



兩種易做的菜

浪花

主婦們每天提起茶籃就心煩。眼看著滿菜場的菜，却嫌沒有中意的茶吃。其實只要每天上菜市前稍為動一下腦筋，在菜的配合上稍為用一點心思，就可以用很少的錢，做出很好吃的菜。

下面介紹兩種價廉、易做而好吃的菜，一定可以得到家人的讚美和擁護。

芋肉包

材料：豬肉半斤，芋頭半斤，葱、薑、酒、醬油、太白粉

各少許，白菜葉若干張。
製法：芋頭蒸熟壓碎後，加入鹽及太白粉，調成芋泥。

豬肉及作料剁碎做心，用芋泥包成如鴨蛋大小的芋泥丸（可略壓扁），放入油鍋內煎黃起鍋。

在另一鍋內鋪滿白菜葉，加骨頭湯（雞湯更好）少許，將煎好的芋肉包放在上面，密蓋鍋蓋，用文火煮至湯乾，肉已熟時就好了。

蒸豆腐魚

材料：刺（魚骨）少或是沒有刺的魚半斤，豆腐八塊，蝦米兩湯匙，豬油一湯匙，太白粉半湯匙，鹽、胡椒、葱、薑、芫荽各少許。

做法：①魚去鱗，去骨。蝦米用水少許泡軟，切碎。葱薑切成細末。②將作料、魚肉、豆腐與泡蝦米的水拌勻放在碗中。

③在鍋中蒸二十分鐘即可，也可放在飯鍋中蒸。
④上桌時加芫荽，若有麻油，加一小匙，就更香美了。

家庭小知識

△白粉刷牆時，加入一些食鹽，可使白粉不易脫落，且增加牆壁的潔白和光澤。（孫）

△剝番茄皮最好的辦法，是將番茄浸在開水裡，一兩分鐘以後取出，就很容易剝去了。（孫）

△電風扇放了很久不用，潤滑油易乾掉，當你再拿出來用，剛開時扇片往往不會轉動。可用少許針車油注入油孔，五分鐘後，用筷子將扇片轉動一下，然後再通電，就可轉動了。

△眼鏡的鏡面要用細軟的絨質布擦，決不可用普通的粗質布，否則會使鏡面模糊不清。（陳）

△衣服上沾了鐵銹，可在鐵銹的地方用熱水浸濕，再塗上已發酸的牛奶，然後以肥皂水洗淨即可。

△不慎將火柴弄濕，可把濕火柴插入頭髮中，三四分鐘後取出，仍可點燃。（惠）

農林廳登記合格農藥

合格農藥



政府認定

豐年牌農藥

◎政府檢驗 合格農藥
◎檢驗合格登記證、農字第001 002 003號

外國名廠出品優良農藥總經銷
樂農家、殺也特、美寶粉、鐵定旺

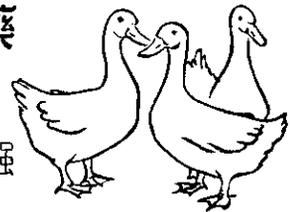
興農化學工廠有限公司

公司：臺中市中山路一七五巷24號
電話：二六一九·三九六五
工廠：臺中縣大里鄉內新路五九號
(省農會後隣)

養鴨新藥

安全可靠

效力高強



衛畜藥字第003號

預防治療劑

安全新生素

SAFETY NEWLY BORN ELEMENT

專用最高抗生素配合熱帶地方而成的
鴨病特效藥

主治症：鴨瘟（軟腳）、白喉、赤白痢、胃腸炎、
丹毒、肺炎、感冒、消化不良、其他密疫。

絕無其他副作用（保證沒落蛋）

• 全省到處均有出售!!



光洋熱帶畜牧藥物廠

彰化縣線西鄉高埔路14-3號