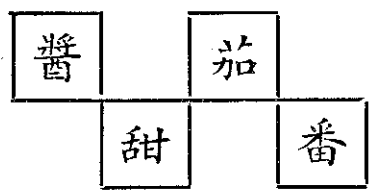
因為在本省東部不容易找到鑑別師，所以花蓮種雞園主張清海，曾把小雞從花蓮空運到臺北來請徐小姐鑑別，鑑別後分開的小雞仍是乘原機飛返花蓮。

或許有人會問，小雞的空中旅行划得來嗎？事實上小雞體重很輕，每百隻才三公斤多，加上特製連雞用紙盒，一次航費也不過十元左右，所以這些小雞便有「空中旅行」的福氣了。

今年春季，本省由外國引進的優秀雞雛達三萬多隻，其中生蛋雞就佔了二萬多，這些雞種繁殖起來是一個可觀的數目。所以今後雌雄鑑別工作將更被重視，各地鑑別師也將更忙碌了。



惠美徐家專別鑑雌雄雞雛



番茄盛產的季節裏，做成番茄醬，少量的自己吃，多量的可以出售。

材料：番茄、糖。
用具：鋁鍋、火爐、細鐵絲網。
步驟：

選果↓水洗↓除去不良部份↓熱水處理↓去皮↓加壓破碎↓過濾↓番茄肉↓加熱濃縮↓加入少量糖（至接近終點時）再加入另一半糖↓再加火濃縮，直至滴入冷水中會凝

固沉下去（或溫度一〇五度C）為止↓稍冷↓裝瓶

- 說明
- ①糖的用量約為番茄的一半。
 - ②番茄要選熟而大且無潰傷的。
 - ③番茄除去果蒂用水洗。
 - ④煮沸水，然後將番茄放入熱水中一—二分鐘（注意番茄不可以破裂），此時立即拿起來，剝去果皮。
 - ⑤去皮的番茄，放在細鐵絲網上，用手慢慢加壓壓碎，並將網上的渣去掉。
 - ⑥已壓碎果醬，在鍋內加熱濃縮，將糖慢慢放入鍋內，與果肉攪拌。
 - ⑦此時火不可太大，注意不可燒焦。
 - ⑧番茄醬濃縮到滴入冷水中，會凝固，下沉（或溫度一〇五度C）為止，而後稍放冷，再裝入瓶內，即成。

附註：製成的番茄醬可塗在麵包、饅頭或餅干上面吃，大人小孩都很歡迎。（文章）

省衛生試驗所最近抽查市面上醬油的結果，認為所用防腐劑的種類和用量，雖尚能符合標準，但是無害細菌仍然很高。目前政府決定要改進醬油品質，正在擬訂衛生標準，並籌設食物藥品管理局。（末）

