

在街上兜兜風。」

沒想到，這果然不是最後一家。史太太發現她的盒子裏沒有餅乾，她的小男孩兒就哭了。「不要緊，」老闆對史太太說。「我帶史小弟一塊兒找回來！」

史小弟上了汽車，坐在司機座位旁邊。老闆開着汽車挨家挨戶地去問，最後在金太太家裏找到了那盒餅乾。他和史小弟都覺得自己像是偵探一樣。老闆把史小弟送回家，開車回到店裏，發現店員把店裏的事情做得非常好，就對店員說：「從現在起，我們就輪流換着做好不好？你明天去送貨，我來照顧店面。」

「好啊！真是好極了！」店員拍着手說。「你看，我的手完全好了！」

從這一天起，他們兩個就爲了到底是照顧店面好玩兒，還是開車送貨好玩兒動腦筋，把自己認爲不好玩兒的事兒推給對方去做。

### 蒜頭肉丁

就可盛起。(九如)

材料：裏肌肉四兩，蒜頭四個，

荸薺八個，木耳二兩，蔥、太白粉。

處理：肉切成小丁，加鹽酒和太白粉拌勻。荸薺削皮切丁，木耳漂清

攪乾切小。蔥切小段。太白粉加水調勻。

煮法：鍋中入油煮沸，

蒜頭魚黃。荸薺和木耳傾下，加鹽炒

和，酌加水煮至蒜頭酥軟時盛起。油

沸後，蔥段和肉丁倒下，魚炒半熟，

加醬油和糖醋炒勻，和入蒜頭煮沸。

太白粉水緩緩地倒下，炒至液汁沸時

### 香酥雞塊

材料：童子雞半隻、雞蛋一隻、

芝蔴兩匙、麵粉一碗、蔥、番茄。

處理：雞斬成小塊，用鹽酒和醬

油拌漬一兩小時。芝蔴淘淨

吹乾。麵粉中先入芝蔴拌和

，再入雞蛋液和水，調成糊

狀。蔥去根切段，薑切片。番茄用沸

水泡後剝去外皮，切成半圓片。

煮法：生油沸時蔥薑先入略魚。

雞肉蘸粉糊後，下鍋炸成深黃色，用

醬麻油或辣油進食。(九如)

### 菜單

# 8種綜合效果的傷風治療藥！

含有維他命 B1 能迅速恢復體力

恢復體力



● 寄回強力傷風克空盒20片裝三個，6片裝六個附郵五角寄來台北郵政信箱3096號，即奉贈精美豪華明星彩色月曆卡一組(五張)。  
● 加倍寄來空盒附郵一元，即贈高級手巾一條，多寄多送。

● 主治：四季感冒、流行性感、咳嗽、頭痛、關節痛。



新萬仁化學製藥股份有限公司  
中縣衛驗許字第5415號