

老少平安

雲

這是家常菜，老少平安寓意沒有牙齒的老人和小孩都可以吃，此類菜肴軟滑鮮美，也容易製作，經濟實惠。

魚漿豆腐

材料：魚肉淨重四兩，嫩豆腐兩塊。香腸屑一大匙，蝦米二湯匙，薑絲一撮，芫荽一撮，豬油一大匙，太白粉少許。

做法：先將魚肉剝爛，加適量鹽，用筷子用力順一面攪拌十餘下，加用少許水調濕的太白粉，再用力攪。愈多攪拌，魚漿愈爽脆。如果用量少時，可買未做成魚丸的魚漿。蝦米稍洗，用清水浸片刻、切碎。

豆腐連同魚漿蝦米屑及適量鹽，一齊拌勻，但不必將豆腐拌得太碎。盛入碗內，上加薑絲、香腸屑豬油，用猛火蒸十分到十五分鐘，上桌前加芫荽。不要蒸得過久，才能滑嫩，否則入口即老粗了。

豆鼓排骨

材料：排骨十二兩，豆鼓一湯匙，酸梅三只。

做法：排骨要買肉多的，切成寸段，洗淨抹乾。豆鼓稍洗，蒜去皮拍碎。酸梅去核，稍稍切碎，同放碗內，用刀柄搗爛，將排骨加入。醃半小時後，在排骨

上撒上少許乾太白粉，用手抓拌，將粉全黏在排骨上。如此加粉三次，抓拌三次，務需將粉都粘住在每一塊排骨上。經過這番手續後，排骨能入口滑溜有味，而且蒸好後，不會有很多湯汁。

排骨裝盤後，澆上一匙油，但不可過多，因排骨本身就含有脂肪。最後用猛火蒸十五分鐘，熟後即上桌。

酸辣湯

材料：雞血二塊，酸菜心四兩，雞蛋一個，豆腐二塊。薑絲一撮，上湯一大碗，醋、糖、酒、鹽、油各一大匙。

做法：雞蛋打散，用少許油攤成蛋皮，切絲。酸菜切絲，雞血、豆腐、薑都切絲。油熬熱，加酒及上湯（或用清水調味），再將雞血、豆腐、薑絲等全部放下。數滾後，加入蛋絲及鹽糖醋，試味後，加太白粉水起膩即成。

要材料主

是雞鴨血、豆腐、薑絲及糖醋，其餘可任意變通。

溺愛害人

寵壞了的兒女，就像患了癌症的病人一樣，那是無可救藥的。溺愛養成驕縱的習性，不知天高地厚，一旦進入社會就到處碰壁。青年人要刻苦自勵，處處警惕，事事謹慎，養成獨立的性格，創業的精神。一點一滴的努力，積小成爲大成。（葉靜惠）

千萬當心

我們村裡的一位青年農友，噴柑桔藥。他在調配藥劑前，隨便把原液放在鼻子前聞一聞，然後開始工作。沒有好久，忽然感覺頭痛，原來已經中毒了。家人送入醫院灌腸，又由農會供應解毒特效藥，才能够脫離危險，慢慢康復。我們應用農藥，真是要千萬當心呀！（陳乾木）

少說話

說了做不到
反被旁人笑
心裡話很多
還是閉口好

——辛余譯

自權德輿：
戒言詩



優選良種

新

三季蒔

天理交配

大和農園產品

(長岡交配各品種現貨供應)

1971年
新子介紹

霸王白菜 (黑葉大型煙台カバ) 卷心白菜
 本品種原係本產黑葉包心白與日本煙台交配育成之新一代早生純黑葉包心白，農曆四至五月間平地播種，因天氣嚴暑，菜形變長比較不理想，其他隨地播種時可播種極容易栽植，菜樣強健結球完全，冬播65天可收，每球二公斤左右，暑期高溫下播55~60天可收，十成收穫為其特性，全天下播播種者均為消費者賞識之新品種，全省各地均有售。

金力甘藍 (本年度九月新進口發芽率95%)
 一代交配種耐暑、抗病、抗旱等極強，最適本省氣候四季栽種、育苗25日定植後55~60日可收成，質甜嫩柔軟每球重二公斤左右，在台多年歷史，為一致讚譽品種。(原封伍三兩裝每台兩90元)

小玉西瓜 一代交配，綠皮、黑花紋、肉鮮黃子少甘味，甜度高，每粒1.5公斤以上，最據聲譽，西瓜品系之冠，比其他品種更易售，價高家所知大和西瓜，世界公認好評。

ニユ一メロン香瓜 早生綠皮、抗病、耐潮、色光澤、結球多、味香、甜度高。

巨豐菠菜、ミカサ菠菜 本品種生長快可在八月至三、四月間隨時播種，比其他品種產量高數倍。(高冷地區夏作佳種)

草花種子 (新進口發芽好精美繪袋裝50餘種)

◎其他秋季各種子絡續進口

新裕興企業股份有限公司
 新合成種子行
 台北市迪化街一段一四九號
 台灣郵政劃撥：502號 TEL：543787