



姑嫂和諧家庭愉快

農村家事瑣繁，有記多人家的小姑，把嫂嫂看或奴隸一樣。家事一切要嫂嫂包辦，自己就像千金小姐般，絲毫不肯幫忙；甚至發現嫂嫂稍有差池不順眼處，便在父母前挑撥是非。這樣的家庭是很難得到和諧與幸福的。

做小姑的，將來自己也要做別的人嫂嫂。期時幫忙學做點家事，種菜、煮食，不僅能與兒媳分勞，對自己也有好處。在人前人後播弄是非，挑撥離間，是世界上最可惡的人。少說兩句話，姑嫂間親愛和氣相處，才能使家庭充滿著快樂和祥的氣氛。(黃仁德)

怎樣教訓孩子說謊

有的孩子喜歡說謊，欺騙父母、兄弟、老師，甚至於小小的頭腦裏，編織一套連大人也會感到意外的謊言。如果遇到這種情形，做父母的千萬別大驚小怪，或者一掌打過去，因為處罰雖有用於一時，久了就麻木了。

如果孩子常說謊，應該很和藹的探究原因；是否功課不好怕打？或要當「吹牛仙」？或是想得到父母的重視和兄弟的愛護？

爲了根治這種不良習慣，父母應當告訴孩子誠實的可貴。多講有關誠實的故事給他們聽，然後再告訴孩子爲了功課或博得注意而說謊是不好的。有甚麼問題，可以向父母說明或提出要求，一定可以代爲解決。同時，父母也應該在孩子的心目中建立

友誼與信心，使孩子有事時，有坦白訴說的機會。假如你對孩子一開口就大叫大罵，孩子就只好用謊言來對付了。(秀穗)

幸福家庭的基礎

夫妻是由兩個不同生活環境，不同家庭內的分子結合起來的，在思想態度，生活習慣等方面常是不同的。需要相互容忍與諒解，培養共同的理想與志趣，努力爭取美滿幸福的家庭生活。

在家庭生活中，有時難免爲某些事情，而使夫妻間發生爭執，像子女的管教，金錢的開支，對家人尊長的禮節及生活瑣事，常易導致爭執。聰敏的夫妻，應先自我反省，體諒對方，才會有完滿的解決。

有很多子女成行的夫婦，常因「芝麻小事」而爭吵得「雞犬不寧」。這是多麼不幸啊！當你爭吵時，常會把憤怒發洩在孩子身上，或亂打亂摔傢俱。你試想想，這些打傷的子女，踢死的雞鴨，摔壞的東西，是誰的損失？

子女因見到父母經常爭吵，而易養成暴躁或變化的怪癖。火一點的孩子，更因家庭的不溫暖而閉蕩街頭，成爲問題少年，甚至有因父母的爭吵失和，影響到子女對將來建立幸福家庭的失去信心。圓滿而快樂的家庭生活，建立於夫妻的諒解與合作上。(巫仁和)



(未) 飾花裝童

開源同時節流 多賺還要少化

生存在今天的社會裏，一般人所感到最大的苦惱，就是金錢常感匱乏。這是什麼原因？多半由於不知節約，浪費無度所致。

人所以能够致富，不完全在於一般人所說的福氣，最重要的還是在能善於節約。

如果祇知開源而不知節流，祇知多賺而不知減少化費，那麼無論你的財源是如何豐富，任你賺多少金錢，也是花得完用得盡的。

倘若你將平時的收入，除了支配生活必需外，不論多寡，加以儲蓄。積少成多，自會常常感覺富裕。(呂榮貴)

什麼時候該去看醫生

前幾期我們談到自己治病的危險，那麼，究竟什麼時候該去看醫生呢？

(一)如果你患的病不是嚴重病症，所服的藥也沒有惡劣反應，那麼你的自行療法是勉強可以的。但如沒有很快的痊癒時，那就應該去看醫生了。

(二)如果你的頭痛相當的嚴重，就不可自己充任醫生來治療。同樣的，一次長期不斷的咳嗽，那可能是患了肺結核或肺癆的訊息，你就應該早的去請醫生。

(三)如果你以爲與你以前所書過的病相同時，除非經過醫生的證實或特別的指示，不可以再服用以前所剩下來藥。

(四)任何人如果對某些藥物有過敏性反應，應該細心詳閱該藥品的每一項說明，確定該藥品中並沒有含你所敏感的成分時才能服用。

(五)注意避免在同一時間內服用一種以上的成藥，因爲你可能服了同一成分兩倍的藥量而不自知，那就超過了安全線而可能發生危險了。

(六)如果醫生已經給你服了一種藥，在同一時間內或短時間內，就不應該再到藥房去又自己買成藥服用。(胡舜之)

炒酸辣菜

包心菜去根去老葉，洗淨後切成小片。

胡蘿蔔削除外皮，洗淨切薄片。紅辣椒去蒂，除子瓢洗淨切片。

油入鍋煮沸，

辣椒先下鍋，炒動

三兩下後，即將包

心菜倒入。旺火，

再加鹽翻炒，稍待

加入胡蘿蔔片。此

時加適當的醋及糖

，略為翻一下，菜

汁煮沸即盛起，上

扣大碗。等到食用

時，再翻動一下裝

入小碗或盤中上桌

燙麵油餅

材料：麵粉一斤，油細鹽適量。

做法：(一)將麵粉放入面盆，用飯碗舀沸水澆入麵中，並且用筷攪拌使麵均勻後，取出加入少許乾麵揉勻



成團。(二)把揉好麵粉分作兩團，每團桿成一大張約一公分半厚的麵皮，再灑上細鹽少許，然後抹油均勻，捲起作成長條，切成為三段，再把每段拉長，平捲成螺絲狀。再桿成厚約一分上下薄皮，放入鍋內烙烤。

(三)用平底鍋，鍋中先放油少許，慢火(火力不可太強)燒熱再把餅放入，翻復烙若干次，兩面發黃時便可食用。(蝦虹)

淺醃胡瓜

胡瓜或越瓜用

薄鹽醃起來，不但

清脆可口，如果把

它放一段時間，使

它的乳酸發酵，則產生一種獨特的可

口酸味。

材料：胡瓜十公斤，鹽七百公分(七%)，辣椒十個。胡瓜最好選擇籽少、鮮嫩而濃綠的品種。

醃法：(一)胡瓜洗淨，在攝氏九十

度以上的熱水裏燙一兩分鐘。

(二)辣椒切碎。

(三)胡瓜搓鹽，和辣椒交互放入醃缸或桶內。

(四)蓋好內蓋，壓以石頭，翌日醃

汁即上升，保持浸過胡瓜頭既可。

這樣醃三天，即可供食。燙熱水

的目的，是要止色，如果鋼鍋燒的熱

水，效果更佳。(昭榮)

久醃胡瓜

材料：胡瓜十公斤，鹽(預醃用

一公斤；正醃用五百公分)。

醃法：(一)胡瓜洗淨，濾去水份。

(二)醃缸或桶底先撒一層鹽，把胡

瓜搓鹽放進去，按緊，不要有空隙。

(三)壓上石頭，等到醃汁浸過瓜頭

三天之後，才可移做正醃。

(四)把頭醃過的胡瓜盛在醃器裏，

濾去水份，然後搓鹽，像第一次(預

醃)一樣，醃入桶或缸裏(要利用同

一醃缸或桶時，應把醃汁倒掉，擦乾

)。最上面應多撒些鹽。

(五)像預醃時一樣，壓上石頭，蓋

好。

避免鐵製的容器，因為鐵分會使胡瓜發黑。壓石的重疊，要以醃汁浸過瓜頭為度。鹽量過少時，肉質會軟化而失却爽脆的風味。

吃法與應用：(一)切細、滴水、去掉鹽分。(二)加生薑、大蒜和其他調味料，更為美味可口。(三)要移做其他醃或醬法時，只要洗去鹽分，即可利用

。(昭榮)

甜辣胡蘿蔔

材料：胡蘿蔔三條，辣椒粉一湯匙半，浸泡液(米醋四分之一杯，米

酒兩湯匙，砂糖兩湯匙)。

方法：(一)胡蘿蔔洗淨，去皮，切

成四公分長的細條。(二)燙開水後，攤

開在籠器上晾乾(必須充分晾乾，否則

會發酸)。(三)用熱水將辣椒粉調開，

冷卻後，加醋、酒、糖、鹽或其他

調味料，拌勻。(四)上述浸泡液裝入玻

璃瓶或罐內，放入胡蘿蔔。(五)泡後一

小時內，常常攪動。(六)不要加蓋，等

到辣椒出味後，輕輕用東西把胡蘿蔔

壓住，並且密封起來。(七)放在蔭涼的

地方，四、五天即可食用。(昭榮)



SIPCAM
意大利錫金廠
出品

METHION 50 減速乳劑 (886)

最新廣效性殺蟲劑
水稻·果樹專用



具有 150 年歷史的專業硫磺粉工廠
西德 RIEDEL-DE HAËN 廠出品

COSAN 高山 (820)

Colloidal Wettable Sulphur
膠質可濕性硫磺粉劑

西德卡爾廠出品

保證品質最佳的

錳乃浦殺菌劑 (1024)

MANEB 80% W.P.
專治：蔬菜果樹病害

新進口·現貨供應

豐華有限公司

臺北市郵政信箱 3339 號