

蒸製鷄蛋糕

好靜

材料：

1.

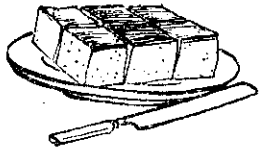
很好。)

- 鷄蛋三枚，鴨蛋也可代用。
- (少一) 枚或多一二枚
- 也不妨
- ，蛋多比較好吃。)
- 麵粉約一百公
- 分。(一臺兩是三七.五公分，一臺斤是六〇〇公分)。
- 3.白糖一百公分。(不宜用赤糖，因為赤糖有氣味，而且顏色也不好看。)
- 4.酒半小匙。(做甜點心用的酒，最好用甜酒。也可以用甜酒釀的汁露，不過宜稍加多。)
- 5.食用香料或果汁數點，宜少不宜多。
- 6.葡萄干或罐頭菓品少許。(如用鮮果宜先用糖汁煮過待冷而用。又蜜餞品亦可。均宜切了或片或絲，整塊的就不

製法：

9.清水少許。

- 1.鷄蛋每一端敲破成一小洞，將鷄蛋白倒大碗中，用竹筴兩雙順打(向一個方向打)一千次，打至滿碗成爲泡沫。
- 2.加糖再順打五百次，打至筴擦蛋白汁起來成爲直線狀爲止。
- 3.將蛋殼中之蛋黃，破殼倒入碗中，再順打幾百次，使黃白打和爲止。
- 4.發酵粉或發麵另用小碗加清水少許調和。
- 5.麵粉和水調好的發酵粉



倒入大碗中調和，須調至成爲薄糊狀，裏面沒有塊粒。

6.加

酒、香料、果汁及熟豬油兩大匙，再行調和。

7.用鋁製小食盒(即便當盒)之下半，內遍塗熟豬油；並將大碗中的蛋糊倒入，再撒上葡萄干或果屑。

8.入蒸籠蒸半小時即成。

注意：打蛋必須順打，切不可或順或反的亂打，而且必須多打(大量製造時應用打蛋器，就容易得多)。又加糖時亦可加入極少極少的細鹽，可免過甜而且可以增加鮮味。又蛋糊打好以後，可以放置一到二小時(即製法第6之後)，等蛋糊自行發酵了再入盒蒸製。又如蒸熟後漲得不好看，那麼不要原隻的拿出，可以改切成小塊裝在盆中端出，就比較美觀了。

流行性感感冒不要怕

謙

最近有的報紙上對於流行性感感冒過份渲染，以致有許多人心驚肉跳，惴惴不安，因此精神上所受的威脅很大。其實，流行性感感冒雖然厲害，只要事先預防，自然可以減少傳染的機會；萬一染上了，注意隔離、休息與治療，避免併發症，很快就可以恢復健康的。

工作過度，睡眠不足，身體受冷，受熱，受濕，以及其他損耗體力的事，都易引起疾病，已染普通感冒的患者，流行性感感冒最易乘虛而入。

輕微的流行性感感冒，開始就很厲害。發高燒，頭痛，腰痛，或發生消化系統失常，腹痛及腹瀉等現象，但並不是人人如此，也可能沒有這些現象，通常大約經過一星期就逐漸恢復，但也有燒退後一兩天又再升高的。雖然病只有幾天，但如不好好注意調養，那末影響到體力的虧損，就不是短時所能恢復的了。而且有時也會有中耳炎，肺炎，腦膜炎等併發症發生，因此病而死的，大都是死於併發症的。

這裡要再提醒大家的，就是切勿亂服成藥或特效藥，因為服用不當，反會引起嚴重惡果。如不能立刻就醫，那末就應該多休息，多睡覺，使身體充分休養，增加抵抗力，並應注意食物的營養，尤其是含有維生素甲和丙的食物。

平時多注意身體的健康，可以減少任何疾病的發生，在流行性感感冒流行期間，最好避免外出，特別是公共熱鬧場所，如必須外出時，最好加戴口罩，回家後以食鹽水或硼砂水漱口，也可減少傳染。萬一家中發現了感冒患者，應先行隔離，儘速請醫診治，到現在爲止，還無預防的針藥，並且此病也沒有免疫性，所以總以小心謹慎預防爲是。

(天) (真) (話)

爸爸：「這兩天的天氣，真是悶熱死了，怎麼辦？」

小康：「爸爸，我們只要把日曆，撕到十二月就行了。」

爸爸：「爲甚麼呢？」

小康：「因爲十二月的天氣不是很冷嗎？」