

糕蛋雞製蒸

好靜

材料：

1.

雞蛋三枚，鴨蛋也可。

代用。

(少一)

枚或多

一二枚

也不少

，蛋多

比較好

吃。)

2.

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

宜切丁或片或絲，整塊的就不

很好。)

7.發酵粉：普通雜貨店有

賣，每小包價一元或一元二角，可發麵粉約二公斤，所以只須用全包的百分之五。或用做發標的方法，做成發麵也可。

8.熱豬油三大匙，或可隨意增加，先略蒸熱使它溶化，待涼備用。

9.清水少許。

製法：

1.雞蛋每一端敲破成一小

洞，將雞蛋白倒大碗中，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

至發標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，

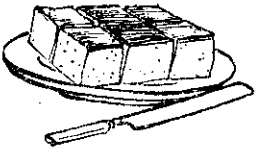
須調至成

爲薄糊狀

，裏面沒

有塊粒。

6.加



酒、香料、果汁及熱豬油兩大匙，再行調和。

7.用鋁製小食盒(即便當盒)之下半，內遍塗熱豬油；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。

流行性感冒不要怕

謙

最近有的報紙上對於流行性感冒過份渲染，以致有許多人談虎色變，惴惴不安，因此精神上所受的威脅很大。其實，流行性感冒雖然厲害，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，流行性感冒最易乘虛而入。

輕微的流行性感冒，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，但也有癱退後一兩天又再升高的。

雖然病只有幾天，但如不注意調養，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

的惡果。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？」