

如何使你全家快樂

快樂家庭是任何人都可以獲得的：

- (一) 全家人和睦相處，誠實不欺。
- (二) 量入為出，免除不必要的浪費。
- (三) 不嫉妒別人，不在背後談論別人是非。
- (四) 要有整潔的習慣。
- (五) 勤謹工作，早睡早起。
- (六) 避免有任何不良嗜好。
- (七) 不是正當的錢財，不要貪圖。
- (八) 重視自己的名譽。
- (九) 牢記「人生以服務為日的」教訓。(冷泉)

小明嚷着要吃魚

農忙的時候，王家請工人來幫忙割稻。王太太為了給工人準備點心，在廚房裏忙了一早上，好不容易弄好了，又要親自送到田裏去。

五歲的小明，見了飯，就嚷着要吃飯，見了有魚，就嚷着要吃魚。王太太只好哄騙他說：「你在這裏看他們吃，他們吃魚這一邊，那一邊才留給你吃。」

說也奇怪，小明聽了這話就不再鬧了，全神注視着工人們吃飯。看了一會兒，突然高聲地叫道：「媽媽！魚被他們翻過去吃那一半了！」

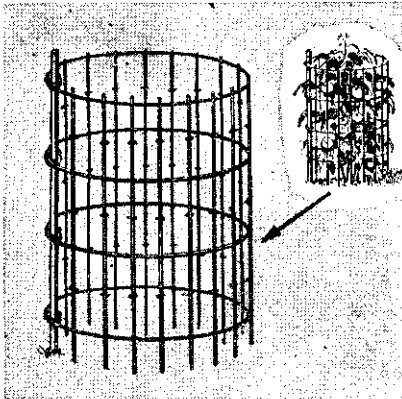
工人們原來吃完了魚的一邊，翻過去正要吃那一邊；忽然被小明一叫，覺得不好意思吃了，王太太也感覺得很難為情。這雖然不是甚麼大不了的事情，但是這件事對於小孩純潔心靈上，會留下很深刻的印象的。(陳宗進)

放鞭炮要有分寸

春節降臨，依照民間的習俗，這一段時間內是鞭炮不絕的時間。製鞭炮的工廠為了要趕這筆好生意，晝夜加工生產，年年都有新奇花樣上市。但不管做出甚麼花樣，總不外是玩弄危險的火藥，製造驚人的首響與火俄。

在這段時間內，走路都令人提心吊膽，害怕「碰」的一聲，有一粒「摔炮」踩在腳底下；或者「嗖」的一下，有一支「火箭」穿過頭頂。就是在家裏，也不得寧靜。說不定甚麼時候，附近的鄰居就在放「冲天炮」「萬響鞭」，劈拍響耳，煙硝四射。玩皮的孩子，會將燃着的鞭炮，丟進你的院子。每年此時，常聽到鞭炮工廠肇禍的新聞，房屋燒燬，工人或死或傷。

放鞭炮本來是一種快樂的表現，但是務須注意到安全，不可使別人受到驚擾。否則，自己並未得到快樂，別人却受到痛苦。(陳進國)



栽培需要特別保護的蔬菜花卉，或莖部軟弱需要支架的植物，可用粗鐵絲做成如上圖的圍欄。這種圍欄可以移動，便於收穫。(末)

聰明化用壓歲錢

根據傳統習慣，農曆的除夕夜，做長輩的人，都要給子弟幼輩封一點壓歲錢。這是年頭歲尾皆大歡喜的好意思。孩子們元旦起床，從枕頭下面摸出

紅封套，心裏有說不出的高興。

可是孩子們年幼無知，不見得都懂得理財之道。所以，家長們應該指導孩子如何處理壓歲錢，這也是歡渡春節中的新功課。

就在我們村子裏，每年一到春節，總會看到三五成羣的孩子們，蹲在牆角上，或者躲在空屋裏，偷偷摸摸的學大人賭錢。這就是應用壓歲錢不當，反受其害了。

當你給孩子們壓歲錢的時候，最好先幫助他們計劃一下，如何化在有益身心的事情上，不要隨便浪費，賭博尤其不應該。

同時，壓歲錢的數目也不可太多。錢數超過孩子們的支配能力，亂吃亂用，對他們並沒有好處，有時甚至會引起附近壞人的歹意。

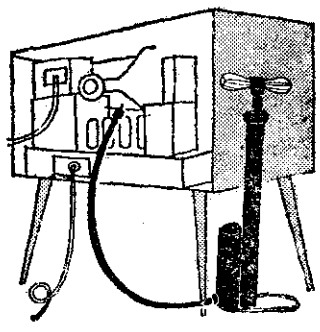
記得去年的除夕夜，妻在我家兩歲女兒的衣袋裏放了六十元的壓歲錢，年初一忘了收檢，結果孩子出去玩了一趟回來，錢就沒有了，你說多掃興！(柯崇隆)

清除電視機內部灰塵

農村生活水準提高，農村家庭購置電視機的很普遍。電視機或內部構造精密複雜，塵垢不易清除，累積太多了，影響收看效能。這裏介紹一個簡便方法。

當電視機不在收看時，用腳踏車上的手打氣筒，對準電視機內部，儘力使空氣吹向機件上所積的塵垢，這樣既不會損壞內部機件，又能保持清潔。

收音機也可以用同樣的方法清除。(盧清秀)



油燜筍

材料：筍一斤，素油四湯匙，醬油兩湯匙（可以依自己的口味加減），白糖半湯匙，水三湯匙，味精少許。

做法：筍剝殼，削去老根，洗淨後切成兩寸長如小指粗的長條。鍋燒熱後，放素油，油燒熱後倒入筍條，用旺火炒透，然後加醬油與白糖。略加水，再炒一會兒，就蓋上鍋蓋。爐火改小，燜約一刻鐘，就可盛起來。（燈雄）

花生燉雞

材料：嫩母雞一隻，花生仁一飯碗，鮮白蘿蔔三百公分，葱、薑。

處理：雞油剝下留作炒其他菜用，雞足斬除。花生仁用熱水浸泡，翻動一下，即行剝衣，再加漂清。將花生仁裝入雞腹中，用紗線把雞腹皮縫住。蘿蔔去外衣，摘去老根洗淨，切成小段。葱和薑洗淨，蔥去根打一個結，薑切下兩片。

烹煮：蘿蔔入鍋中，加水煮一沸盛起。雞入鍋中，加水多量，並加酒和蔥薑。煮至微沸時，舀除上浮白沫，續用文火燉煮。待雞半酥時，放入蘿蔔，加鹽續煮。至雞酥時，揀去蔥薑，雞起鍋，拆除縫線。蘿蔔先盛入大海碗中，雞裝在面上，並把雞汁注



下，就可進食。（九如）

雞油枸杞

材料：雞油一塊，豬腿肉一百二十公分，枸杞兩小紮，蔥兩支，糖半羹匙。

處理：枸杞連枝先沖洗一下，將葉摘去（梗剪短，加水煮沸，即成枸杞茶，味很清香，可另行食用），豬肉洗淨切成細絲，加鹽酒和太白粉拌勻。蔥去根洗淨，切成小段。

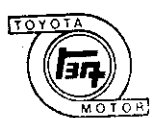
烹煮：雞油入鍋中，熬至融化時，油渣取出。如油過少，添加生油少許，使成半小碗量。至沸時，蔥段和肉絲倒下，炒至分散的時候，加入少許醬油炒勻。枸杞傾下，加鹽炒翻，至湯汁稍沸時，加糖續略煮起鍋，即可進食。（九如）

海參餃

材料：已發好之有刺海參一斤（最好每個約十公分長並須保持完整），上豬肉半斤、蛋一個，太白粉二大匙，葱、薑、麻油適量。

做法：海參除去內臟並洗淨，豬肉、葱、薑剝成餡加蛋、鹽、太白粉調勻備用。海參下油鍋略炒，肉餡填入海參空腔內。開口處朝上，放於盤中蒸熟。上桌時加麻油。（郁惠）

五穀豐收，貨暢其流



- ❑ 農村的運輸工具已進入「汽車」時代——迅速舒適，時速105公里，效率高、賺錢多。
- ❑ 農會、農場、碾米工廠、飼料工廠、食品工廠、書業行、農藥工廠及工商行號都很適用。
- ❑ 車身係採用高度純鋼大樑，最耐重載，鄉村崎嶇道路通行無阻。



載重：2083台斤



請用 豐田牌 汽車

- ❑ 要買車時，請寫信或撥電話到本公司或連絡處，就馬上派員與您洽談。
- ❑ 備有簡易分期付款辦法，歡迎利用。

台灣總代理：和泰汽車股份有限公司
 台北市中正路181號 電話：22072-29757
 33353-34040

連絡處：新竹市中華路255號 電話：2587
 台中市自由路2段63號 電話：3306
 嘉義市仁愛路122號 電話：4301
 台南市成功路288號 電話：23286
 高雄市中華三路162號 電話：23482