



### 追求理想·放棄夢想

理想是事業成功的泉源，也是促使事業成功的力量，只要立下決心，努力去追求，終有達成的一天。夢想却是空想，也就是只想不做。在今日充滿競爭的社會中，空想只是一種白日夢，使人失敗灰心，以至把一切希望毀滅。夢想往往是多采多姿的，偶而用它來調劑枯燥的生活，未嘗不可，但如沉醉在美麗的夢想中，就一事無成了。(永光)

### 曬太陽與健康的關係

故意把皮膚曬黑，認為是健美的象徵，並無科學根據。美國一位皮膚科醫師 (Dr. J. Walter Wilson) 指出，陽光曝曬過度，皮膚皺縮鬆弛，並可能發生斑點，從美國牧童的頸部可以獲得證明。最壞的結果是可能引起皮膚癌，這雖非絕症，但需要外科手術的割治。

曬太陽有益身體的觀念，起自一九二〇年代以後，那時公認陽光為治療肺結核的良藥。事實上，陽光照射皮膚，促進維他命D的生成，對結核病的防治有點幫助，但此外並無好處。自從許多種新藥問世以來，治療肺結核的方式已經大為改變。陽光對某些結核病患者有害，醫生禁止病人任意曬太陽，對於陽光治病的觀念也完全不一樣了。

我們居住生活的處所，需要有陽光照射，但我們的皮膚如直接的過度曝曬陽光，那就有無益。本省農村婦女在田間工作時，都用草笠、毛巾和保護臂部的手籠，遮蓋住身體各部份，實在是很好的方法。(未)

### 婦女要注意談吐

我們常常看見這樣一種令人惋惜的情景：嫺雅沉靜的少女，結了婚生孩子之後，就變成了一切無所謂，滿口沒遮攔的長舌婦了。甚至以不適合公開談論的題材，作為談話的資料，這種尷尬的局面，真令人啼笑皆非。

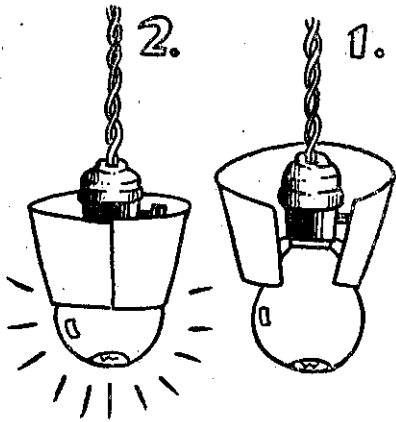
是糟糕的是：做媽媽的對別人談她先生怎樣懶，怎樣笨，全不理會在一旁豎著耳朵傾聽的兒女。孩子們是最敏感的，這種談話一次一次灌進他們的小腦袋之後，就產生很壞的印象。因此，孩子對父親失去了尊敬。家裏有位不受尊敬的家長，就不堪設想了。

簡永的談話能增加女性的風度，而無聊瑣碎的談話適足以表現一個人的無知，何況一個母親的談吐舉動，對子女有莫大的關係啊。(沈昭滿)

### 夏季游泳安全第一

在炎熱的夏天，游泳可說是一種最好的運動。然而，游泳時千萬不可過分大意，否則容易發生極生悲的不幸事件。為使游泳真正有益身心，茲提供一些安全規則，供大家參考：

- (一)游泳前淋浴並作柔軟體操，使肌肉鬆弛。
- (二)入水時不可過於急驟，應慢慢浸到水裏，否則容易發生抽筋現象。
- (三)不要在跳水的地方逗留或潛泳，以免被跳水



簡易捕蚊燈裝置  
一賢聰碎

的人碰傷。

(四)儘量避免在入太多的地方游泳，因為在擁擠的地方，萬一沉下去，嘈雜聲中反而不易被發覺。

(五)剛吃過飯或激烈運動之後，切忌入水游泳。

(六)游泳之後不可立即吹電扇或喝冷飲，如此容易感冒刺激。

(七)勿自恃本領高強而單獨下水或游到深遠的地方，以免體力不足而無法游回原處。

(八)在水中不可惡作劇，若突感身體不適，應立即上岸，不可勉強，以免發生意外。(藍星)

### 保持嘴巴的乾淨

有些人嘴巴生得很不錯，牙齒邊很整齊，可是張開口來却是「×你娘，×××」穢語連篇，臭氣冲天，不堪入耳。

我們也常常看到受教育的學生，手裏拿着厚厚的書籍，嘴巴裏說出來的却沒有一句好話，此情此景委實令人感慨萬千。學校教育與家庭教育，究竟到什麼地方去了？

牙刷、牙膏只能除去口腔裏的污物，却刷不掉言語裏的污穢。我們有張乾淨的嘴巴，可做下一代的好榜樣。(敬生)

### 培養容忍的美德

我們待人處世，容忍的精神是不可缺少的。有些人遇到不如意的時候，就不管三七二十一地大發脾氣，亂使性子，這樣做，不僅把事情弄得更糟，並且會招受很大的損失。俗語說：「小不忍則亂大謀」就是這個意思。不要以為容忍是弱者的行為，其實容忍是具有高超的智慧和修養的表現。因此，在日常生活當中，我們要想與別人和睦相處，就得學謙讓，多容忍。若是為了芝麻的小事也要和人斤斤計較，無異要跟火車搶越平交道，非死即傷，若能稍等幾分鐘，不就沒事了嗎？

一個人剛踏上社會的時候，有誰不希望一帆風順呢？然而，生活上不如意事常八九，若是你不能忍耐，為了意氣相爭而處處樹立仇敵，這對你事業的發展，將是一種莫大的阻礙。(冷泉)

# 共立農機

## 最新型動力噴霧機

**DM-7** 2.8馬力

原裝進口貨

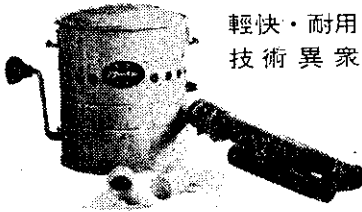


贈送：高壓射浦(ポンプ)  
散粉用30公尺長帶

## 共立手動散粉機

**T-7A**

輕快·耐用  
技術異眾



### 各地服務中心

永昌農資材行	東鎮中正路140號
兄弟行	光復鄉中山路159號
東宏行	台東鎮光明路138之2
豐年農藥行	中應鎮民權路35號
何家農藥行	台中市西屯何厝路17號
富光農藥行	台中林鎮民生路233號
台南興農藥行	台南市西門路53號
永豐農藥行	美濃鎮永安路119號
豐農藥行	潮州鎮中山路54號

台灣總代理：

**永裕行德記股份有限公司**

台北市漢口街一段45號

30789 <說明書備索>

TEL. 27429 農業部收

### 乾炸排骨

**材料：**小排骨一斤，醬油二大匙，糖一小匙，鹽半小匙，清酒一大匙，滾水一大杯。

**做法：**把排骨洗淨，拭乾水份，切成八片。用刀背拍打成鬆軟了，每片灑上一點花椒和鹽。雞蛋打開調勻，加麵粉拌和。把排骨片沾蛋白粉糊，即刻入沸油中炸約一分鐘，翻轉再炸半分鐘左右，即可撈起。排骨炸好後，每片切開兩塊，即可上桌。(賴秀琴)



### 炸茄片

**材料：**茄子五、六個，麵粉一小碗，鹽適量。

**做法：**把茄子去蒂洗淨，切比半公分略厚的圓片，用鹽拌一下。水份

滲出後，用手稍握擠一下，一片片攤開，讓它略為風乾一會。

麵粉加水及少許鹽調成糊狀，把每片茄子在糊中拖一遍，沾勻麵粉後，放入多量油的炸鍋中炸。表面一現金黃色就可夾起來，瀝去油分，全部炸好盛在盤中上桌。(張燈雄)

### 番茄

#### 鷄片湯

**材料：**番茄六個，雞肉六兩(骨可用來熬湯)，豆腐三塊，生薑六片，生油三匙，鹽適量，糖半匙，麻油數滴，胡椒粉少許，清水六碗。

**做法：**清水六碗注入沙鍋中，放入鷄骨，猛火滾後，即將火收慢。繼續煮二十分鐘，即將番茄片和豆腐放入。加生油三匙，適量鹽糖調味。猛火滾數分鐘，然後將鷄片放入，再

煮數分鐘，俟湯再度滾起，試味後上桌。(郭花)

### 醋泡胡瓜

**材料：**胡瓜三條(三百公分)，辣椒兩支，食油三湯匙，調味料(醬油二湯匙，砂糖四湯匙，鹽半湯匙，麻油少許)。

**做法：**(一)胡瓜洗淨切成四公分長，大的可劈成四瓣，去籽。

(二)辣椒切成薄片，去籽。

(三)油倒入鍋裡，加辣椒，炒到辣椒出味，才放入胡瓜，炒到胡瓜變色，再加入調味料，炒到砂糖溶化為止。

(四)冷卻到微溫，才把胡瓜裝入罎或瓶裡。

(五)蓋好放在蔭涼處，翌日即可供食。(昭榮)

### 淺醃茄子

**材料：**茄子四公斤，鹽三百公分(七·五克)，鹽水(水五茶杯，鹽五百公分，明礬六公分)

**做法：**(一)茄子連蒂洗淨。

### 醬瓜

**材料：**預醃過的胡瓜一公斤，預醃過的紫蘇子五十公分，生薑五十公分，調味液(醬油兩茶杯半，醋一湯匙或加其他調味料適量)。

**醬法：**(一)胡瓜洗淨，切成五厘厚的半圓片，漂水洗去鹽分(大約漂五小時)，如果是浸泡，應常換水。

(二)紫蘇子也同樣去除鹽分。

(三)用紗布把胡瓜和紫蘇子包起來，壓出水份，擠成一半重量。

(四)將調味料、醋等加入醬油裏，攪勻。(昭榮)

(一)在醃缸或桶底撒層鹽，茄子搓鹽放入，按緊。這樣一層鹽，一層茄子地放下去。

(二)用內蓋壓住，並壓上重一點的石頭。

(三)把明礬燒過後，研成粉末，和鹽一起放入水中溶化成鹽水，從桶上或內蓋邊緣澆上去。

(四)醃汁上來之後，翌日即可食用，但如果需要久藏，必須追加鹽重醃。(昭榮)