

吃飽肚子；遇到困難的時候，也有存錢可用。你看好不好？」

小販起先還不願意，後來經不住富翁一再勸說，只好收下一千吊錢，回去開了一個小店，做起生意來。同時，從這一天起，他的鄰居們就沒有再聽到過笛聲，只聽到算盤珠子越來越響。

這樣過了不到兩個月，小販愁眉苦臉地去找富翁，對富翁說：「照你的辦法，我賺的錢是比以前多了。不過，我成天忙著盤算財和貨物，騰不出空來吹笛子了。我覺得吹笛子是最快樂的事，我不願意只爲了賺錢而失掉生活中的快樂；所以我不想再做生意了，還是把錢還給你吧！」

於是，小販臉上又有了笑容，照樣去賣餅，吹笛子。

本卷第五期十七頁介紹的香椿，嫩芽可以做菜，介紹吃法二種：

椿芽炒蛋

材料：香椿芽兩小紮，雞蛋四個，蝦米二元，蔥兩支。

處理：摘去椿葉，洗淨切細。蝦米略洗淨，拌動一下，使沾勻酒汁。蔥洗淨切小段，加在蝦米上。雞蛋（下鍋前）去壳加鹽打勻。

做法：蝦米入蒸鍋中，隔水蒸片刻，倒在蛋液中調和。鍋中入油（花生油或豬油都可），煮至沸時火力改低。傾入椿芽，加鹽炒數下，即將蛋液注入，火候添旺。炒至蛋凝固時，或略呈微焦現象，可將鍋子提高一點，炒數下，重行置於爐上，續炒數下

，就可盛起供食。（九如）

椿芽下水

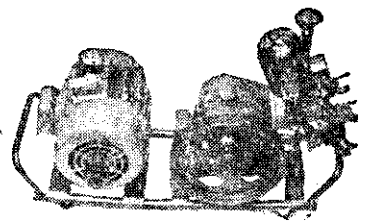
材料：雞臟腑（即雞肚內，俗稱下水）二副，筍一小支，香椿芽一小紮，太白粉、蔥適量。

處理：雞下水洗淨，腸切成小段，肫和肝切片。筍切成小片。香椿嫩頭和葉摘淨，洗淨切細。蔥切小段，太白粉加水調勻。

做法：筍片入鍋中，加水煮和鹽，煮兩沸後盛起。鍋中入油，蔥段下鍋略煸。倒下雞下水，加鹽略炒翻，注下料酒和醬油。微沸時和入筍片，加水少許。煮沸時，椿芽倒入鍋中炒數下，即注下太白粉水。攪炒至汁液稠時，就可盛起供食。（九如）

日本政府 JIS 檢定合格 東海牌動力噴霧、灌水兩用機

- ①附三菱牌單相馬達一馬力及附屬品。
- ②或附飛鳥牌四馬力汽油引擎及附屬品。
- 重量：17kg 送水量：噴霧每分29公升灌水每分53公升
- 優點：①24小時繼續使用不損機件。
- ②抽水可達達20公尺高處傾斜度90°仍可到達。
- ③用途：水田、果樹、平地、山坡地均合用。
- ④本機有噴霧口二處，十甲地以2~3天可噴完。



幫浦效率最高

性能第一。保證豐收

日本

東海牌動力噴粉、噴霧兼用機

（ミストダスター103型）

- 特點：獨創兩次操作空氣加壓方式之強力噴霧構造，優於任何類似機器之性能。
- 優點：①輕便（9.5kg）；可噴粉、噴粒、噴霧、噴火。
- ②混合、噴撒微粒均極均勻。
- ③水田、果樹園、蔬菜園、山坡丘陵皆可運用自如。
- ④省油、實用、價格特廉。

總經銷：

新高貿易股份有限公司

臺北市峨眉街68號

電話：34190



每部附有30公尺噴粉管一條