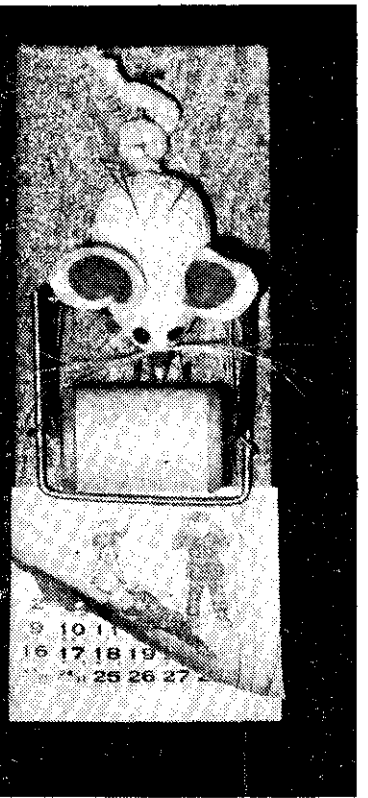


農村家庭



鼠年大吉 白術理

一覺到天亮

小偷在冬天最活躍，火災在乾季最尋常。為了避免財物損失，注意房屋安全，睡覺前應該養成查看門窗的習慣。

窗子有沒有拴好？門鎖了嗎？順便看看是否有未滅的香烟頭；瓦斯關了沒有？爐裡的火有沒息掉？同時，替孩子蓋好棉被以免著涼。

如果這些都做好，那麼，你可以安心上床，一覺睡到天亮了。（蘇高代）

在家千日好

沒有外出的人是不會領略到故鄉好處的。最近有許多朋友來信訴苦，道出他們在外謀生的艱難與感受，並不如預期

的逍遙自在。

記得那些朋友臨行前，還邀我同行，並對我說：「出外見見世面吧，在家做苦活是沒出息的，聰敏人也會變蠢的。」如今，他們反而羨慕我在家享福了。

朋友的經歷，使我更領悟到「在家千日好，出門一時難」的滋味。我祝福他們能適應生疎的環境，自然會有出人頭地的一天。（黃美仁）

騎士們，小心！

我連續看到兩件機車闖禍的事件。

前天下午，公路旁的枝叉路有個十餘歲女孩，騎著腳踏車轉上了公路。一輛一二五西

西的機車飛快馳過，不幸撞上了路上的女孩。結果小女孩碰開摔倒，腳踏車被拖拉到兩丈多遠，機車破毀，騎士重傷。

今天傍晚，一輛機車撞倒腳踏車，因為對面來了汽車，機車為閃避汽車，撞倒路旁的單車。幸好騎士及路人只受了輕傷。

騎士們，請你們加倍小心，珍惜你自己與旁人的生命！（巫仁和）

鼓勵孩子儲蓄

春節一到，孩子們拿到壓歲錢，最喜歡去買鞭炮。結果是一天到晚劈拍的亂响，震得大人頭發煩。他們把錢拿去亂花亂玩，不但浪費，還可能造成不良的後果。炸傷了自己的手，或是燒毀了別人的衣服，都是很不好的事。

儲蓄是值得鼓勵的，指導孩童，把壓歲錢節省一部分下來，送到郵局開戶存款。自小培養這種好習慣，最有教育意義。（紅柿）

芋角

炸芋角是有名的廣東點心，因為它酥甜可口，很多人喜歡吃，做法簡單，但却需要技巧。

炸芋角的芋頭最好用檳榔芋，切開後芋面呈白色，有淡紫色的花紋，如果是深紫色花紋的就比較不容易煮爛。因為檳榔芋含糖分較少，須略加糖。用其他的芋不必加糖，加了糖反要變黑，不美觀。

皮料：檳榔芋一斤，去皮洗淨切薄片，蒸爛，趁熱壓成芋泥，不能有硬塊，冷了也難壓碎。又高筋麵粉一杯，放在碗中，用沸滾水半杯，慢慢沖入，將麵粉發熱。再將芋泥及豬油（或花生油）二大匙，白糖一大匙，鹽少許拌入，揉成芋糰。

餡料：豬肉、香菇、洋蔥均切碎，筍煮熟後切碎，用油炒熟，加適量鹽、醬油、糖，最後加大白粉水煮成濃稠，即成餡料。

包角：芋糰分切成小塊，搓圓後捺扁、捏薄，放入餡料，對摺粘合成半圓形，再將邊皮捏緊成三角形。捏時手法須輕巧，捏得端正飽滿，大小形狀相同。

炸角：多量油燒沸，分批

蒸芋角炸熟，乘熱進食。

要使芋角炸得美味可口，主要在皮料。不但要芋頭新鮮，品質酥糯，並且要用高筋麵粉，才入口爽滑。

油和麵粉的配量，十分重要。油多麵粉少，芋角就鬆酥有餘，但易散裂。麵粉多而油少，芋角便僵硬不酥。所以製皮料時，必須先用小塊皮料試炸，看情形再決定。

如果過鬆可加些麵粉，太硬加些油，使其酥鬆。皮料試準後，先包一只試炸，再分批炸。炸的火候先要大，再改爲小火，並注意不要炸焦。

芋卷

餡料：香腸蒸熟，直切爲二半條（也可用整條），胡蘿蔔煮熟，切成與香腸相同的長條。豬腳油洗淨，切方塊，包芋卷用。

製作：芋糰分切成小塊，捺扁成長圓形，大小正好卷住一條香腸一條胡蘿蔔。卷好後，外面用網油包裹，使成整齊的一卷卷，刷上蛋汁後滾上乾太白粉，用油來炸。

炸好後，每件切二段，裝盤後用鮮番茄拼邊。也可分盛小碟，每碟二段，即成待客的精緻點心。

一再

怎樣醃鹹菜？

福景陳

問題：(一)一百斤芥菜做鹹菜，要用幾斤食鹽？

(二)家庭製作時用手揉搓，太費時費力，應如何改進？

(三)芥菜入缸要平放或立疊，那種較好？

(四)醃漬芥菜，是否要加入防腐劑？

(五)如一月開始醃漬，五六月間出缸，要怎樣保管？

(六)醃製芥菜所用食鹽量，看開始醃製至消費期的長短而定。自醃製至消費期間在一個半月以內的，每百斤芥菜加食鹽六—八斤。二—三個月，九—十斤。三—五個月以內的，十一—十三斤。六個月以上的，加鹽十五斤。

這是指醃製期在元月時的用量，食鹽用量如占菜重九% (即每百斤菜加鹽九斤)，醃菜可保存到四月。如果製成期在三月，鹽的用量必須提高至一一%，才能保存到六月。

(二)家庭醃漬芥菜，用手揉搓很簡便，目前尚無用機器以代替人力的方法。

(三)入缸的菜要逐層平放，不要一次疊積，操作法如下：

入缸前，缸底先撒布少量食鹽，然後加菜一層，株株排好，用力揉搓壓實。以後加一層菜，撒一層鹽，每次都得壓緊，使菜與鹽摩擦。像這樣排列數層，將達缸口時，舖上一層老葉，撒些食鹽，上放厚木板，壓以重石。

(四)食鹽有阻碍腐敗菌的作

時間，要保存半年之久的，注意事項如次：
①壓蓋和壓石為製造醃漬物不可缺少之物，壓蓋的大小，應適合桶口或缸口直徑，不可過大過小。壓石的重量，依醃漬物的種類及數量調節。通常芥菜一百斤，食鹽十斤，使用五十斤重的壓石。
蓋壓石的重量，須使汁液浮至壓蓋上面，醃菜與空氣不接觸，就能防止變質。否則失



綾織訓練班及成品展示(劉展)

綾織

是日本高級和服製作過程中，最費時而需要技術的一種手工藝。這需要較長時間的訓練，精巧的手藝，與相當的耐心，經過認真持續的練習，技藝才能達到水準。

三年前，省農會與日本商社接洽，在全省九個鄉鎮農會試辦訓練班，結果以西螺及溪州農會成績最優。

參加綾織班的婦女，經三個月的訓練，可以參加製作。平均每人每月可收入一千多元的工資，對農家是一項很好的收入，目前仍計畫擴大推廣。

去壓石的效用。又壓蓋和壓石均於使用前要洗滌潔淨，曬乾備用。
②醃菜務須放在日光不易照射的陰涼處所，醃漬後桶上雖有蓋板和壓石，還要用堅韌的紙覆蓋，以防塵埃侵入。桶上寫明製造年月日及種類。
③保存中，壓蓋上的汁液如發酵而生氣泡或微菌，或有異臭味時，可將壓蓋上的汁液全部倒出，再配製鹽水注入至壓蓋上。如未發現有異狀，即不必更換鹽液。

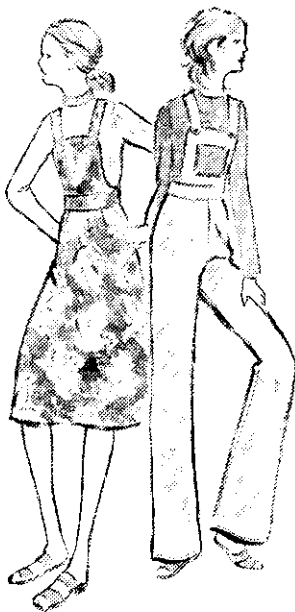
吸收新知識

盡管現代的教育多麼普及，仍然有許多人不會看書，甚至寫一封信給朋友，都得拜托他人。

有些人雖然上過學校，但在畢業後就很少接觸書本。他們的空閒時間，寧願在街上遊

工作服

右：這是一套便於工作的吊帶式長褲套裝，上衣可選穿羊毛套頭衫，或厚棉布外衫。褲子可用耐穿耐洗的牛仔布。袋口沿邊車縫飾線，予人平整、大方之觀感。
左：羊毛套頭衫與吊帶式連底裙搭配，宜選用深色的印花厚棉布。活動自如，適宜居家作業。



蕩，做些無益的消遣，從來沒有想到要吸收新知識。我們並不一定要在大學裡才能獲得高深的學問，最主要的還是須靠著自己努力？古今中外的名人，自學成功的例子很多。
時代愈進步，處世愈複雜，如不好好的充實自己，就要落伍了。(黃美仁)

買鞋要試雙腳

我在台北買了一雙皮鞋。當時，只試穿了右腳就買了下來。

回到家鄉，穿起來右腳是適中，左腳却很緊，走不上幾步發疼了。最初我還以為為新皮鞋，頭幾天，免不了不慣，可是，過幾天情況還是一樣。拿起來仔細一看，這時才發現皮鞋大小不一。(俊筆)

李碧儀