



交友之道

交朋友的主要目的是爲了一起向上，學習朋友的優點，或是幫助朋友克服他的缺點，使得彼此在品德上及學問上日新又新，却絕不是互爲利用。

好的友誼是建築在相互了解，相互尊敬，相互幫助，相互教育的基础上。祇有彼此旨趣相同，思想相同，性情相投的朋友，纔能够建立起鞏固的友情；也祇有彼此相互尊重，相互敬愛，相互忍讓的朋友，才能保持永恆的友情。

酒肉朋友是庸俗淺薄的，他們經不起嚴重的考驗。當你得意的時候，他們都來了；當你失意的時候，他們全走了。寶貴的友誼要在患難中、窮困中、逆境中及挫折中去體驗，「雪中送炭」的舉動，才是人間最珍貴的友情。

交朋友應該注重精神，不應該過於注重交友的形式，有些朋友的樣子看上去是冷漠、平淡，然而你不知道他的心正是多熱烈、多誠懇呢！同時，我們交朋友，也要有正義的精神，然而却不能違背正義和真理，凡是違反正義和真理的人，我們絕不能施捨道義，爲了私情而不去辨別是非，那是誤用了道義精神。（劉斌）

門窗輕便法

家庭中的門窗或是各種櫥門，有的裝有滑輪，拉動非常輕便，可是有的沒裝滑輪，而是鑲在木槽裏，拉動時很費力，真是不方便。

如果遇到了這種情形，可以先在木槽裏釘上一條薄的鉛片，然後用二隻大的圖釘分別釘在每扇門下面的二端，這樣圖釘在鉛片上便可以滑動自如無礙了。（明）

怎樣請客 文程

一個家庭不能沒有交際，請客是免不了的。一次美滿的茶會或宴會，不是偶然產生的，它需要周密的設計和安排；正如一齣戲的演出，需要編導的過程，所以請客是一種藝術。

如果你忽視這些事項，輕率行事，不講求藝術，必定得不到美滿的效果，甚至於不歡而散，影響主客之間的情感。不論是那一種請客，以下幾點都是應該注意的：

(一)及早準備——如果你在宴會開始前，完成一切零碎事情，你就可以從容不迫的周旋於客人之間，要知道一個表現緊張雜亂的主人，不會使客人安樂輕鬆的。

(二)注意氣氛——會場氣氛的輕鬆歡暢，要靠主人的從中引導。譬如客人的介紹，使生疏的相互熟識起來；美麗活潑的小姐，安排在一羣男客中間，以點綴輕鬆其場面；愛講話的和個性沉默的坐在一起，



便可以發生調和作用，不至於使氣氛枯燥。
(三)熱情第一——請客是一種情感的表露，不僅是物質的享受，更需熱情揚溢，才能使賓至如歸，所以從客人進門至客人離去，主人一言一行都要表現熱情和誠懇態度，使客人產生良好的印象並感到愉快。

(四)禮貌爲上——凡是被請的客人，不論其年齡、身份、以及關係如何，都要以適當的禮貌待之，以保持一種高尚風度。就是極細微的地方也要注意，譬如以吃點心式的晚宴請客，一定要讓客人都坐好，否則就會使客人有向人乞食之感，這是很煞風景的。

(五)適可而止——吃飯請客，不要勉強客人喝過多的酒，弄得昏昏迷迷。舞會請客，不要通宵達旦，使客人腰酸腿疼，精疲力竭，一切總要適可而止，才會餘味無窮。

聰明的主婦和先生們，你們在日常請客，是否已注意到這些細節了，如果已經這樣做，那你們的社交活動一定是很成功的。（原）

鼻出血與治療

我們知道，鼻出血的原因除了鼻子受傷、粘膜糜爛、和生瘻子之外，尚有其他的原因；如高血壓、心臟病、傷寒症與鼻竇炎等，這都可能發生鼻出血。但鼻出血的原因雖有不同，而出血的地點約有百分之九十以上是在鼻子中隔前方。因該處動脈血管非常多而暴露，一旦遇到氣候乾燥，或身體發高燒時，即因鼻粘膜剝落而引起鼻出血。這種出血現象，即使是身體很健康的人也會發生。

鼻出血既多在鼻中隔的前下方，所以遇到出血時，我們可以立即以二指夾住鼻子中央，這樣有時就能壓在出血點上而使流血停止。或者是用消毒的藥棉緊塞在出血的鼻孔內，再用冷水浸透的毛巾敷鼻，令患者倒臥床上，不久出血便可自行停止。通常用番石榴葉或桃葉洗淨塞入鼻孔內，再以冷水澆頭額也很有效。但患者切不可過於緊張害怕，應保持冷靜，如果採用以上諸法急救無效時，那就要延醫檢查根治。因爲這可能是由其他病症而引起的，並非普通的鼻出血了！（美村）

豌豆肉羹

材料：豬腿肉一百五十公分，蝦米二元，豌豆七十五公分，冬筍一小支，蔥兩支，紅番茄一個，太白粉。

處理方法：豬肉洗淨，切成小丁，加入鹽酒和太白粉拌勻。蝦米剝去殼屑和小足，略洗加酒浸着。豌豆洗淨，筍去除根部，週圍削淨，切成小丁。番茄洗淨，用沸水泡後，去皮除籽粒，切成小塊，略斬一下。蔥去根洗淨，切成小段，太白粉加水調和。

做法：豌豆和筍丁，加水及鹽，先行煮熟盛起。鍋中入油，蔥段置入煨香，肉丁下鍋，炒至分散時，蝦米及番茄倒下，續炒一下，筍丁及豌豆落鍋，稍加醬油和鹽，並加水使成寬湯，煮沸時，入太白粉水，炒動至成膩羹時，就可盛起供食，鮮嫩滑，非常好吃。(如)

蝦米玉米羹

材料：玉米一穗，蝦米四兩，嫩豆腐一小方塊，蛋一個，芹菜末半碗，調味適量。

調理：玉米粒剝下，放在碗中用刀柄打碎，豆腐切成小方塊，蛋打散。

做法：清水一碗加豬油一匙，將玉米放入煮熟，加鹽後再放入蝦米及豆腐，稍滾後加入蛋汁，將鍋離火加入豬油少許，盛入大碗，大洒芹菜，乘熱上桌。(做)

紅豆糕

材料：紅豆一斤，在來米兩飯碗，砂糖四飯碗，白芝麻一大匙。

做法：紅豆洗淨，放入大鍋內加水煮至酥軟，煮好的紅豆帶湯約兩大碗。

在來米洗淨，用清水浸泡一夜，利用煮紅豆時把米磨成糊兩湯碗。

紅豆煮好，即加入砂糖，用杓攪至糖溶化了，立刻起鍋，乘熱與米糊攪拌勻和，傾入直徑約為一尺，深二寸許的鍋盆，或其他可以上蒸的容器，然

後在容器上抹上一層油，然後將白芝麻灑上，放入蒸籠用旺火蒸約一小時。

蒸好的紅豆糕趁熱吃，或冷涼切片均好，用少許素油煎煮吃更香，可用塑膠袋包好置冰箱，或隔二、三天再蒸一次，如此自春節前吃到元宵以後，味道還是不變。

紅豆糕甜而不膩，所以孩子們多吃些，也不致引起消化不良，紅豆糕也比其他的甜年糕有營養。(鳳)

肉乾

材料：紋理整齊的瘦豬肉二斤，白醬油一百二十公分，糖一百八十五公分，紅辣椒一百公分，八角、桂皮、花椒等二十公分。

做法：將整塊肉洗淨加三碗水煮約半小時，用筷子穿刺無血水流出即可，取出待冷。用利刀將肉切成厚二公分，寬四公分，長八公分的大薄片。炒菜鍋中將全部調味料放入(辣椒整個勿切，去蒂勿去)，並加煮肉水一碗，燒開後將肉放入，炒勻後蓋上鍋蓋，用文火燒半小時，開蓋翻炒，約經三小時見汁水全部被肉片吸收入味，盛出入鐵絲盤中，在陽光下曝曬或在烤箱內烘乾。(芳玲)

柏子仁燴魚片

材料：魚肉半斤，芹菜三、四顆，洋蔥中等的兩個，奶油，麵粉，咖哩粉，胡椒，柏子仁一兩。

做法：柏子仁用兩杯水，以弱火煎至半量，用布濾去藥渣，留汁備用。魚肉切片，用兩湯匙酒油拌漬起來。洋蔥切絲，芹菜切約一寸長。鍋內放兩大匙奶油，以小火燒熱，放兩大匙麵粉下鍋炒，以炒至變黃而又不焦為度。再放一大湯匙咖哩粉與麵粉同炒約兩三分鐘，再放水約一杯，並將煎好的柏子仁藥汁也放入，用鍋鏟將麵粉與咖哩粉調溶開來，再將切好的洋蔥和芹菜一齊放入湯內煮。另用一鍋放奶油燒熱，把用醬油漬著的魚片放在麵粉裏滾一次，接著這層粉衣下鍋用大火炒一次，隨著將另一鍋內煮的湯菜一齊倒入，並放鹽、醬油、胡椒等調味，蓋鍋再煮五至七分即成。(倉)

香脆豬扒

材料：蕃薯粉二湯湯匙，麵粉(高筋)二湯湯匙，酵母粉一湯湯匙，脫脂奶粉一湯湯匙，切細薑末(極細)少許，切細蔥末少許，醃鹽菜二兩，水約六湯匙，鹽半茶匙，糖少許。

做法：先將醃鹽菜切細，麵粉、蕃薯粉、酵母粉、奶粉、蔥薑末混合均勻，加水糖及鹽調和均勻，便成糊狀，做成四分之一英寸厚方塊，入油鍋炸至香脆，其形極似真豬扒。(香)

荷葉鷄

材料：嫩肥鷄一隻，約三斤重，糯米粉半碗，五香粉一匙，細鹽二小匙，鮮荷葉數大張。

做法：鷄洗淨，切去頭、頸、翅膀、腳等部分，剔去鷄骨，連皮切成二十塊相等的鷄肉，鷄油切丁備用。

荷葉洗淨，大張切成六塊，小張則切為四塊，大小相似的形狀，把糯米粉，五香粉及鹽拌均勻，放在盆中備用。

把鷄肉放在糯米粉上，沾裹一層，再放在切好的小塊荷葉上，加上幾粒鷄油丁，把鷄塊包好，放入碗中，再擺入蒸籠中，用大火蒸至酥爛即可。(鳳)

辣醬油製法

材料：上好醬油一公斤，蔥頭一百公分，紅辣椒一百公分(可用辣椒乾或辣椒粉代替)，蒜五十公分，胡椒粉五十公分，桂皮粉三公分，上好醋三百公分。

製法：先將蔥頭、蒜、生薑等切細，加水約二百三十°C，煮沸半小時，再用乾淨細布搾取其汁，將渣再加水八百°C，復行煮沸半小時，將汁搾出，另將紅辣椒切細，加水二百°C，煮沸約十餘分鐘同樣搾取其汁，與蒜頭等汁混和略攪，徐徐注入醬油，次加入蔗糖、好醋、桂皮粉、胡椒粉等，攪拌使之溶勻，徐徐加熱至攝氏四十度，半小時後以乾淨布濾清，就成辣醬油了。(錦香)