



我們常常看到許多婦女抱着嬰孩上戲院，無論從那一方面講來，都是很不好的。尤其在夏天，更是不合衛生的。

抱了嬰孩去看戲，對於大人是一種活受罪。天氣熱騰騰的，懷裏又有一個嬰孩，熱上加熱，一定非常難受！假如嬰孩被戲中的响聲吵醒了，一定

驚嚇得放聲啼哭，這一來，大人定會更加焦急不安，那有心情再看戲聽唱呢？

再說，嬰兒啼哭了，大人總得出聲哄騙，這樣不是會妨礙了其他觀眾嗎？孩子如果再大便小便，臭氣四散，更會引得附近觀眾的討厭，罵大人沒有公德心。

還有一點最重要的，戲院中由於人多，天熱，空氣是不

新鮮的，說不定還有許多病菌散佈。嬰孩的抵抗力弱，往往會被傳染上嚴重的疾病。常常有這種情形，高高興興的去觀看戲，看完戲回到家裏後，才發現嬰孩的情形不對，這才慌忙的又抱去看醫生，那真是自找麻煩了。

不要抱嬰孩去看戲

丁乙

公共場所，最不容易維持秩序，萬一發生意外，秩序大亂，爭先恐後的擠來擠去，最倒霉的是嬰孩。最容易被人羣

擠軋，分散或殘踏受傷，事後一定後悔莫及。

無論是戲院，電影院，都禁止未滿六歲的孩童進去，這固然一方面是爲了公共的秩序，但也是爲了孩子的健康，我們大家一定要遵守才好。

荷葉（蓮花葉）除了觀賞以外，也可以利用它的清香來做菜，這裏是荷葉做的菜單三種，請你試試看。

荷葉粉蒸肉

材料：五花或半肥瘦的肉一斤，好醬油半碗，蒸肉粉一包（雜貨店出售），鮮荷葉幾張。

做法：(1)肉洗淨切成約二公分厚的長方塊，放在醬油中浸泡一小時後，把肉翻面再浸泡一小時。
(2)荷葉洗淨，擦乾水份，大張切成六塊，小張切成四塊。

(3)將蒸肉粉倒在淺盆中，用筷子將已浸透醬油的肉，挾在蒸肉粉中拌勻，使肉的周圍全沾上一層粉；再將肉挾至荷葉中間，包成包袱樣，排放在大盆中，將盆放在蒸籠中大火蒸二小時。

荷葉粉蒸雞

材料：嫩雞一只，蒸肉粉，鹽適量，新鮮荷葉數張。
做法：(1)雞去頭、足、翅膀，去骨（不去骨亦可），切成大長方塊，洒鹽略醃。

(2)荷葉洗淨擦乾，大張切成六塊，小張切成四塊。
(3)蒸肉粉放在淺盆內，拌進適量的鹽。

(4)將切好的雞塊，用筷子挾住，放在蒸肉粉內拌勻，使雞肉周圍全沾上一層的粉，放在荷葉中央。如雞肉過瘦，可切些小豬油丁，放入幾粒，使雞肉油潤。最後將荷葉包好。放在蒸籠裏，用大火蒸熟。

荷葉蝦仁飯

材料：用蓬萊米煮成稍硬的飯數碗，飯量隨人數而定。肉丁，筍丁，香菇丁先炒熟，蝦仁去腸泥，洗淨略拌鹽。荷葉洗淨拭乾，大張切六塊，小張切四塊。

做法：(1)將飯同炒好的肉丁等拌勻。

(2)再拌入蝦仁。

(3)在每張荷葉中，放入拌好的飯一小碗，包成包袱樣，放在蒸籠中，用大火蒸二十分鐘。

(4)蒸好後，趁熱開食或用來做便當。（再輾）



泗水着注意

熱天泗水入入愛，讀書囤仔也攏知，那有大人作陣去，泗了安全上爽快。

泗水嗎愛知水性，深淺冷暖着認明，那無一跳溪水內，一命嗚呼上無采！

自己技術那無好，深的所在嗚通通，嗚通通要出風頭，性命那裡通通無顧！

黃牛