

# 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

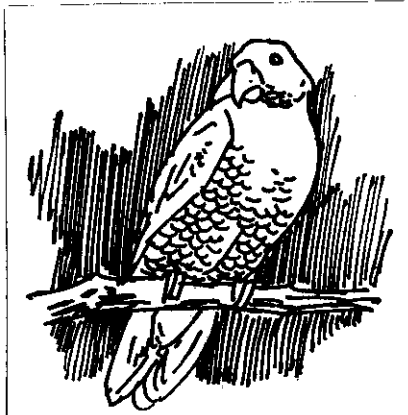
我們村裡的一位青年農友，噴柑桔藥。他在調配藥劑前，隨便把原液放在鼻子前聞一聞，然後開始工作。沒有好久，忽然感覺頭痛，原來已經中毒了。家人送入醫院灌腸，又由農會供應解毒特效藥，才能够脫離危險，慢慢康復。我們應用農藥，真是要千萬當心呀！（陳乾木）

## 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



1971年 新子介紹

## 大和農園產品

天理交配 (長岡交配各品種現貨供應)

優選良種

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

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，最適合成，質甜嫩柔軟每球重二公斤左右，在台多年歷史，爲一致讚譽品種。(原封伍三兩裝每台兩90元)

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

台總代理 灣