

貸款期限為15年，國宅基金提供部分利率為年息9厘（月息7厘5毫），銀行提供部分按訂約時，中央銀行核定中、長期放款利率上、下限的平均數計算。自撥付貸款的次月起，第1年至第3年按月付息不還本，自第4年起分12年按月均等償還本息。國宅貸款亦得按每年農作物收穫季節分兩期平均攤還，願按月攤還者從其意願，如委由鄉（鎮、市、區）農、漁會代辦者，由其代收解繳土地銀行。

(6)貸款自建國宅，以興建3層以下房屋為原則，每戶建築面積最小為40平方公尺（12坪），最大為172平方公尺（52坪）。但選用政府規定標準圖的，建築面積依標準圖的規定。

(7)請領建造、使用執照、開工及興建期限的規定如下：

①貸款自建國宅，應以申請貸款自建戶的名義為起造人，申請建造執照及使用執照。但依法勿須申領建築執照者不在此限。

(2)申請案件應於簽訂貸款契約，或領取建造執照之日起3個月內動工興建，逾期未經核准延遲開工或擅自變更設計者，撤銷貸款權利。

(3)申請貸款人於住宅工程開工，應依「台灣省建築管理規則」第23條的規定，將開工報告書報請縣市政府建管單位派員查驗建築基地情形，依法勿須申領建築執照者，應報請國宅局（課）查驗。

(4)住宅完工的期限，平房住宅應於開工後5個月內完工，2樓住宅7個月內完工，3樓住宅9個月內完工（若附建地下室者增加60日），未經核准逾期不者，撤銷貸款權利。

(8)興建住宅貸款戶應於住宅完工後1個月內，將住宅投保與貸款金額相同的長期優惠費率火險，投保期限至貸款本息全部還清為止，以省府為受益人，所需費用由申請人負擔，並應於撥付第2期款前辦妥。

投保火險手續，得委由承辦國宅貸款業務的銀行或農、漁會辦理。

您想吃美味衛生的香腸、腊肉、火腿……嗎？  
自己製做的最安全、營養！  
請看本社最新出版：

# 畜產加工

●全書240頁，每本定價230元

郵購另加掛號郵資16元

一肉品篇：肉品之營養成分與保存、肉品鮮度與品質評定、腊肉、火腿、香腸、熟狗、糖色法與紅燒肉類、叉燒肉、蹄膀、摺丸、醬肘子、摺丸、肉燥、肉鬆、肉酥、猪肉乾、果汁牛肉乾、漢堡、鹹水鴨、板鴨、油雞、燻雞、凍膠肉、膽肝。

二乳品篇：乳製品與冷藏、牛乳檢查、鮮乳、牛乳豆腐、杏仁牛乳凍、乳油、泡沫乳油、乳酪、酸性果汁牛乳、合成濃縮酸乳飲料、酸酪乳、加糖酸乳飲料、冰淇淋、選原加糖煉乳、卡達乾酪、再製乾酪、乾酪凍糕。

三蛋品篇：蛋的貯藏與加工、蛋類之鮮度及品質之評定、冷凍蛋、皮蛋、鵪鶉皮蛋、水晶皮蛋、鹹蛋、塩漬蛋、糟蛋、味層漬蛋黃、蛋黃沙拉醬、蛋黃酒、蛋黃醬、雞蛋飲料、長蛋、三色蒸蛋、布丁、蛋皮、茶葉蛋等。另附兔皮醃製。

本書由台大畜牧系林慶文教授、東海大學畜牧系主任施宗雄…等10位畜產加工專家撰稿，介紹我國傳統風味的畜產品加工製作方法，分肉品、乳品、蛋品等三大類43篇專稿，內容豐富實用。

豐年社

台北市溫州街14號  
郵撥帳號0005930-0豐年社  
電話：(02)3938148