

新編 實踐諾言

曹參殺豬饗子

程哲民

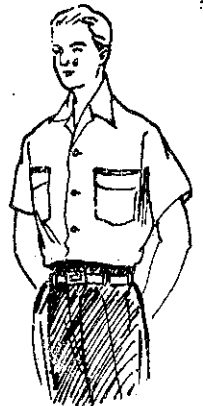


會子名參，是孔子的弟子，家住山東省武城縣，離城約三里的一个小村中，夫妻二人，一個兒子叫「元」，才四歲，住兩間草房子，種三四畝田，還養着一隻小豬，一家三口，生活十分清苦。有一次會妻要到武城縣裡去買點東西，會元就跟着她去，會妻不願意帶他去，說：「好寶貴，不要哭，在家裡玩，媽媽去買東西。」她指着小豬說：「媽媽將牠殺給你吃。」

會元聽說殺豬給他吃，就不哭了，在家裡玩得非常高興，小嘴裡常常念着媽媽怎麼還不回來殺豬呢？不時向着媽媽去的那條路上看看。會子正在整編大學的文稿，看到兒子跑出來，等待媽媽回來殺豬，那種表情，忽有感觸，他想：「小孩子是很純潔的，無論父母做什麼，他都相信，父母知道你是撒謊騙小孩子的，你走了以後，我看看元兒在家裡盼望你回來殺豬那種焦急神情，覺得孩子的心靈，是純潔大真，他祇知道「真」與「實」，不知有虛偽欺騙應付的方法與手段，你對他是真實對待他，以後你對他是真實對待他，他也懷疑，怕你哄騙他，他也學會了撒謊，去哄騙別人，也會哄騙我們，我要使元兒相信你不騙他，所以我要將小豬殺給他吃，以堅定他相信你的心，養成他的好習慣，教導元兒，要他將來做一個國家有用的人材。」會妻聽了會子講完這篇道理，便說：「我明白了，祇要將元兒教導成一個好孩子，祇替國家做點事也是我們會家的光榮啊，我還反對殺這隻小豬嗎？」

縫紉座

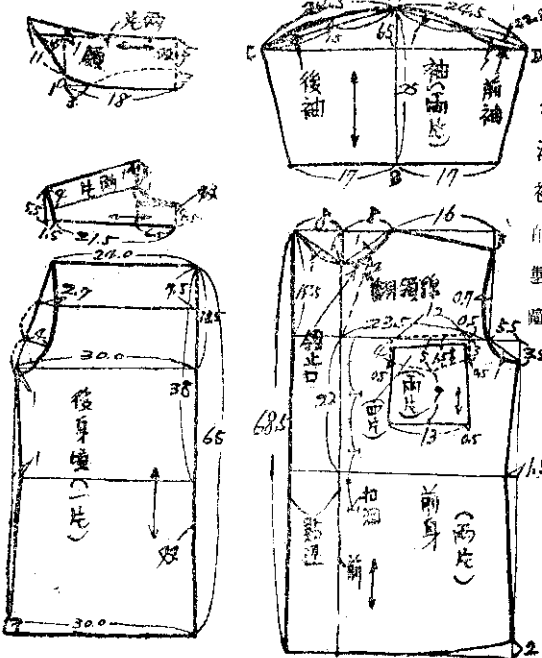
男子用香港衫



這件香港衫是中等身材人用，胸圍九十公分，領長三七.五公分。
△材料：選擇耐洗而不褪色的布。若你不願穿一色米黃或淺藍的，也可以用花布做成一件漂亮的上裝。共需布二公尺卅公分。
△製圖：①前身先取長六八.五公分，寬三七.五公分，做一長方形，貼邊寬八公分，領深六公分，肩部落下三公分，胸寬二三.五公分照圖畫成前身。
②口袋照

香港衫的製圖

圖將口袋畫好，圖中虛線是袋蓋。是兩分肩，是雙層，肩衣身是四袖長。從肩頭六.五公分處畫一橫線D C與袖長A B線垂直，畫二二.五公分長的A C及A D兩斜線，然後照圖畫成兩袖線而後袖及後袖。
⑤領高八公分，領尖照圖突出繪成，虛線為領翻轉處的線。
⑥縫法：留出毛邊裁好，就可照右圖將前後身與肩部連接起來，其餘各部分都照第四卷八期兒童香港衫的做法一樣。



法縫的部肩

法簡單，久藏不壞，平津一帶地方主婦多製，能自製，裝成乾冬菜罐頭運銷各地，現將做法縷述於後，家庭主婦們可以一試！

做時最好用阿里山的白菜，因阿里山白菜較肥美，若白菜不易購置，用大而好的高麗菜也可。

材料：白菜十斤、鹽六兩、糖四兩、花椒少許，如大量製作時可照此比例增加。

做法：先將白菜菜葉一片一片折下，外面過老或有蟲吃的部分可以丟棄不用，曬在太陽下，等菜晒軟以後，用水洗乾淨，晾乾水份，橫切成細絲，加鹽、花椒、一起揉

京冬菜的 做法

吳文華

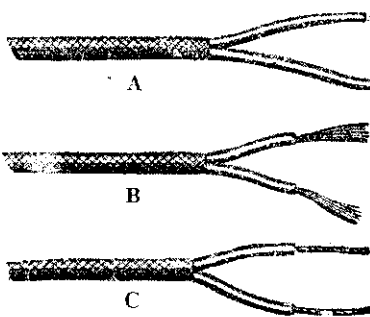
冬菜出產於平津一帶，因當地氣候土質關係，所產之白菜特別肥嫩，所以製成的冬菜也特別鮮甜，如冬菜鴨、冬菜炒肉絲、冬菜肉絲湯、冬菜月餅、冬菜肉包等都是非美味爽口的好菜或點心。

揉均勻，再把菜放在瓦罐中壓緊。醃一二日後取出，搾去鹽水，再晒得半乾時加糖一起揉勻。將揉好糖的白菜鋪在蒸籠內，蒸半小時後放在板上晒得半乾。再放入蒸籠內又蒸一次，晒一次，這時菜已有冬菜的香味而變成金黃色了！趁菜尚未完全乾而帶濕潤時，收入屋內，等涼透了就可以裝在已洗乾淨的罐中（罐內要用布揩乾，如有水份，冬菜不能保持長久），裝時要用力壓緊，口蓋好後用泥或蠟密封起來，等半個月以後就可開罐食用了，冬菜越陳越香，所以能存放的時間越久越好！至於有蒜香味的冬菜的做法，是在裝罐以前把肥嫩的青蒜預先洗淨晾乾，切成細末或將大蒜頭切成細粒，與蒸好的冬菜攪拌均勻，再裝入罐即成。注意，蒜不能與菜同時入罐蒸熟，否則就沒有蒜的香味了！

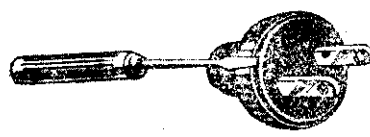


電燈插頭的安置法

（一）電線的準備：A 從電線一端一英寸的地方，用小刀切斷到中層，剝去外皮；B 再從半英寸的地方，將中層絕緣橡皮剝去；C 用小刀將露出的銅絲稍稍括幾下，使之清潔，導電良好，然後用手把鬆散的銅絲攪緊。



（二）、用小旋鑿（扭轉螺絲釘的工具）把插頭上的圓蓋輕輕拿下來。這個圓蓋應妥為保護以便裝置完畢後再蓋上。



（三）用旋鑿把上面兩邊的螺絲釘都盡量旋鬆，但不必將螺絲釘取下。

（四）將已準備好的電線，穿入插頭的洞中，穿時應將所有剝去外皮的部分全放在插頭裡。

（五）將電線如圖分做兩股，向兩邊彎曲繞緊螺絲釘，將圓蓋蓋好就行了！

