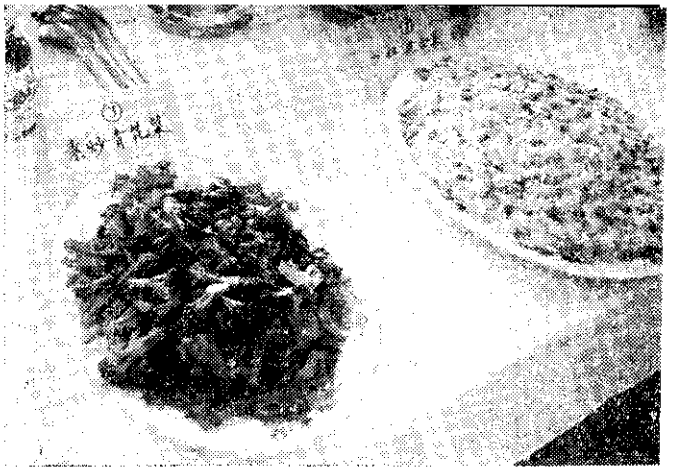


冷凍蔬菜吃法二種（純國琛）

香蕉點心

香蕉奶糊：香蕉三只，最好要熟透，皮上已有黑點的，才有濃烈的香味，就不必再加香料。香蕉去皮後切半公分厚的圓片。麵粉二大匙，用半杯清水調稀。牛奶或用調好的奶粉二杯，糖量的多少可看各人口味而決定。

先將砂糖加入牛奶中，入鍋煮沸，用匙攪拌，煮到砂糖溶解。再將調稀的麵粉加入，攪拌到牛奶稠濃，將鍋移離爐火，待稍涼拌入香蕉片即成。

香蕉餅：香蕉一斤、蛋二只、麵粉一碗、糖二大匙、花生油一碗、香蕉去皮後切一公分厚的斜片。

先將蛋打碎和入糖後，攪拌均勻，加入麵粉拌和，加水拌到麵粉稠濃，在碗中不易傾出爲度，再將香蕉片和入麵糊中。

另將油燒熟，將拌上麵糊的香蕉，一片一片在油中煎到兩面黃，即可盛入盆中。（再韜）

爲善最樂

從前有一個國王，他有一個非常鍾愛的兒子，他極力想使這王子滿足他的一切欲望，但王子時常眉頭緊鎖，面容戚戚。

有一天，一個大魔術家走進王宮，對國王說：他有方法使王子快樂。國王很高興的說：「你如能眞的辦到，我要給你最高的賞賜。」

魔術家把王子領入一間暗室，然後拿出一張白紙交給王子，囑他對着燭光，注視紙上出現些什麼。

王子遵命而行。在燭光映照下，他看見白紙上出顯綠色的字跡，上面寫着：「每天做一件好事。」王子遵照魔字的指示去做，成爲全國最快樂的一個少年。（彥樵）

木瓜果醬

材料：大形木瓜一個約四杯、鳳梨一杯、檸蒙汁四分之一杯、糖六杯、蓋一小塊。

做法：㈠將木瓜洗淨去皮、去子、切成小塊。㈡鳳梨切成小塊。㈢木瓜放在鍋中，加少量水，先將木瓜煮開，然後倒入鳳梨繼續煮，使木瓜微軟，並加檸蒙汁。㈣放入糖用文火繼續煮，時常攪動。㈤甜的用量要看各人的嗜好，酌量放多放少。

如用鳳梨做材料，小形鳳梨三個（約四杯），糖六杯。鳳梨去皮去心斬碎，煮至微軟，放糖繼續煮，時時攪動。

其他，一般製造果醬的程序如下：

㈠先將空瓶用熱水（水量超過空瓶）煮沸，約十分鐘。

㈡水果與糖的比例，通常是一磅水果四分之三磅糖。喜歡吃甜的，可用一：一的比例，每次做的量不要太多，效果較好。

㈢水果切塊或斬碎，放入較大的平鍋內，適量加水。

㈣煮時常常攪動，以免煮焦。將量好的糖放入混好，繼續攪動，待煮沸後改用文火，使其繼續保持輕微煮沸（約二二一度F）直到呈粘稠狀。

㈤剛煮好的果醬，倒入消毒好玻瓶內（距瓶口約二分之一吋）加蓋封密，放置於暗凉處。（洪春溪）

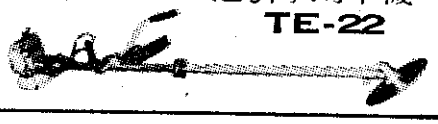
偉大母愛

前日，我看到一隻母雞帶了五隻小雞，在地上覓食。母雞拼命地撥弄着，尋找小虫和谷粒，每當母雞找到了一些食物，就「咯！咯！咯！」地連聲叫小雞來吃。小雞快樂地在爭食，母雞更認眞地挖尋。這種至高無上親情的流露，使我看得發呆。

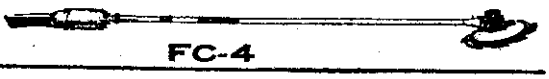
母愛！母愛！這難以贊譽的偉大母愛！（金泉）

日本「エルタ」安而得農機 歡迎來信要求實地表演

唯一採取防振裝置之引擎刈草機 TE-22

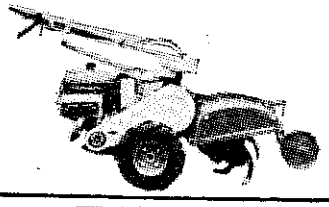


高級電動刈草機每小時只用電二度半，只須二元五角；重量世界最輕。



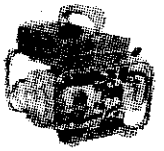
FC-4

本省銷售最多的MK-5割草機

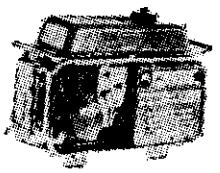


沒有電之地方・有此

EPG-600



EPG-800



台灣總代理：晏德實業股份有限公司 台北市中山北路一段105巷13之8號 TEL.513426