

**三協 農藥**  
成份正確 保證效能



三協  
福農松  
乳劑



三協  
螞魁能  
乳劑



三協  
快特靈  
乳劑



三協  
益穀農  
乳劑




三協  
協收松  
乳劑



三協  
新亞蘇能  
液劑



三協  
富利農  
乳劑



農藥名稱	農藥名稱
靈丹 乳劑	螞魁能 乳劑
益穀農 乳劑	吉多能 乳劑
福農松 乳劑	協滅松 乳劑
巴拉松 乳劑	地特靈 乳劑
富利農 乳劑	益而生 乳劑
馬拉松 乳劑	滴滴死 乳劑
安特靈 乳劑	新殺必能 乳劑
綠保 乳劑	新亞蘇能 液劑
綠倍 乳劑	殺鼠能 液劑

**三協化學股份有限公司**  
公司：台北市襄陽路13~2(6樓) TEL. 20068  
工廠：三重市光復路二段50號 TEL. 973672



### 賢妻的條件

每一個妻子都希望她的丈夫能出人頭地，可是他能爬得多高，走得多遠，除了本身的能力、才幹與魄力之外，還要依賴家裏的賢內助。

固然有一種成功的男人，當他攀到事業的最高峯，也許會疏忽了他的妻子。但多數的丈夫隨時需要妻子的鼓勵與關注，當他登上成功的寶座時，夫婦共同分享幸福。無論如何，如果希望妳的丈夫出人頭地，工作時最好不要打擾他，使他能專心工作。

對於丈夫前途的唯一幫助方法，便是給他安排一個快樂而舒適的家。整潔的房

屋，健壯的孩子們，美味而營養的飲食，以及經常掛在你臉上的微笑，是賢內助應有的條件。(蔡輝明)

### 再談炸油條

看到豐年十八期的炸油條方法後，跟我所知道的有一點不一樣。現將我的方法說明如下，請讀者們參考。

材料：高筋麵粉一公斤，明礬十四公分，食鹽二十公分，礬砂五公分，蘇打十公分，水六百二十公分，耗油約二百五十公分。

做法：(一)先將明礬(預先壓碎)、礬砂(不是礬酸)及食鹽置盆中，用水三百公分混合溶化。

(二)另將蘇打放盅內，用水一百公分溶化。

(三)蘇打水徐倒入明礬食鹽礬砂混合水中，一面倒一面用手攪拌，成泡(類似肥皂泡)。

再將麵粉加入揉和成團。尚餘水二百二十公分，一面揉一面倒入，至適度為止。(麵粉本身濕度大時，可以少加水一、二十公分)揉均勻後，用濕布蓋上，放置四十分鐘。

(四)將麵揉為扁長形(寬約三寸、厚約五分)再用刀切成一、五公分寬，兩條對面重疊，當中用筷子壓實，再用手向左右拉長約二十公分，放油鍋中炸至焦黃色即可。

注意：(一)油用高級花生油為佳，須熱至華氏四百度開始冒烟，泡沫消失時，才可炸油條。

(二)油條做好後，不得改變形狀，也不能任意搓揉，否則下鍋後，形成大小不均，膨脹不充足。

(三)油條下鍋後，須俟其自動浮起，然後用長竹筷撥動至黃褐色為止，撥動得宜，膨脹更大。(王光舟)

### 不亂打孩子

隔鄰的江先生脾氣很暴躁，每逢孩子犯錯，不是打嘴巴，就是揍孩子的頭。有一次出力太重，把孩子的腦袋碰到桌子上，流血如注，要不是迅速送醫，恐怕會發生意外。

處罰孩子千萬不能打身體的要害，如頭腦、胸部、腹部等，以免失手成恨事。尤其在盛怒之下，最好忍耐至冷靜後再說。同時，用溫和言辭，可親的態度，小孩子也較容易接受。(張仁川)

### 無點之「猪」

「猪」是俗體字，正體字是「豕」，「猪」字筆畫較簡省，所以目前都通用「猪」字。過去本刊上亦是用「猪」字較多，今後更該完全廢除筆畫太多的「猪」字。

「猪」字的筆畫，近年還在起變化，就是中間的一點亦被省去，筆者稱它為「無點之猪」。這是書寫體。過去的印刷體，都有中間的一點，現在因有了書寫體的鉛字，因此去掉了中間的一點。但此字尚未被字典所收入，查字典計算筆畫，仍須依照印刷體有點的猪字，希望新出版的字典，亦能採收書寫體，無點的猪字。

此外與猪同義的字，尚有「豕」音弛，「彘」音滯，除見於古書外，近代文中已都不見「豕、彘」二字。

彘在字典中屬互部，即猪頭也。(仲立)