

事故讀閱

小小可憐兒

·安珂·

就小得成了小可憐兒。比媽媽更小的。假如他跟他的大個子爸爸比起來，那麼，他

給他做。有一天，好像其麼事兒都沒有他的分兒了。總還有點兒事兒

他姐姐說：『我要忙着摘野菜，沒工夫照顧你。你迷了路就麻煩了！

他哥哥要去釣魚。可是他哥哥

哥說：『不行！不行！我在釣魚

小可憐兒的媽媽要做飯。『我幫你燒火好不好？』

媽媽說：『你太小了。萬一火

『小可憐兒，不行！不行！』

『小可憐兒，不行！不行！』



農友隨身寶

綠油精

世界出名 蓬萊島
島上農友 不怕苦
每日增產 正認真
人人健康 真要緊

有時遇著 人艱苦
或者工作 操過勞
隨身帶有 綠油精
因為藥效 真好用

無論肚痛 或感冒
每人都有 隨身寶

家家備有 綠油精
蚊蟲病痛 無賴藥

寄來綠油精空盒10瓦一個或
五瓦二個或3瓦三個。附
郵五角至台北郵政信箱
三〇九六號。即奉贈
精美豪華影星彩色
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。

可食可抹·氣味芬芳

綠油精

GREEN OIL



包裝：
1gm.
3gm.
5gm.
10gm

中縣衛驗許字第五四一七號

就不那麼想。」他說，「我正要上街去買東西。你的個子不大，正好騎在我的肩膀上。我帶你一塊兒去。」
小鰻擦乾眼淚，跟着爸爸到街上去買了許多東西。在回家的路上，他爸爸說：「小鰻，要不是有你幫忙，我絕對拿不了這麼多東西。」

小熊抱着一個大紙袋，跟着爸爸走。他聽了爸爸的話，突然間覺得自己不再小得那麼可憐了。

紫菜蝦仁

材料：紫菜（海苔）三數張，蝦半斤，雞蛋一個，麵粉一小碗，蔥薑、番茄醬適量。

處理：蝦去外殼，挑去腸腸，略洗濾乾。雞蛋上戳一小洞，蛋白流出少許打和後，倒在蝦仁中；並加入麵酒及太白粉拌勻。紫菜剪成小塊，以能包裹兩隻蝦仁為度。然後把蝦仁兩隻包成小包，排勻在盆中。餘下的雞蛋倒在碗內打和，注於麵粉內，再加些水調成糊狀。蔥薑洗淨，蔥打成一個小結。

黃法：鍋中入生油一飯碗，沸時先入蔥薑，然後把紫菜包蘸勻一層粉糊，落鍋油炸。稍加炒動，待成黃色時撿起裝盆，沾番茄醬進食。（凡如）

冬筍肥腸

材料：豬大腸一條，冬筍一支，木耳、豬油、子薑、細鹽、料酒、醬油適量。

做法：豬腸反轉，加粗鹽洗淨橫切，每塊約手指寬。冬筍去頭及籜，

用水煮熟（或連籜置火中燻熟亦可）切片。木耳泡開洗液濾起。子薑去皮切絲。用旺火備沸油半鍋，將切好的肥腸倒下，以鐵絲筴籠不時翻動，熟透速即撈起，盛入碗內。另以炒鍋注入豬油，仍用旺火；沸後將筍片、木耳、薑絲一齊下鍋炒。然後再將豬腸加入，加細鹽、料酒、醬油、快炒幾下，隨即起鍋上桌，趁熱供食。（雲軒）

蔥油鷄

材料：肥嫩小母鷄一隻，老蔥頭三兩，蒜頭一個，生薑半塊，花生油半碗，粗鹽半匙。

做法：蔥頭剝皮，去老葉及根，洗淨備用。蒜頭及薑去皮，與剝好之蔥頭同置碗中，加粗鹽半茶匙，用菜刀柄將蔥頭等搗爛，使成泥狀鷄殺好洗淨盛大盤中，用蒸籠蒸熟。趁熱切塊，鋪於碗內，皮朝下，肉向上，待全部切好鋪完，再將盛鷄之碗反扣於大碗中。另用炒鍋洗淨燒熱，將油全部注入鍋內。油沸後，把搗好的蔥泥下鍋，炸至略赤加少許清水，煮沸起鍋，遍淋於鷄塊上，趁熱上桌供食。（雲軒）

您要農作好收成嗎？

每一位農友

最大的願望，就是農作好收成

誰都知道

好收成是靠努力的耕作

而好耕作是要靠好體力

保力達 B

就帶給您充沛體力

時常喝保力達 B

力氣十足

今天比昨天更有勁

帶來今年好收成

保力達 B 加冰塊

清涼可口，消除疲勞

酒加保力達 B

氣味芳香、滋養強壯

凡用明信片，貼上保

力達 B 瓶頸標籤，註

明姓名、年齡、職業

地址，寄台北市民權

西路151號保力達公司

B 服務課，即送精彩

趣味「酒中漫談」一冊



肝強 精強