

工作的意義

清水考取了郵務士以後，對於每天在固定路線上分發信件的工作，漸漸感到厭惡了，生出了改行的念頭。

「今天一定要辭職！」他想了好久，終於下定決心。等到一天的工作完了，職業的習慣使他探頭察看郵袋，裡面竟還剩下一封信。

「好，把這最後一封信發完，決不再幹這一行了！」主意既定，清水便大踏步的出發了。收信人的地址寫的不太清楚，好不容易才找到。

「信！」清水沒精打彩的叫了一聲。
一位青年應聲衝了出來。「謝謝您，」青年搶去了信，拆開一看，隨即大叫起來：「我考取啦！」趕緊向清水握手道謝，接著，屋內爆出了家人的歡呼聲。清水被這突然的動作迷惑了，發了一陣呆，然後領悟全部事情的意義了！
「不，我不辭職了。從我手中送達的一封信，會給一家人帶來無窮的幸福！」清水心胸驟然開朗，決定繼續他的工作。（真珍）

某些藥品所以昂貴，並不是表示它有絕對的效力，是由於運費與成本的關係。商人為了推銷藥品，還要化一筆可觀的廣告費哩！
那麼，什麼藥品功效最好呢？很簡單，對症的就是好藥。對症下藥，藥到病除，這需要正式的醫師，先有了正確的診斷才行。（雪雪）

對症下藥

有人認為，生病吃很貴重藥，功效一定快，這完全是錯誤的看法。

乾薑

—陳景福—

乾薑就是脫水生薑，是生薑乾燥而成的製品，主要用途為藥用及辛香料的原料，製法如下：

原料應選擇莖莖肉質緻密、辛味強、水分少、纖維嫩的薑。用水洗淨，刮去外皮，切成適當大小，再用沸水或石灰水洗淨。用石灰水的，每一百公斤生薑，要用約〇・二四公升氫氧化鈣溶液洗淨。洗後的生薑分散在清潔的竹匾上，陽乾兩周左右，時時翻動，使它乾燥均勻。雨天移入屋內，薄鋪一層陰乾。一日之內必須翻覆數次，以防腐敗發霉。日曬終了，移入焙爐或乾燥器，烘乾約五小時即成。乾燥溫度，最初自攝氏二十一度開始，逐漸升高到攝氏六十五度。乾燥期間溫度要隨時適當調節。溫度過高，乾薑失去光澤，辛味減低。溫度過低，耗費時間，均非所宜。照上法乾製，每一百公斤原料，可得三十五公斤成品。

生薑加工製品，隨其配合原料與處理加工方式，可分為糖薑、糖薑及乾薑三大類。糖薑按製造形態分別，有糖薑塊（糖薑子）、糖薑末（糖薑塊）、糖薑片、糖薑粒、桂薑、原形薑（原薑刮皮後製成蜜餞）六種。按製造性質分別有乾糖薑、濕糖薑、酸甜薑、調味薑四種。糖薑分為塩漬薑、塩酸薑、糟薑、醬薑、伏薑五種。乾薑即脫水生薑，如上述。

此外，尚可由生薑蒸餾而得薑油（Ginger Oil）供調味料用。惟因收量很少，且製造成本高，尚未成為一般商品。
（本刊內據讀者林緯翰來信問薑的加工問題，請參考。）

鳳梨木耳

長風

材料：鳳梨半台斤、木耳二兩、花生油二大湯匙、砂糖一茶匙、醬油二湯匙、鹽少許。

做法：（一）選購黃熟鳳梨半台斤，削皮後，切成薄片。木耳先用水浸透，切成小塊。

（二）鍋用旺火燒熱，倒入花生油二大湯匙煎沸，隨即放入切好的鳳梨和木耳，炒至軟熟。然後加調味料，鍋蓋蓋住，燜一會，即可盛起，酸甜可口。
（長風）

張瑞卿

奇形怪狀的鳳梨

鳳梨園裡發現形狀不正常的鳳梨，影響產量，不受種鳳梨的農友們歡迎，但却是照相的好材料。

林菁莉

