

# 何老伯寄錢

「何老伯，早安，您上那兒去？」

「啊！小李，你早，我剛剛上街去，想請一個朋友帶點錢給我的阿貴，他前天來信說是害了一場病，沒有錢用，可是不巧得很，那個朋友已經走了。」

「那就從郵局寄好了，我也正要去寄包裹，我們同到郵局去吧。」

「郵局不是只送信的麼，還可以寄錢？我真不知道哩！小李，到郵局去寄錢是怎樣寄法的，麻煩不麻煩？」

「簡單得很，如寄五十一百的，把錢交給郵局買一張『定額滙票』，這是預先印好錢數的，可以節省等的時間。把定額滙票裝在信封裡，用掛號信寄給收款人就得了。這張定額滙票，不論什麼人，也不論

到那一個郵局，都可以兌領。寄的數目稍為大一點，或者有零數的，可以買小額滙票，指定兌付郵局和收款人，就可以收到。」

「我怕阿貴身體還不大好，他住的地方，離郵局又很遠……」

「何老伯，那你可以寄送現滙票給他，填張單子，詳細寫明收款人寄款人的姓名地址、所寄的錢數、和要寫的附言，郵局就把附言和現款一齊送到阿貴兄手裡，收款人就不要跑路了。如果收款人不常在家，或者在機關團體裡的，那麼可以買個報值信封，寫好了把錢和信裝在裡面，封上口，再貼上報值封誌，上騎縫加蓋寄款人印章或簽署，作報值掛號交寄，一樣的信到錢也到哩。」

「錢可以送到家裡？真的麼？那太好了！我就寄送現滙



票給他。像你寄這樣大的包裹，也可以送到家裏嗎？」

「不但可以送到家，還可以用『限時專送』，像我今天要寄的包裹吧，這件我朋友的生日禮物，早該寄去，因事忘了，今天才想起來，在以前這個包裹從寄出到送到至少二天，收到時已經過了日期，現在可不打緊，只要利用限時專送，上午寄下午到，正好及時趕上他的生日哩。」

「普通的信件也可以限時專送嗎？」

「凡是急要的訊息、文件、票據或禮物等等，本人不能親自送去，或別人無法代勞的，都可以利用限時專送送交郵局，郵局隨寄隨發隨送隨到，限定時刻派專人按址送給收件人，真是快速得很。創辦時限於幾個大都市，最近幾乎全省各局統統可投遞了。聽說辦這種業務的郵政，在亞洲，我們中國是首屈一指哩。」

「現在郵局真創辦了不少新的業務，還有些什麼嗎？讓我聽聽，也好增長些智識！」

「還有節約禮券，到處有買，到處可兌。在長途汽車和火車上，大部都加掛郵箱，使得郵件隨時隨地可寄。最近爲了促進土產外銷和減低消費費



## 未經發霉的

### 豆豉

靜好

普通食用豆豉的製法，都須經過發霉的步驟，現在介紹的是一種不必發霉而製成的豆豉，製法比較簡單容易。

材料：一、黃豆多少不論；二、鹽適量，鹹淡可自嘗；三、茴香少許；四、燒酒。

製法：一、黃豆洗淨，用清水浸一二小時。（水不必太多，浸沒黃豆已足夠。）二、黃豆連浸豆的水放入鍋中，用大火煮沸。三、加鹽及茴香再煮二三十分鐘，火力可漸減低，最好能使豆汁煮乾，豆成硬酥。四、將豆取出，舖在竹籬上。五、晒在太陽下面，使濕氣晒乾，而並未成爲硬粒爲宜。六、用燒酒噴過，最好將豆翻過來再噴一下。七、此後就不宜再晒太陽了，如果再晒，便會有一種特殊氣味；應該放在廊下陰乾。八、再用炭火烘乾。九、藏入罇中蓋緊，勿使洩氣，可隨時食用。（食用時如覺罇中潮濕，可倒出再略噴燒酒，重用炭火烘乾，再放入罇中。又罇必先洗淨，用布揩乾，再在極好的陽光下曝晒三四小時，這樣纔會乾燥。）

以上製法如不用茴香就是鹽豉，用茴香爲香豉，如加薑同煮爲薑豉，和入紅椒粉就是辣豉，講究的可以加入筍片同煮，晒乾後貯藏，便成爲筍豉，其他花式很多，暫不詳述了。

上面是製豆豉最簡單的方法，雖沒有經過發霉的豆豉好吃，不過比市上賣的，要清潔衛生得多了。

「這許多名詞一時真弄不清，以後再跟你詳細討教。」

（曹宏熙）