

異。
 6. 在完工前，書上簽名，就表示全部完工，要付完全款。有名。這些推銷員，常令催促早日簽名，否則一簽名，修工後，就重新一項，直到完工為止。

VI. 目前美國聯邦政府僱用公務人員總數有 2862,468，幾乎是每六位就有一位是公務人員。而一家四口的收入，就等於政府的一千九百元。至於政府的開銷，每天二分鐘就有五十一萬三千四百八十元，如以一年計算，其數目之可怕。在美國，從七月十五日到聖誕節的政府服務，其收入只能支付所須賬單而已。



碧

I. 簡易蔥油餅

在美國的許多超級市場中，

有一種墨西哥式的薄麵餅出售，叫 Tortillas，以塑膠袋包裝，通常在冷凍櫃中，有 Biscuit 或 Cheese 厚餅。因這種餅已經烤熟了，大小又一樣，只需稍加工，就很好吃了。

1. 材料：麵粉 (Flour) 做的中型 (值徑約八吋) Tortillas 一袋，切碎之蔥花半碗、油 (或豬油)、鹽適量。
2. 作法：
 - a) 拿第一張餅，抹一層油，撒些蔥花及鹽。
 - b) 第二張蓋在第一張餅上，同樣加油、蔥花及鹽。
 - c) 因為三張餅蓋上。
3. 烙法：由厚油餅同，不過翻面時，必需用鍋鏟幫忙，而且必須守在鍋旁，因其太薄，極易糊。(用中火即可)

註：做此餅以三層最好，因兩層太薄，食之無內容，四層、五層則太厚，不易酥脆。油之份量，則以各人之愛好而定，烙油餅的口訣是油多易討好，油少則糟糕。



II 咖哩牛肉乾

材料： 味精 1 Tsp
牛肉 2 磅 咖哩粉 2 Tsp
鹽 2 Tsp 辣椒粉 1/2 Tsp
糖 3 Tsp 五香粉 1/2 Tsp
醬油 3 Tsp
牛肉汁 1/2 杯(即所煮之湯)

作法：

1. 將牛肉煮熟(約30分鐘，用筷子試插後，如無血水流出血即可)，待冷後切成十塊，再改切為薄片，(約一公分厚，需直線切)。
2. 將所有調味粉全部放入鍋內加入牛肉湯煮滾，然後將牛肉片放進用大火拌炒，見鍋內湯液吸乾為止(要拌得十分均勻)。
3. 炒好之牛肉片用375°放在oven烤10分鐘後，放在oven內隔天才吃。

××××工作愉快×××××
我曾工作過的某家公司，
有一複印中心(Copy Center)，專
為文件複製之用。複印中心的員
工在進口處貼有一標誌，曰：
Reproduction is Fun.

笑話三則

—下港人—

×××× 蕃薯仔精神 ××××
有一陣子，台灣曾舉動過
祖籍登記運動，台灣人的戶口
登記上，除了原籍台灣之外，
還須加上「祖籍」來自大陸，以示
不數典忘祖。在某次華中政治
教育課上，一大陸籍連長就比
事時對台灣的充員兵給於精
神訓話，為了強調訓話的效果，
連長叫起一位充員兵；
連長：張士，你的祖籍在那裡？
充員兵：報告連長，我的祖籍
是福建省。
連長：福建省，什麼縣？
充員兵：報告連長，福建省割
化縣。

×××× 免費洗「衣服」 ××××
前些年，美國掀起一陣裸奔
(Streaking)的風氣，一家洗衣店趁
時做廣告：
Uniforms of Streakers, Free.

★ ★ ★ ★ ★ ★