

設身處地

我們要常常設身處地，替別人想一想，許多爭吵紛擾，都可以免除了。

把自己的快樂，建立在別人的痛苦上，這是缺德的事。想一想，如果我是他，那該怎麼辦？

別人對不起我的地方，可能是無心的過失，何不原諒了他？（見清）

生活的記錄

日記是生活的記錄，可以幫助自己記憶，也可以幫助自己省察。

每天拿起筆來寫日記時，等於記了一筆帳。在這一天中，想過什麼？說過什麼？做過什麼？

以後回憶的時候，可以自己檢討，我想得對嗎？說得對嗎？我在這一天所獲得的是什麼？失去的是什麼？這是督促自己修養品德、研求學問。發

展事業的好習慣。

日子久了，翻開自己的日記，許多忘記的人和事，又會重新湧到腦子來，自會發覺許多意想不到的樂趣。

自己生活的演變、思想的演變、工作的演變，都可從這裡得到一個線索。一生的日記，不啻是一部自傳。要真正的了解自己，最好是借重自己的日記。（田憲委）

空罐頭利用

矮而扁的空罐頭，如沙丁魚罐頭，可以放在廚房裡爐子邊。

每次點火以後，把火柴桿隨手丟入罐內，可免滿地亂丟。剛離火的鍋子也可放在空罐上，可做為一個鍋墊。（城）

生活雜草

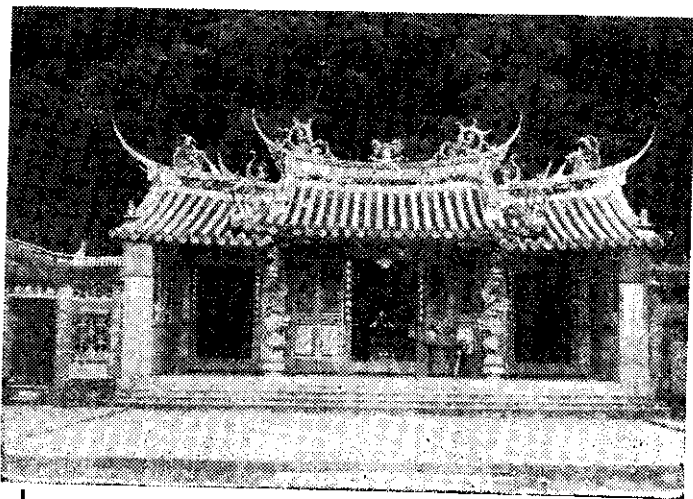
花木園中，如果任憑雜草叢生，花木就要枯萎，因此要及早除去。

婚姻生活也是一樣，當一些麻煩和困難發生時，應該趕快設法除去，不要讓它滋生積留，帶來禍患。

夫妻之間，彼此開誠布公，消除任何誤解，就會美滿快樂。何況恩愛夫妻，本就應該原諒體貼。（黎明）

可憐的孩子

王先生夫婦，因鬧意見而



清水春光

陳文卿

彰化八景之一的「清水春光」，就是指的清水岩寺，這座廟已有二百多年歷史。古剎所在，青樟環繞，曲徑通幽，真是風景如畫。

清水岩在彰化縣社頭鄉清水村八卦山麓，由彰化、員林、田中、二水都有彰化客運班車通達。寺為乾隆二三年（西元一七五八）寺僧覺通禪師募建，山澗淡水，清澈如鏡，所以叫做清水岩。寺內有涼亭一座，名為「春光」。

岩後山頂，形同銅鐘，號稱「綉線銅鐘」。雍正六年（西元一七二八年），當地居民陳某，在山下發見古碑，因此發起籌建草廟。幾度修建，才成為現時的廟宇。廟後有羊腸小道十八彎，遍植桃李，春季紅白競放，游人無數。

運動是補品

轉過街角，正準備把機車加速時，一位青年飛快的騎着單車，靠近了我身邊。

「喂！你的米漏掉了。」我連忙把車靠近路旁停下。啊呀！從老遠的街面有條白線畫過來，那就是我漏掉的白米。

再度繫牢米袋，要向他道謝時，他已經走得很遠了。要不是他叫住我時，回到家裡，五十公斤的白米，恐怕會漏光了。（巫仁和）

好人好事

下班後，我從學校裡順便領了一包米回家。

離婚，他們可愛的七歲的孩子，決定由父親撫養。小小的年紀就離開生母，得不到母愛的滋潤，多麼可憐！

家庭破碎，父母感情失和，對於孩子的影響，超過任何意外或疾病。因為心靈上的打擊，是最為嚴重的。

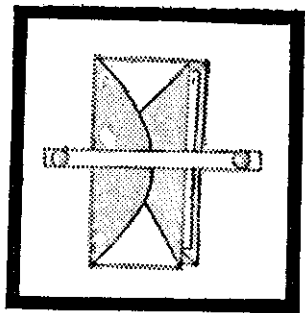
夫婦離婚，受苦的是孩子，該仔細想一想。（見清）

運動是最好的補品。生活中除了適當的飲食和睡眠以外，最重要的就是運動了。人到中年以後，身體各部分逐漸退化，更需要經常運動。

有人以為運動就是打球、跑步或游泳，其實這是錯誤的。散步、體操等緩和的活動，也是最好的運動。

我們每天抽出一點時間，長久不間斷的養成運動習慣，必能促進我們身體的健康，延年益壽。（承琳）

簡便信夾（聰賢）



酥炸蝦

材料：青壳中蝦約一斤，蒜頭半粒，紅辣椒三個，塩、薑片、炸油半鍋。

做法：蝦連壳洗淨，剪去蝦鬚，抽去泥腸，再洗淨，瀝去水分。蒜頭用刀面拍碎，剉成碎末。紅辣椒去子、剉碎末。

炸油熬滾，先爆薑片，再將蝦加入，炸到蝦壳變紅色。用鏟刀常常攪拌，蝦壳炸得由紅色呈金黃色即可起鍋，注意不要炸焦。瀝去餘油，盛入大碗，加塩、蒜茸及紅辣椒末，拌透試味，即可裝盤。

炸丸子

材料：裡脊肉一斤，荸薺（馬蹄）十只，雞蛋一個、葱、酒、醬油、塩、糖、麻油、太白粉適量，炸油三大匙。

做法：猪肉去筋去皮，切細丁、略斬。荸薺去皮剉碎，葱切碎，同放大碗中，加太白粉、麻油及調味品拌勻。醃泡入味，大約需半小時左右。

然後將雞蛋打散拌入，用大湯匙團成丸子，直接放入油鍋內煎。團成一個煎一個，翻面時要很小心，以免煎碎。

等丸子都煎成黃色，同放鍋內，加入葱段、醬油、酒、糖及水一碗，慢火燉半小時，油汁濃稠即可。

做這種丸子的猪肉，一定先要切碎，最後稍刺，才鬆嫩可口。可以加



四兩魚漿（即還未做成魚丸的材料），就更容易炸，味道也不差。另將青菜炒熟，鋪在盤底，再將丸子盛在上面，澆上肉汁即可上桌。

雞肝濃湯

材料：雞肝二付，雞胸肉二兩，塩醃肉一兩，雞蛋一個（只用蛋白），調味品適量。

做法：雞肝去筋及衣，切厚片，用滾水一川，瀝乾。雞胸肉去皮去筋，用刀背輕輕排一遍，再斬成茸，用打散的蛋白拌和。塩醃肉切細末，加酒、太白粉水、煮滾。

加進雞茸一拌，將雞茸划散，再加雞肝，一滾起鍋即可裝盆，上加芫荽一撮。（芸）

紅燒猪舌

材料：猪舌一條，洋蔥一個，番茄二個，塩二小匙，白醋一大匙，胡椒粉少許。

做法：猪舌洗淨，在滾水中滾十分鐘，使猪舌外皮發白，將水倒去。換用涼水略泡，用刀將白皮刮去，再洗淨。洋蔥切絲，用油炒透，加番茄炒勻，再加塩、醋及少許水煮數滾。加入猪舌，並加水蓋過猪舌，煮滾後改小火，蓋緊鍋蓋。

大約煮一小時以上，至猪舌已柔軟。取出，切成薄片，倒回原鍋內，煮到湯汁稠濃。試味後，即可裝盆，四周飾芫荽。（雲）

60年度最新進口

飛 蠶 特效仙丹
水 稻 浮 塵 子

北市農藥登記證689號

那佛丹

水和劑 50%

NAFTIL 50WP

帶來豐收 祝 金谷滿倉

MICRONISED



台灣總代理商：國際技術社股份有限公司
眾益化學工業股份有限公司
總經理處：桃園縣中壢市中正路1043號 TEL. 中壢3368
現貨供應