芝蘇餅和杏仁酥

・陸　璐・

再過半個月，就是春節了。各位主婦們一定要預備一些點心糖果，來度這佳節的。市上賣的點心固然很多，但是總不如自己動手做的可口。現在給大家介紹芝蘇餅（又名金錢餅）和杏仁酥的做法，既經濟，又省時，而且又是孩子們所最喜歡吃的，各位主婦不妨一試，也好在新春中敬客；當客人們吃到你親手做的美味的點心時，將會驚異於你的能幹，而讚不絕口了。

芝蘇餅

用具：麵板、麵棍、五角銅幣大的鐵圈一個，烤箱。

材料：麵粉二碗、猪油一大匙、水半小碗、發酵粉半大匙、蛋一枚、白糖五大匙、白芝蘇一碗。

作法：把麵粉放在麵板上，攤開，中心略低；猪油與水放在碗中和勻；蛋去殼打碎加入水中；糖也加於水中成稀溶液；用糖水揉麵，加入發酵粉成一團狀，將麵團分成三份。

（用鐵圈將麵片一一刻下）

把芝蘇的三分之一撒在板子上，把分開後的麵團，在芝蘇上滾來滾去，使芝蘇沾滿。用麵棍壓平，至薄薄一大片，（芝蘇未會佈滿，可再撒一層，用麵棍略壓即可），用鐵圈順序一一刻下，即成金錢餅，放入烤箱中烤十分鐘即可。

杏仁酥

材料：麵粉三飯碗，凍猪油一飯碗，發酵粉一大匙，蘇打粉半小匙，杏仁精數滴，甜杏仁一兩，（茶食店或中藥舖中有售），白糖六兩，鷄蛋一枚。

作法：麵粉全部放麵板上攤開，中部略低，四周略高。鷄蛋打入碗中，用筷子打勻，加入白糖，再加入凍猪油，成糖蛋油的濃溶汁。將濃溶汁倒入麵中間，再倒入發酵粉與蘇打粉，然後輕輕將麵揉成麵團即可，（如果略乾，可再酌放一匙猪油，但不可用水）。滴進杏仁精。

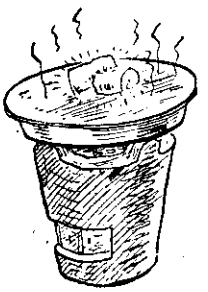
把揉好的麵團分開成二十個小麵團，如饅頭狀。在小饅頭的最中心處，輕輕用手按下一個淺洞。把杏仁一粒，放在此淺洞中心處，杏仁酥即做成功。然後將杏仁酥放入烤盤中，每個烤盤裏可放六個至八個。放在烤箱中，烤十五分即可。

（將杏仁放入麵團中心凹處）

附烤箱代用具

普通的家庭中，也許有烤箱的不多，那末你也可以用高形炭爐來代替；就是普通放兩個煤餅用一天一夜的。另備木炭一斤，平鍋一隻，厚平鍋蓋一隻（鋁製即可）。

用法：把一個燒得正紅的煤餅，放在爐子下層，（底下用過的煤球灰不要。）如此可使火遠而旺，熱力充足，不至燒焦。把平鍋放在爐子上，火門關起。把芝蘇餅放在鍋子裏。再將蓋子蓋好。把木炭燒紅，用火鉗挾起，放在鍋蓋上，（使鍋中的熱力均勻。如此則和在烤箱中一般。）但須注意，上面的火力，要比下面小。不然就不會發得很大了。



春季優良種子

◎白雪香瓜（一臺兩壹元每顧客限購三臺兩）

白雪メロン　網紋比各種香瓜旺盛，殊屬對于瓜類白澁病抵抗力甚強，栽培容易生果特多，果型比ニユーメロン大型且高壘豐圓，每顆一斤餘重，外皮光亮雪白，外觀美麗，肉質多汁嫩而富有香味及甜味，所以在市上甚受歡迎，查去年度白雪メロン之冠，為此希各地農友們湧躍試植，但因種子數量有限每人限購三臺兩以內請原諒。

△日本ニユーメロン　△美國時無五寸人參
△ハイレスベスト型メロン　△四季球花用非菜
△ロンキーフオードメロン　△交配三季結球甘藍
△黃金大型甜瓜　△野崎春高結球白菜
△日本大丸大和西瓜　△赤福交配一號トマト
△日本嘉寶西瓜　△赤福交配大型トマト
△農豐青皮節成胡瓜　△福壽二號交配トマト
△日本余壽節成胡瓜　△美國マグロープトマト
△美國結球萵苣　△美國アスパラガス
△美國嫩莖萵苣　△日本春蒜丸種波薐菜

◎造林用琉球松　一公升二〇〇元

◎葡萄苗正ナイヤガラ　每株四元（運費另算）

其他各項春季種子、農業、農具均有「目錄及春季市價表附郵票一元即寄」

註：『本公司編印一九五八年農友手冊附成本費二元（郵票）函索即寄』

「慶祝農民節」

臺灣農產企業公司
臺灣農業資材公司

臺北市迪化街一段八六號
劃撥臺灣一二七九九號