



冷凍蔬菜吃法二種(鮑國琛)

### 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，在碗中不易傾出為度，再將香蕉片和入麵糊中。

另將油煎熟，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。(再韻)

### 為善最樂

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：「你如能真的辦到，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，他看見白紙上出現綠色的字跡，上面寫着：「每天做一件好事。」王子遵照魔術家的指示去做，成為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、檸檬汁四分之一杯、糖六杯、薑一小塊。

**做法：**(一)將木瓜洗淨去皮、去子、切成小塊。(二)鳳梨切成小塊。(三)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，並加檸檬

汁。(四)放入糖用火繼續煮，時常攪動。(五)薑的用量要看各人的嗜好，酌量放多或少。

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：

(一)先將空瓶用熱水(水量超過空瓶)煮沸，約十分鐘。

(二)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。

(三)水果切塊或斬碎，放入較大的平鍋內，適量加水。

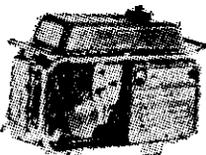
(四)煮時常常攪動，以免煮焦。將量好的糖放入混好，繼續攪動，待煮沸後改用文火，使其繼續保持輕微煮沸(約二二一度F)直到呈粘稠狀。

(五)剛煮好的果醬，倒入消毒好玻璃瓶內(距瓶口約二分之一吋)加蓋封密，放置於暗涼處。(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，母雞更認真地挖尋。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)

<h1>日本「エルタ」安而得農機</h1> <p>歡迎來信要 實地表演</p>	
<p>唯一採取防振裝置之引擎刈草機</p> <p style="text-align: center;"><b>TE-22</b></p> 	<p>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。</p> <p style="text-align: center;"><b>FC-4</b></p> 
<p>本省銷售最多的<b>MK-5</b> 刈草機</p> 	<p>沒有電之地方，有此</p> <p style="text-align: center;"><b>EPG-600</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>EPG-800</b></p> 
<p>台灣總代理：<b>晏德實業股份有限公司</b> 台北市中山北路一段105巷13之8號 TEL. 513426</p>	