



好電影對人有益

工餘之暇，看一場有趣的電影，心情轉為輕鬆，身心自然會暢快起來。假如對音樂有興趣，那麼我們能在音樂片上得到一些音樂知識，又欣賞到名音樂家所作的名曲。很多電影劇本是根據世界名著改編而成，我們從影片中，很容易得到深刻的印象。自然有許多片子是不能傳達原著者真意的，但因此刺激我們閱讀原著的慾望。

好的電影故事，能啟發我們做人的態度，人生的道理和立身處世的方法。但也有許多毫無意義和不道德的影片，那就看了沒有益處。(徐榮金)

阿平姐姐的委屈

我的鄰居阿玉嫂，生了四男二女，孩子鬧得太利害，忙着家事的阿玉嫂，只好指揮五歲的阿平幫忙：

「阿平，快背妹妹去玩吧，家裏吵死了！」

阿平只好背着妹妹在屋裏走來走去。不知什麼時候，妹妹的小手抓到桌上的玻璃杯，嘸的一聲在地上打破了。阿玉嫂看到這種情形，拿起木板往阿平的小腿上就打。「死孩子！誰叫你背着他在屋玩呢？快到外面去！」阿平抹乾眼淚走了，到了吃飯時間又把妹妹從外面背回來，可是妹妹的手腳上全是黑泥。於是阿玉嫂又罵了：「誰叫你讓妹妹在地上爬？」

像這樣，對五歲的阿平來說，豈不是左右為難？小小的心靈中，自然會產生無限委屈的。(邱福星)

為人處世重禮儀

人在社會彼此接觸的時候，第一要注意禮儀，有禮儀才能增進彼此間的敬愛與情感。禮義可以說是處人作事的成敗關鍵，尤其初次會面，給人第一印象尤為重要。良好的禮儀習慣，是由兒童時期養成，所以做父母兄弟師長的，對於子女弟妹學生要以身作則，隨時教誨。

禮儀看來似乎是外表的舉動行為，實在是關係內心的學識和修養，所以非常重要。(張秀鳳)

使用拉鏈小常識

不論是男裝女衫，尤其是女用衣著，拉鏈已在逐漸取代鈕扣的地位了。若想使拉鏈開閉自如，請注意下列這些基本知識：

- (一) 在水洗乾洗或燙衣前，先將拉鏈拉上。(二) 絞乾衣衫時，先使拉鏈摺疊在衣衫內部，且保持筆直狀態，就不致壓觸到拉鏈的任何一邊，避免損壞。
- (三) 拉鏈的齒扣和鏈身開閉不自如時，可將蠟燭塗磨一層於鏈上。(四) 線結或布物絆扣在鏈齒內時，可輕輕將拉扣退下或拉上，再取去夾絆物。(五) 圓領衫或裙的拉鏈，假定拉扣在鏈底部似乎將脫離鏈身時，可能是這條拉鏈太短，須換一條較長的拉鏈。(六) 拉鍊的齒扣斷缺一只或彎曲了，失去作用，只好換一條新的拉鏈。(劉勝雄)

銀行存款簿和印章

近年來本省一般經濟繁榮，生活安定，儲蓄的風氣極為普遍。很多人向銀行或合作社儲蓄，得到一本存款部(儲金簿)，往往對這上面的號碼及自己所使用的印章形式，都沒有另記起來。萬一儲金簿和印章失落，聲明遺失時，因記不清楚存款簿的號碼及那一個印章，就不能迅速辦妥。

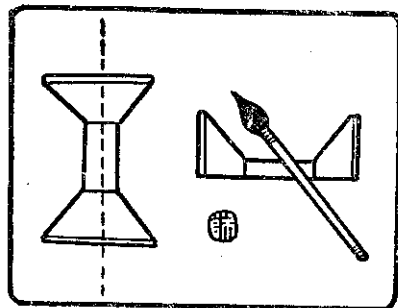
我們最好將儲金簿的號碼，記在日記簿或記在另一本帳冊上，同時把所用的印章在封面上平蓋上一個，這樣可以省去好多不必要的麻煩。

又儲金簿和印章，最好不要放在一起，以免同時遺失。儲金簿和印章同時被一個人檢去，就可能遭受冒領存款的危險。(滿興)

如何確保孩子安全

孩子玩得起勁的時候，一會兒跑到這裏，一會兒跑到那裏，動手動腳，敲敲打打。有時拿着危險的化學藥品或尖銳的東西，很容易遭到意外。為了確保孩子安全，父母應隨時檢點周圍危險物。提防孩子發生意外傷害，下列幾項供各位參考：

- (一) 家裏不必要的東西，把它丟棄或放在儲藏室，以免孩子拿來玩或碰到。(二) 電燈開關、插頭或其他電器，應設置在孩子够不到高度。(三) 一切尖銳物品，放在孩子拿不到的地方；有毒和危險的物品，也要鎖起來。對於幼小的孩子，身旁一定要有成人照顧，才能確保安全。(蔡有仁)



(賢聰詳) 架筆做改心仔車



長拉鍊，腰帶，方袋和肩袖的剪裁，構成這件衣服的特色，活潑大方。(木)

排骨藕湯

材料：小排骨一斤。藕一條，選大且嫩者。蔥少許，薑一塊，鹽一湯匙。可供六人份。

做法：(一)排骨洗淨，切成小塊。(二)藕洗淨削皮，兩頭約半寸許切除。每節切為二至三段，再橫切剖開，每塊約二分厚。

(三)排骨放入鍋中，加水二、三碗，熬煮二小時。加藕塊後，再煮一小時，至排骨及藕塊都熟爛，加入蔥薑鹽調味，稍煮片刻即可食用。(周美完)

蝦米菠菜

材料：菠菜一斤，蝦米半兩，花生米一元，麻油一匙，鹽適量。

做法：(一)菠菜去根去老葉，洗淨，在開水鍋中一燙就拿起。

(二)蝦米用開水燙後切碎，花生米去皮粹碎，兩者混合均勻。

(三)菠菜燙後切末，用紗布濾去水後加鹽麻油拌勻，放入盤內。上面再加蝦米與花米的混合物，吃時再攪拌均勻。(賴秀琴)

醬爆肉丁

材料：豬後腿肉十兩，毛豆半飯碗，豬油四湯匙，豆瓣辣醬二湯匙，鹽半湯匙，蔥一支，太白粉二湯匙。

做法：肉切小方塊，加酒和太白粉拌勻，毛豆用沸水和鹽煮熟撈出，豬油下鍋燒熱。肉塊下鍋爆炒約二分

釀苦瓜

鐘，加入毛豆、蔥、辣醬、鹽同炒數分鐘，即可盛盤上桌。(張秀鳳)

材料：苦瓜一條，豬肉四兩，蝦米一元。

做法：蝦米用溫水泡軟，豬肉斬碎，蝦米也切碎，加入適量的鹽拌勻。將苦瓜一頭四分之一處切下，用手將瓜子及內膜挖去淨，將肉餡放入，再將切下下頭部蓋上放碗中，隔水蒸熟即可。(張秀鳳)

煎豬排

材料：排骨肉(口一ス)二十兩，醬油四大匙，酒二大匙，蔥四支，薑少量，油足量。糖二大匙，八角、胡椒、鹽等調味品適量(十人份)。

做法：(一)排骨肉切成十片，每片用刀背拍幾下，浸醬油約三十分鐘。(二)蔥切段，薑切片。(三)鍋裏放入六、八大匙油燒熱，肉片分三次放入，煎到赤黃色盛起。(四)放入蔥和薑，炒到香將肉片再放入，加調味料將鍋蓋蓋起來，文火燒十五分鐘，即可盛起。(呂玉麗)

飲食衛生

(一)飯前要洗手，飯後不做劇烈運動。(二)保持好心情，吃飯時不談不愉快的事情。(三)硬或大塊的食物，要盡量嚼細。(四)喝湯要等口中食物下咽，不要和食物一起咽下肚，大量的湯或開水泡飯吃，尤其不合衛生。(承緒)

農家必備
美國
手鎗牌
乾電池

新品
U.S.A.



美國廠製，電力特強
有塑膠壳保護
絕不漏電，絕不漏液
附有彩券，遊覽香港
請愛用〇〇七乾電池

總代理：吉時洋行 台北市南京東路一段 124 號 電話：54478 • 48673~6