

婆媳相處

婆媳怎樣才能處得好呢？婆婆應該有個認識，要知道，媳婦是自己兒子最親近的人，如能像疼愛自己兒子那樣的疼愛媳婦，還會有什麼問題發生呢？

有些做媳婦的，自以為爲娘家富有，看不起夫家，不但不好好侍奉婆婆，連公公和丈夫也不在眼內。這樣，自然不會有好結果了。

俗語說，「嫁雞隨雞，嫁狗隨狗。」既然願意嫁他，就不能再有不滿意的心理。對丈夫固然要體貼，對婆婆及一家人更應該好好的相處。

婆婆疼愛媳婦，媳婦孝順婆婆，這個家庭自然會好起來。（循道）

粗語傷人

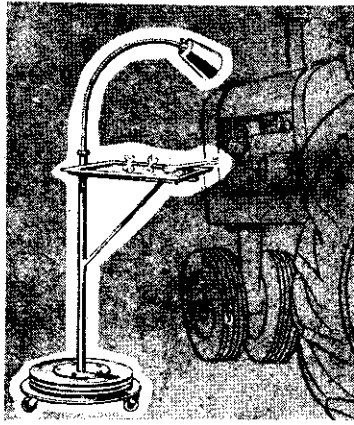
許多人喜歡用粗言粗語罵人，不說話就沒有，一說話就是，真是非常難聽！

這些人會自我解嘲的說：「這是口頭語，並非罵人，改不了的。」可是，爲什麼用那些難聽的話呢，不可以用別的呢？

說粗語的人，

會被人家當做沒有修養的人，這種人說話常會得罪別人。如果因爲說了粗語得罪人，並且給別人看不起，真是太不值得。

所以，粗俗的口頭語應該立刻改掉，朋友們才樂意



附有電燈的活動工具架，用來檢查、修理農耕機抽水機等機械，非常方便。有活動腳輪，可以移動到任何地方。修理時取下螺絲釘或其他小零件，放在當中的托盤上，不致遺失。（朱）

乾炸鱸魚

親近你。（劉敏彥）

材料：鱸魚一條。番茄醬，花椒鹽各適量。麵粉三大匙。粗鹽及花椒少許。

做法：①魚整條弄好洗淨，用粗鹽及花椒粒擦魚身內外，醃一小時。②將花椒及鹽水洗去，把魚剝成斜方塊放，沾乾麵粉薄薄一層就好。③把魚放在沸油鍋中炸到兩面金黃色，整條盛入魚盆內，就可上桌，吃時沾醬油或辣椒醬。（玉麟）

蝦仁什錦

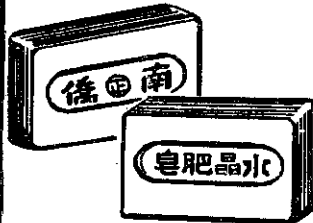
材料：蝦仁二兩、肉一兩、豆瓣醬二兩、胡蘿蔔一支、筍一支、蔥數支、五香豆腐干二塊、油、醬油。

做法：蝦仁洗淨、肉、胡蘿蔔、筍、豆干切丁（小方塊），葱切碎，豆瓣醬和醬油調攪拌均勻。先下油後下葱，其次下蝦仁、肉丁、醬油等，翻炒數下，再下豆瓣醬。大約十五分左右即熟，看嗜好情形可稍加胡椒等調味。（李敏正）



最好洗的肥皂：
南僑水晶肥皂

▲南僑水晶肥皂是本省副時代的產品，用全世界最新穎之意大利肥皂製造機器，配合精良的技術所生產之新穎肥皂。
▲南僑水晶肥皂保持純皂的性質與本色，輕輕抹泡沫多，絕無刺激性，去污除垢最迅速，使用中不致破碎，不起裂紋，優點特多確實好洗。
▲南僑水晶肥皂一經應市即爲用戶熱烈愛顧，爭先選購。
▲近來仿水晶肥皂之製品很多，請多注意，認明南僑水晶肥皂商標，慎防假冒以免上當。



司公限有份股業工學化僑南

