

「啊，好棒啊！」他叫着，用胳膊夾住鱈魚，說，「我剛剛想起來，今天是我媽媽的生日，我答應要去幫她吹滅蠟燭……」

他剛起身要走，第三隻小狐狸就釣上了一條好大好大的大鱈魚。那條大鱈魚全身都是金紅色，大得是夠他們三個吃個痛快。

「哦？哦！」夾着鱈魚要走的狐狸結結巴巴地說，「大，大概我我，我記錯了，我媽媽的生日不是今天。如果是的話，她也大得自己能把蠟燭吹熄了！我媽媽真是個懶惰豬！」

「來啊，有事大家做，有福大家享！」他大聲說着，立刻就去搬柴火，生火。他的朋友——他們知道他沒有媽媽——只是坐在河邊哈哈大笑。他們爲了處罰他，誰也不上去幫忙。

豬肉鬆

材料：瘦豬肉兩斤，醬油三、四湯匙，砂糖二湯匙，豬油四湯匙，酒二湯匙，水約五、六碗，紅糟二湯匙。

做法：肉洗淨剔除周圍的筋及肥肉，切成寸方塊。將切好的肉塊置鍋中，加醬油、酒、糖、鹽、紅糟水，置放慢火上燉煮二、三小時至肉酥爛而湯汁僅餘少許時，以筷子一觸即可鬆散爲合適。將煮好的肉放入炒菜鍋中，用鐵鏟將肉壓碎成絲狀，如此慢慢翻炒至水乾，而肉絲成絨狀，須一小時左右，再慢慢將豬油加入，使肉絨油潤酥軟即成。（陳秀玲）

扁魚煨白菜

材料白菜二斤，豬瘦肉四兩，扁魚乾一兩，鷄湯兩碗，豬油二大匙，清酒一大匙，鹽薑少許。

做法：白菜剖分若干塊，洗淨，

瀝乾水，肉切絲待用。起油鍋放入肉絲炒數下後放入白菜，將菜炒軟。加扁魚鷄湯鹽薑等，用溫火煨半小時。將起鍋時，加一匙清酒，略滾即起鍋供食。（陳秀玲）

粉蒸鷄

材料：肥鷄肉半斤，米粉二兩（將米炒黃磨成末，或至店中購買均可），甜麵醬二匙，豆腐乳湯二匙，醬油二匙，白糖半匙，麻油一匙，青豆四兩，葱、薑末、胡椒粉、酒、鹽、味精等少許。

做法：鷄肉切成一寸多長的厚片，倒入甜麵醬、豆腐乳湯、醬油、糖、蔥薑末、胡椒粉、酒、鹽及味精等攪拌均勻，浸漬一會。再倒下麻油、米粉拌勻，排放入大碗中，然後把青豆加少許鹽及米粉拌調，放在碗上面，上籠蒸約一小時，即可翻扣在盤中，上桌供食，則香美無比。（天照）

農藥登記證1112號

賜滅多 乳劑

スマイト



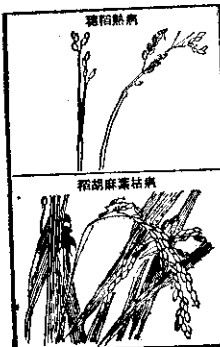
原裝進口

穗枯病、穗稻熱病、稻胡麻葉枯病
最新殺菌劑—效果顯著

添米多

テンハイド

農藥登記證1187號 新殺菌·水和劑



使用「添米多」四大優點

- ◆ 稻粒大，熟度整齊，有名符其實之增收功效。
- ◆ 於出穗期所發生穗枯、胡麻病菌、穗稻熱病有顯著的效果。
- ◆ 殘效性長。
- ◆ 對人畜無藥害可安全使用。

紅蜘蛛最新特效藥

- スマイト乳劑本年度新增加推廣之紅蜘蛛藥劑。中名爲「賜滅多」具有下列五大優點：
- ① スマイト乳劑2000倍對各種紅蜘蛛具有速效性，尚且有一個月以上長久持效性。
 - ② 對別種藥劑已具有抵抗性之紅蜘蛛亦能獲功效。
 - ③ 與波爾多液及其他一般農藥均可混用。
 - ④ 對人畜無害。
 - ⑤ 物優價廉，使用安全。



製造廠：兼商化學工業株式會社
發賣元：兼商株式會社

總代理：文山企業行
臺北市南京西路416號
電話：542203