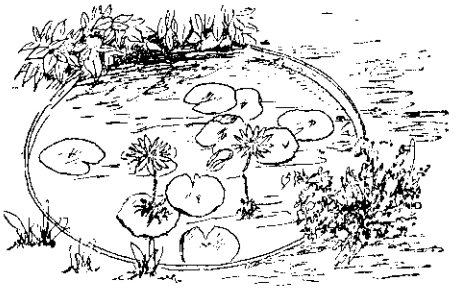
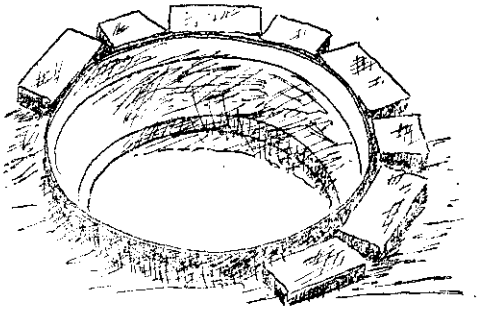
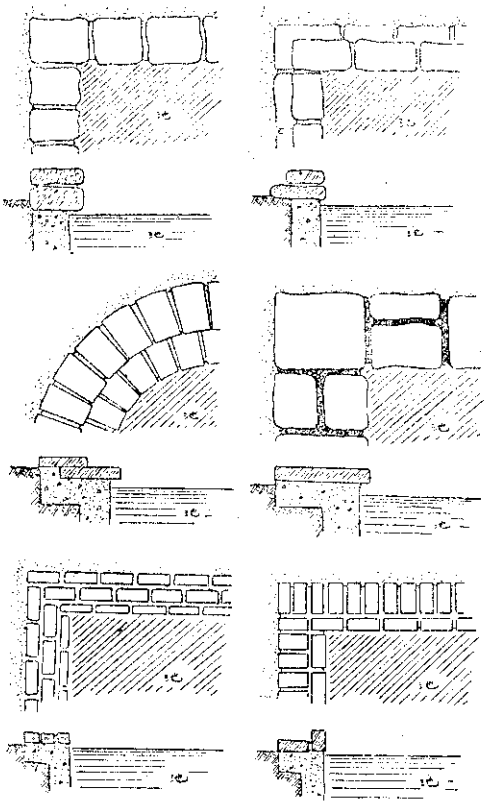
木桶埋造池水•池水邊緣變化

建造水池小技巧•

—貽我—







你喜歡像右圖一樣的水池嗎？這是用木桶埋在地下建成的，方法非常簡單。

參看右面上下兩個圖，就可以明瞭。在較小的空地裏，用這種方法建水池，最爲經濟實用。這種水池的面積小，供應水和排水問題都很簡單，可以不必裝置入水管和排水管。

本刊十三卷十一期談到的規則型水池，它的邊緣變化很多，可用石或磚砌成。這裏有六個不同型式，其中上面四圖是石塊砌成的，下面兩圖是用磚砌成的，每個圖均附有剖面說明，可以一目瞭然。這些型式也可用水泥造成。

你有關於建造水池的問題嗎？請你寫信來和本文作者研究討論。

豐年菜單

酸辣冬瓜

材料：冬瓜斤半、糖四兩、油兩大匙、醬油一大匙、葱三棵、辣椒五粒、醋、鹽少許。

做法：㈠冬瓜削皮後洗淨，切成方塊，大約三—四公分左右，切好放在大碗裏。葱切成數段，辣椒切碎另放一處。

㈡先把葱和辣椒放入熱油鍋裏，爆炒一下，等到葱有香味時，再加鹽，接着把冬瓜倒入鍋裏，翻炒幾下，然後加上半大碗水。

㈢這時要大火猛煮，等到冬瓜熟透了，才把糖、醋加進去，攪拌均勻，略滾就起鍋。（李敏正）

草菇蒸蛋

材料：草菇五兩、蛋二個、猪肉四兩、水一碗、鹽少許。

做法：㈠草菇洗淨，一朵切四—五塊，另放。

㈡蛋去殼打成泡沫。

㈢猪肉洗淨切碎。

㈣蛋和猪肉攪拌，加水放鹽調味。

㈤蛋攪拌後，上面放草菇，蒸十分鐘起鍋。（周月華）

奶油諸葉羹

材料：甘諸葉一斤、肉骨湯二飯碗、牛奶半杯、鹽二大匙、豆粉一大匙、火腿屑一大匙（如無火腿，不用亦可）。

做法：牛奶半杯，或用奶粉調成奶水半杯亦可，調入豆粉。水燒滾，倒入甘諸葉，一燙即起鍋。甘諸葉切成細片。

肉骨湯煮滾，倒入已切碎的甘諸葉，加鹽調味後，再加入調好的豆粉牛奶。用鏟子慢慢攪勻，滾起，等湯汁濃稠後，即可盛入湯碗，上桌。

如請客的，可灑上火腿屑。奶白色的湯中，飄浮着點點翠綠色的甘諸葉及紅的火腿屑，鮮美的色彩，更能引起食慾。（再輯）

＊　＊　＊

豐年菜單，歡迎投稿！最好是實際做過的，並說明「做」和「吃」的經驗。