

農家 家庭



生活小記

●兩年多來的農村托兒所保育員生涯，苦樂參半，箇中滋味令人難忘。小朋友純潔的心靈和天真的行動，常令我忘記煩惱，但有些頑皮搗蛋的問題，也是够傷腦筋的。

●或許爸媽認為我在職怨職，不太滿意自己目前的工作。其實，這種寧靜淡泊的生活倒是適合我的，只是偶而聽到了同學們獲得更有前途的位置，或是出國深造，內心難免感

概萬千。又是春暖花開的季節，勾起我無限的感慨和懷念。懷念學生時代無憂無慮的生活，感慨時光易逝。會幾何時，同窗摯友有的已結婚生子。不久，我也將走進廚房，成爲一個家庭主婦。可不是這不也是女人正當歸宿嗎？

●昨天本來答應當桂馥的女賓相，因爲省衛生督導團視察社區，不得不失約，使這位童年的遊伴很不諒解，我也心懷歉疚。

我覺得人與人之間，只要往好處想，不管隔多遠，離多久，情感道義還是永遠連絡在一起的。如果一切往壞處猜測，雖然朝暮見面，也會貌合神離的。

●談到感情方面，我不否認有點自私，可是也並非全不講理。只是站在女人的立場，我不希望欠下太多感情的債，

誰不願意永遠平安寧靜，沒有紛爭？

如果人們存心破壞我們，豈能讓她如願？如是無中生有，根本就不值得我付出那麼多精神，何苦自尋煩惱？

●寒假過後，又是杜鵑花盛開的季節了，今天又是值得紀念的日子。

帶著你送的心型項鍊，彷彿擁有你的心一般，我覺得我是世界上最幸福的人。在那麼多的女孩子中，你居然選擇了最平凡的我，能得到你的愛，怎不叫我高興？（小靜）

家製泡菜

用料：特製泡菜罈乙個，或有蓋大玻璃瓶亦可。菜心三四個。扁豆、豆角、四季豆、黃瓜、蘿蔔、嫩薑、甜椒、辣椒均可浸入，塩適量，花椒數粒。

做法：先將泡菜罈洗淨，再用冷開水淋一次。滾水半鍋加花椒及塩，開水冷後倒入罈中。

各種要浸的菜，洗淨，剝皮的剝皮，去子的去子。種菜時如用水肥的，要用過錳酸鉀溶液消毒後洗淨。

隨即用菜刀切成一公分長的細條，再用冷開水洗一次，放在迎風的地方瀝乾。然後放入罈中，加薑三片，蓋子封好，封口處加上水。

注意不要滴入生水。如用



敬敬的等

一張瑞卿一

玻璃瓶，蓋子必須蓋好，不可透露空氣，否則會腐化。

按照上面說的方法泡製，三、四天即可吃。吃時必須注意用乾淨筷子去挾，且不可用有油的。

以後可繼續浸菜，不必加水。假如發現罈內有水花浮上來，可加高粱酒一杯。

要點：泡菜主要是選適當的菜罈，塩的分量要看罈大小決定。菜洗淨後要掠乾水分，否則就會發臭。（長風）

燒錢戒煙

吸煙對健康有影響，成爲習慣後難以戒絕。有人推說爲了交際應酬，其實，不抽煙，照常可以談生意打交道。

隔鄰陳君，抽煙已有多年。有一次，當老陳拆開一包香煙的同時，陳太太拿起十元鈔票，點火焚燒，並向丈夫說：你看，吸煙就像燒錢一樣，一天十元，一個月三百元，一年就燒掉三千六百元。從此，老陳就把煙戒了。（天）

洗毛衣

天氣漸漸溫暖，又該是收藏毛衣的時候了。主婦們要收藏毛衣時，先要清洗一番，這裡告訴你洗毛衣的方法。

(一) 毛衣先用溫水浸濕，然後再浸入調好的洗衣劑中。
(二) 洗衣劑分為二分，先用七成洗一遍，再用三成，然後連續用多量的清水漂洗清潔，毛線上不可殘留洗衣劑。

(三) 快漂快洗快晒，毛衣在水中泡浸的時間不可太久。
(四) 洗時切莫用大力揉搓絞扭，只宜輕壓握擠，以除去水分及污垢。

(五) 用乾毛巾舖在斜板上，毛衣攤開平放在毛巾上整理衣型，然後日晒。

(六) 晒到七成乾時，掛於通風處，風吹自然乾。

(七) 切忌在水裡撈起就掛上衣架，以免走了樣，變了型。
(八) 曬曬虹

郵遞區號

要寫清楚

寫明郵遞區號，信件可以迅速處理。其中最緊要的，寫阿拉伯數字，必須規規距距，一些也不能潦草。

例如：①寫7字，上面一畫必須平行，不能斜行。下面的一斜直的中間，不能畫蛇添足的，在中間加上一點。②5字不可寫成S形。③100三字，不可筆畫相連接，寫在一處

，須每個字獨立分開。④每個字都須寫在方框內，不可超出框外。

寫郵區號碼，一切草體字，別體字，完全不能用。

郵政局採用的電子分信機，只能認識正規的阿拉伯數字，稍帶草體，往往會誤作他字，誤送到他區去，反而延誤投遞的時間。

此外信封的大小，三個小方框的地位及着色，都要合乎規格，數字限用藍色或黑色。

1234567890

如果數字寫得不端正，或寫錯號碼，還不如不寫號碼。因為將甲區的信，送到乙區去，要延誤送投的時間，郵局也要多費手續，要快反而慢了。(尤愛理)



家庭自助餐

台北區農
業改良場 陳潤卿

偶而邀請幾位親朋好友，到家裡來吃一頓飯，做幾樣美味可口的菜共嘗，是家庭生活的樂趣之一。這兒介紹以自助餐的方式來款待客人。

通常用長方形的桌子，或將幾張桌子排成U字形，每一道菜隔開適當距離擺在桌上。客人由餐桌一頭自取餐具，一面任意選擇所喜愛的食物，以及所需要的分量。

全部取好後，自由找到熟悉的朋友，邊吃邊談，可以增加歡樂氣氛，自然有趣。

白、綠色。

(5) 咖哩肉捲一燴，黃色。

(6) 醋溜白菜一溜，白色。

(7) 炸春捲一炸，金黃色。

(8) 烤麩一紅燒，深褐色。

(9) 蝦米扒黃瓜一炒，綠色。

(10) 宮寶雞丁一炒，褐色。

(11) 番茄肉丸湯。

(12) 甜點：奶油馬鈴薯。

(13) 冷食：冰淇淋或冰紅茶。

(14) 水果：西瓜。

這種方式的菜單，特徵是每道菜易於取出，客人選菜時覺得很方便，這也是必須注意的一點。

自助餐是比較輕鬆的聚會，參加的客人不必穿正式的禮服，但也要注意整齊清潔，不可過分隨便。

參加自助餐的客人，每次取食物不可太多，吃完了可以再去拿第二次或第三次都可以，自己拿的菜一定要吃完。通常先吃主食，吃完了再取甜食點心。

如果一次取食物太多，吃不下剩在盤子裡，那是很不禮貌的。

持爽口。

(9) 下面開

一張自助餐

單的例子，供

給讀者們參考

：

(1) 鳳凰蛋

捲一煎，米黃

色。

(2) 炸魚排

一炸，褐色。

(3) 珍珠丸

子一蒸，白色

(4) 素炒三

鮮一炒，紅、

鮮一炒，紅、



金門中山紀念林 (呂福和)