

認識救主真神，（箴言九10）敬畏耶和華是智慧的開端，認識至聖者便是聰明。這是主日學的第二階段。

副堂落成，會眾都感頌神大恩，心中歡樂，難以言喻。副堂的下層為主日學堂，美崙美煥，明窗淨屋，冬溫而夏陰涼。中央為大廳，兩端為房間，一房為幼童班課室，一房為最長的一班，大廳內四角安置四班，共六班，寬敞合用。際此時期，教會中年青的家庭迅速增加，為利便家長帶嬰兒同來教會赴主日崇拜，增設襁褓室，便將年長的一班調到樓上副堂。騰出的這個房間，內裝置擴音機，使母親們得以聆聽堂內各節而與會眾同時崇拜，兼可照顧嬰兒而不騷擾崇拜氣氛。主日學在主日以外有好幾項活動：年中舉行野餐日，假百年公園內大草地，既安全，又有樹蔭，內容有各項遊戲和比賽，家長與教師也聯誼歡敘；年底舉行聖誕節慶祝會，在主日學大廳內舉行，各班獻唱詩歌及表演，節目精彩，同時也為全年成績及考勤頒獎，聚聖誕餐。暑假期間（十二月下半月及一月），分班功課暫停，每主日改為兒童崇拜，兒童人數有增無減，這是主日學第三階段。

際此，主日學場地已臻備，艱難時期已渡過，而教會內有恩賜的年青人林蓬茂，接棒有人，我得以安心交代，都是神奇妙的引導與安排。神的祝福堅定了祂的聖工，這是雪梨華人基督教會的主日學第一年至第七年的小史，榮耀歸神。



一鵝四吃(下)

／心蕾

II 鵝肝醬：

法式鵝肝醬跟俄國魚子醬一樣有名，常常買到的鵝，腹中均已無肝，改用雞肝做，可以亂真。

1. 材料：

雞或鵝肝半磅，或合用。

洋蔥一個切得極碎

白蘭地 四湯匙

丁香粉、豆蔻粉、胡椒 各半茶匙

辣椒醬 四分之一茶匙

鹽少許

鵝油 一杯（係煮脫頸後濃縮的汁），內加一包冰凍粉（Gelatin）和勻。

2. 作法：

中火燒鵝油一湯匙，加入洋蔥炒至透明，再加入切成細丁的雞或鵝肝，輕拌至剛熟即可，千萬不要炒過頭。全部置打果機中，鍋內注入鵝油，燒至小開約剩四分之三杯之量，關火，倒入白蘭地，攪勻後倒入打果機，再加鹽及香料，一起打成細漿，注入小盤美觀的容器中，放冰箱隔夜即成，為款客贈禮佳品。

III 鵝油：

鵝身上的肥肉切丁，中火燉出油渣丟棄，鵝油儲瓶置冰箱，可保存一年之久。烤鵝滴出的油，冷凝後除去下面的雜物，亦可與燉出的並存。

動物性脂肪膽固醇高，以少食為妙，但據調查，法國人體內膽固醇比美國人低，專家認為可能係飲葡萄酒佐餐的功効。

IV 鵝雜：

這裡指脫及頸，用一杯半水加一匙酒及些許蔥頭細火煮至頸肉軟鬆，撕下及冷後切絲的脫可炒芽菜，或拌成涼菜。