

發麵粉 月牌

美國五十餘年老牌



美國開森製造廠

廠址 美國西雅圖

遠東分駐處在中國上海

郵政信箱九四七號

食品精  
美潔淨  
身心健  
康愉快

## 力發次二有粉麵發牌月



(二)



(一)

這個很簡單的試驗。可以證明月牌發麵粉有二次可靠的發力。

一、把二茶匙的月牌發麵粉。放入一只玻璃杯內。或磁器及金屬的杯子亦可。然後加入二茶匙冷水。攪和之。試觀察其第一次的發力。這就是在做點心時候。月牌發麵粉與乾麵粉拌好、然後加入水及其他物質。這種可靠的發麵粉。就開始其第一次的發力。其作用與這個試驗是同樣的情形。

二、看見杯子內的氣泡不再上升的時候。就把這只杯子放在沸水碗裏。月牌發麵粉的第二次發力。就開始工作了。其發力更繼續升漲。這就是在做點心的時候。把饅頭或糕餅的生麵塊。放入鍋子裏蒸焙烘烤。一經傳熱、這種可靠的發麵粉就繼續其第二次發力。使饅頭糕餅完全鬆透適口。其作用與這個試驗。又是同樣情形。

做了以上的試驗。吾們深信月牌發麵粉有二次可靠的發力。以之製造饅頭糕餅。其結果決不失敗。

請用二次發力的月牌發麵粉。發力強大。成績可靠。

## 引言

健康爲人生至上幸福。但欲臻健康之域者。當先求食品之純潔衛生。各種食品。絕對不含任何有碍身體之雜質。然後可以營養充足。造成健全之體魄。其關係於人生。實非淺鮮。

饅頭糕餅。爲人生日常食品之大宗。其製造之法。豈可不加研究。舊式焙製方法。每多不合衛生。因其發鬆膨大之力。多係沿用舊法酵母。或他種酸腐作用。不知病菌寄生。即在不知不覺之間。食之非特不能增長肌肉。裨益健康。抑且損傷人體。有碍腸胃。使身體日趨羸弱之途。各種不治之疾病。即乘機而侵入焉。

近世科學昌明。各物進步。人類研究食品之安全

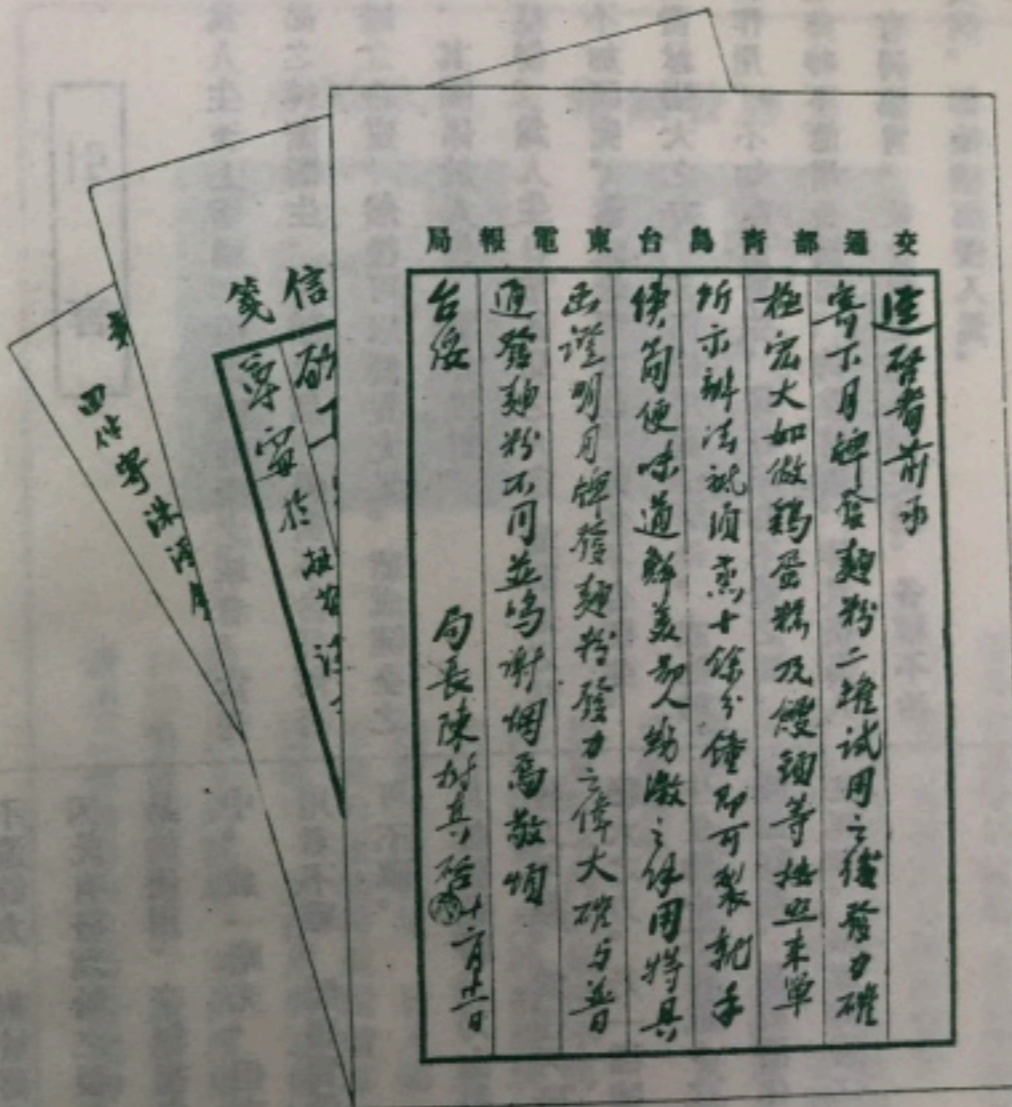
不遺餘力。對於舊式酵母。自在必求改良之例。因此有發麵粉之製造。其發力遠勝舊時酵母。且易於使用。毫無損傷人體之作用。可謂於食物界中。放一曙光。但市售發麵粉中。每多劣質賤售。用者不察。貽害實深。故其選擇辨別之力。尤不可不慎。

月牌發麵粉。乃由科學方法精製。其質料純潔。發力可靠。爲任何發麵粉所不及。其所賴以發鬆膨大之力。乃一種鹽類之作用。此種鹽類。乃人生食物中不可或少之成份。故以月牌發麵粉製造饅頭糕餅。易於消化。老少咸宜。欲求食品之精良純潔。以臻健康之域者。幸垂鑒焉。

交通部郵政總局

送 啓者前承  
寄下月牌發麵粉二塊試用之獲益日確  
極宏大如做麵粉及饅頭等極其單  
簡而便味適鮮美久為坊間之佳用特具  
函證明月牌發麵粉之偉大確非普  
通麵粉不同並為謝詞焉敬叩  
台安  
局長陳其昌 啓

信  
字  
號



敝處接到各地來函。

證明月牌發麵粉發力

鬆透可靠者。不下數

百餘封。現因限於篇幅。

不能一一盡載。

上列數函乃最近收到

者。特為製版刊出。

以資證明月牌發麵粉

質料精良。發力可靠。

實為家庭中必備之品

。其需要之殷。歡迎

之烈。由此亦可見一

斑。

月牌發麵粉質料純潔

### 月牌發麵粉

饅頭糕餅。為人們極普通之食品。惟所賴以發鬆膨大之劑。自古沿用酸腐隔宿之麵塊。但是法調製麻煩。非精於其技者。不能奏事。此其一大缺點。且其製成。必有數日之隔宿。病菌即賴以孳生。疾病傳佈。即以之為媒介。用者不察。危險實甚。舊時復有賴阿母尼亞氣及酸性作用者。要知其効力除發大饅頭餅食外。又有損傷腸胃消化。阻碍人生營養。及其他一切之副作用焉。時至今日。幾無有採用之者。

發麵粉又稱發酵粉。為近代發明之一種。其用途即在發大饅頭糕餅。其本身係非一種食物。但製造麵包糕餅等物。發麵粉為不可少之成份。因其發鬆膨大之力。全賴此發麵粉之力也。此粉發明

以來。掃除以前麻煩手續。使用簡捷便當。其貢獻於日常生活者至大。

月牌發麵粉係美國最大發麵粉廠開森製造廠出品。銷行歐美。已垂五十餘年。據最近統計。知歐美

各醫院、各學校、以及家庭與食物肆之發麵粉用戶。大半採用月牌發麵粉。蓋世界各國。莫不視此為日常必要之品。以便隨時調製糕餅之用。糕

餅舖點心店。亦莫不視此為維一可靠之發麵粉。因其質料純潔。發力可靠。用量節省。價格公道。

為任何發麵粉所不及。故每年銷售總額。恒達數百萬磅以上。其歡迎之烈。需要之殷。概可想見。

月牌發麵粉之發力。全賴一種鹽類之變化。故其發力。比任何發麵粉為大。而有把握。試觀察其

二次發力之試驗。即可證明。此種鹽類。為食物中不可或缺之要素。其効力足以增長筋骨。輔助

月牌發麵粉發力可靠

發育。月牌發麵粉。既由此種鹽類。煉製而成。故其效力除發大饅頭糕餅外。又有裨益身體之功。曾經美國政府精確化驗。獎勵發行。認為極合衛生。不含其他任何劣質。敵處之一千圓担保其質料純潔。發力可靠。即此意也。

中國食物肆對於饅頭糕餅之製造。尚多沿用舊法。發力不良。營業不振。而出品又不清潔衛生。家庭間亦不能自製饅頭糕餅。蓋其所賴以發鬆膨大之方。尚未有何可靠之品。足供採用。由來已久。莫不引為一大憾事。自月牌發麵粉運華以來。對於點心之製造。厥功至大。因其用法簡捷便當。發力充足可靠。無論何種溫度。何種器具。均甚相宜。雖熱度有時間斷。或開啓鍋蓋觀看等事。而亦不致影響其發力。其便於使用有如此者。所製饅頭糕餅。無不質地輕鬆。味美適口。且用量

省。價格廉。所費祇他種三份之一之值。經濟合算。無與倫比。茲將其重要特點。臚列於后。

一、兩次發力……月牌發麵粉具有二次發鬆膨大之力。其效力之大。成績之良。即賴此二次發力之作用。非與他種發酵粉之祇在一定溫度之下。發漲一次者可比。其第一次係在混合之時。第二次即在蒸烤傳熱之時。兩次之發力。係月牌發麵粉之特點。功效較他種發麵粉更大。發力較他種發麵粉可靠。而其用量較他種發麵粉節省者。亦即因此二次發力之特點。且其發力並不因熱度之高下而失其常態

二、質料純潔……月牌發麵粉質料非常純潔。并無其他劣質存在。絕對不發生有害

身體之副作用。敵處之一千圓擔保其質料純潔。發力可靠。即此意也。况已經美國政府嚴格化驗。認為質料純潔。極合衛生。世界上無有出其右者。是故行銷全球。至今已垂五十餘年。用者無不同聲贊美。其信譽之獲得。非偶然也。

三、發力持久……別種發麵粉每因配合時間之快慢。而失其效力。或因熱度太高或不足。而停止其作用。但月牌發麵粉發力持久可靠。溫度雖有增減斷續之時。但毫不阻止其徐徐發漲之效率。無論何人。均可使用。成績優良。可操左券。

四、使用便利……用月牌發麵粉製造各種饅頭糕

五、補益身體

……月牌發麵粉其發鬆膨大之力。即賴一種鹽類之作用。此種鹽類。功效足以強壯筋骨。有益腸胃。為人生食物中不可或少之成份。故用月牌發麵粉製造各種點心。食之身體強壯。心神愉快。大有裨益於身心之健康也。

### 製造點心之常識

民以食爲天。故烹飪爲人人應具之智識。烹飪之中。尤以製造點心爲最有趣味。如家庭常備月牌發麵粉一罐。則無論何時何地。均可隨意調製。或供早餐。或供茶點。隨心所欲。均可自製。其趣味之濃厚。精神之愉快。誠有不可以言語形容者也。各種點心之製造。當以麵粉爲主要原料。但麵粉有粗細之不同。優劣之懸殊。所製餅餌或亦因之而有異。故當配量多少。隨機應變。試驗次數既多。成績自當愈好。幸勿因初次試驗之成績不甚精美。而失却興趣。要知月牌發麵粉決不使君失望。製造糕餅之法。或用水蒸。或用爐烘。其熱度高下不一。大概水蒸當用猛火。烘製當用溫火。初次試驗。或因熱度之高下不同。以致時間長短不甚資配適當。但月牌發麵粉其發力能自行資配。

且延長極久。經驗既多。自能得心應手。

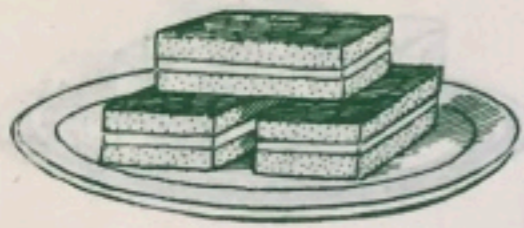
製造之時。所用物質。當先秤量準確。以下所列各種分量。或用斤兩、或用杯匙。每杯之量。約等于十六大匙。每一大匙之量約等于三茶匙。茶匙即市售之洋式茶匙。大匙即普通之湯匙。量物之杯。當先量乾物。然後量濕物。以免每次洗濯之勞。以月牌發麵粉製造各種點心。時間可極經濟。原料配合後即行蒸烘亦可。如於先一晚將生麵塊製成後。藏於箱櫃。至明晨以之蒸焙烘烤。其成績當亦見精美。蛋白加少許之鹽。則易於打碎。但已與牛乳麵漿混和。則無需再打。以免糕餅生孔。糕餅已經蒸熟。則其邊收縮。若以手指輕觸之。不現指印。則此糕已熟。

凡製中西點心。請用月牌發麵粉。



雞蛋糕

麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
白糖十二兩 雞蛋六個(打碎)  
牛奶一杯 鹽半茶匙  
將乾麵粉與月牌發麵粉混和。然後以細篩篩過。加白糖及食鹽拌和之。乃傾於已打碎之雞蛋內。再加牛奶。置於蒸籠內蒸之。或鐵盤內烘之均可。上列分量。可以減至一半或四份之一之量。



豬油糕

麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
白糖十二兩 雞蛋六個(打碎)  
牛奶一杯 鹽半茶匙  
將乾麵粉與月牌發麵粉混和。然後以細篩篩過。加白糖及食鹽拌和之。乃傾於已打碎之雞蛋內。再加牛奶。置於蒸籠內蒸之。或鐵盤內烘之均可。上列分量。可以減至一半或四份之一之量。



水晶包

麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
牛奶二杯 白糖八兩  
豬油二大匙 鹽半茶匙  
將麵粉混合月牌發麵粉篩過。乃加牛奶豬油白糖調和之。而分條摘開。做成坯子。置白糖於皮內。置於蒸籠內蒸之。

月牌發麵粉質料純潔

月牌發麵粉。質料純潔衛生。發力充足可靠。以之製造饅頭糕餅。無不鬆透適口。老少咸宜。誠家庭不可不備之需要品也。





**奶油鬆糕**  
 麵粉半斤 鹽半茶匙  
 雞蛋一個 月牌發麵粉四茶匙  
 白糖六兩 奶油融液二大湯匙  
 牛奶一杯  
 先將麵粉。與月牌發麵粉混合篩過。而傾入雞蛋及牛奶之融液內。再加糖鹽等。每種傾入之時。必再攪和之。末了加入奶油。而後再攪和之。於是注於鐵盤模型內。用溫和溫度烘至二十分鐘即熟。或蒸之亦可。



**饅頭(或稱包子)**  
 麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
 清水一杯 鹽一茶匙  
 將麵粉與月牌發麵粉混和篩過。乃加糖及清水調勻搓之。使成滑不黏手。乾濕適度之坯子。乃分條摘開。捏成粒狀。置於蒸籠內蒸之使熟。



**蕃薯餅**  
 麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
 糖六兩 鹽一茶匙  
 蕃薯二只(煮之透熟冷後)  
 將麵粉月牌發麵粉鹽、糖、共同篩和。將冷蕃薯捏入。稍加清水。做成乾濕適度之坯子。切成小塊。於烘爐內烘之使熟。



**油炸餅**  
 麵粉九兩 月牌發麵粉三茶匙  
 糖六兩 奶油三湯匙  
 雞蛋一個 鹽半茶匙 牛奶一杯  
 將奶油混入雞蛋液內。加糖及牛奶打和之。再將麵粉與月牌發麵粉、鹽、混合篩過。置於上列之混合物內。做成厚薄適宜之坯子。捲成圓形。乃於豬油內炸之。取出加以白糖屑。



**大肉包**  
 麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
 鹽一茶匙 另備鮮肉為餡  
 將麵粉與月牌發麵粉混和篩過。乃加鹽及清水調勻搓之。使成滑不黏手。乾濕適度之坯子。及分條摘開。用手壓扁成一薄皮子。包餡於內。四週包緊。置於蒸籠內蒸熟之。  
 鹹肉包。火腿包。豬油夾沙包。甜肉包。百果包。  
 製法與前同。惟所用之餡不同。

中國家庭。每不能自製饅頭糕餅。因無可與發麵粉足供採用之故。由來已久莫不引為憾事。自月牌發麵粉行世以來。無論何人何地。均可自製饅頭糕餅無不成績優良。國家圖案。飽言自製食品。自當歡樂異常。



**奶油餃**  
 麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
 牛奶一杯 奶油三大茶匙  
 糖六兩 鹽半茶匙  
 將麵粉混合月牌發麵粉後篩過之。乃加入牛奶。搓成厚薄適可之皮子。更分切成小塊。然後以奶油置於每塊麵上。對摺之。將邊捻緊。置於紙上。每個相隔一寸距離。放入焙爐內烘熟之。  
 鮮肉餃。火腿餃。豉沙餃。製法與前同。



**新年喜糕**  
 麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
 白糖八兩 生豬油十兩(切塊)  
 棗仁二兩 松子二兩 鹽半茶匙  
 瓜仁二兩 胡桃肉一兩  
 將麵粉與月牌發麵粉混合篩過。乃加糖與月牌發麵粉。並加清水。做成底漿。後置於蒸籠內。蒸熟。後置於蒸籠內。蒸熟。後置於蒸籠內。蒸熟。後置於蒸籠內。蒸熟。  
 麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
 白糖八兩 生豬油十兩(切塊)  
 棗仁二兩 松子二兩 鹽半茶匙  
 瓜仁二兩 胡桃肉一兩  
 將麵粉與月牌發麵粉混合篩過。乃加糖與月牌發麵粉。並加清水。做成底漿。後置於蒸籠內。蒸熟。後置於蒸籠內。蒸熟。後置於蒸籠內。蒸熟。  
 上桃層胡麵龍成乃將瓜棗白麵  
 蒸肉。桃。漿。底。麵。加。子。仁。糖。粉  
 至。如。肉。麵。麵。麵。麵。麵。麵  
 二。成。欲。等。好。後。必。後。食。月。兩。生。月。牌。發。麵。粉。四。茶。匙  
 十。分。鐘。即。熟。乃。置。於。沸。水。鍋。中。蒸。熟。後。置。於。蒸。籠。內。蒸。熟。後。置。於。蒸。籠。內。蒸。熟。  
 十一



月牌發麵粉發力可家

月牌發麵粉之優點。既如上述。故以之製造中西饅頭糕餅。從無發力不足之弊。非特限於技術精良之人。可以使用。即無論何處家庭。均可採用。且其質料之純潔衛生。曾經美國政府獎勵行銷。

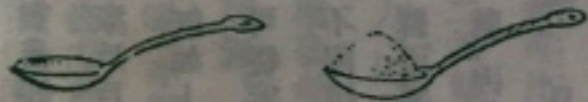
開罐法



須用銅幣之類。  
將罐蓋撬起即可。  
用畢即須蓋緊。

故各學校之烹飪一科。亦均採用月牌發麵粉。因其質料純潔。便於使用。世界各國。無不樂于採用之者。

量度



此圖所示  
份量太多。  
係非以下  
所稱之一  
茶匙也。  
此圖所示  
乃一適當  
茶匙之份  
量。



月牌發麵粉  
須與乾麵粉  
混和調合。  
然後節和。  
每麵粉一斤  
需用月牌發  
麵粉四小茶  
匙。  
請勿用溫茶  
匙取粉。取  
粉之時。必  
先將茶匙搽  
乾。

用法

先將麵粉與月牌發麵粉混和。然後篩過一二次。每麵粉一斤。祇需混合此粉約四小茶匙。於乾時混和。乃照各種方法。放入清水或牛奶之類。製成滑不黏手。乾濕適度之麵塊或麵漿。然後蒸焙烘烤。製造各種點心。無不味美適口。所用麵粉。



用月牌發麵粉  
製造各種點心。  
方法簡便。成  
績優良所須用  
具祇平常水鍋  
上。加一竹製  
蒸籠即可。參  
閱上圖。即能  
明瞭。用具既  
極簡單。所費  
又極經濟。而  
所製點心。精  
美絕倫。衛生  
潔淨。家庭戶  
戶。一經試用。  
無不樂于永遠  
購用。

必先篩過。篩過次數愈多。所製糕餅愈好。月牌發麵粉在美國設有極大製造廠。行銷全球五十餘年。各大食品肆均有出售。永無斷絕供給之患。用戶可永遠購用。月牌發麵粉所製各種麵包及饅頭糕餅。其體積能膨鬆極大。



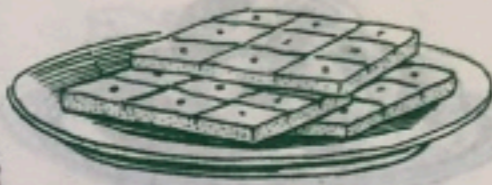
**紅糖小圓餅**  
 麵粉半斤 月牌發麵粉二茶匙  
 鹽半茶匙 牛奶一杯  
 紅糖八兩 奶油一大匙  
 將月牌發麵粉、鹽、混入乾麵粉內。然後篩過。加入牛奶。做成皮子。將奶油塗上。又散紅糖一層於上面捲之。乃分切成小片。溫火焙之。



**牛奶烘餅**  
 麵粉半斤 鹽半茶匙  
 雞蛋二個黃白分開(打碎)  
 奶油一大匙 牛奶一杯  
 月牌發麵粉三茶匙  
 先將乾的物質混和篩過。然後加入打好之蛋黃。次加入奶油。再拌入於打好之蛋白內。於是置於鐵盒內烘之。吃時洒糖漿少許於面上。



**雞蛋球**  
 麵粉半斤 月牌發麵粉二茶匙  
 鹽半茶匙 白糖二大匙  
 牛奶一杯 雞蛋一個  
 牛油二大匙  
 混合乾麵粉月牌發麵粉、食鹽、及白糖而篩之。漸次加入牛奶雞蛋及已溶化之牛油。置於鐵盤內烘之。約二十五分鐘。



**豬油方糕**  
 麵粉半斤 豬油溶液二大湯匙  
 鹽半茶匙 月牌發麵粉二茶匙  
 牛奶一杯 白糖四兩  
 將上列乾物拌和篩過。然後加入豬油牛奶攪和之。置於稍濕過麵粉的板上。捏成坯子。并使展開約成四份之一寸厚薄。然後切成整塊。置於油紙上。放入熱鍋內約烘十五分鐘即成。或蒸之亦可。



**香脆大餅**  
 麵粉半斤 月牌發麵粉二茶匙  
 水二杯 白糖五兩  
 鹽半茶匙 芝麻三兩  
 將麵粉混入月牌發麵粉篩過。乃加白糖食鹽等。并加水搓成坯子。使滑不黏手為度。而做成圓形長方形等。餅面敷一層芝麻。置於爐內烘之。使發黃色乃熟。



**中秋月餅**  
 麵粉一斤 月牌發麵粉三茶匙  
 豬油三湯匙 白糖六兩  
 清水一杯 鹽半茶匙  
 餡頭 火腿百果鮮肉均可  
 將麵粉混合月牌發麵粉及食鹽。共同篩過。乃加豬油白糖清水。搓成坯子。包入餡頭。做成扁圓形。置爐內焙之即成。



**杏仁酥**  
 麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
 白糖十二兩 豬油一杯  
 杏仁四兩(炒熟碾碎)  
 水糖末四兩 鹽半茶匙  
 將麵粉混合月牌發麵粉後篩過之。乃加杏仁屑白糖食鹽等。以豬油調好。置於平底鍋內。微火烘之。

活潑之精神。寓於強健之體魄。而體魄之強健。基於食品之純潔衛生。故欲求兒童精神活潑者。首先宜求食品之衛生。於是百病不侵。以臻健康之域。而養成強壯之國民。為家長者。當留意兒女勿購劣等食物。饅頭糕餅必用月牌發麵粉製造。方為可靠有益。



月牌發麵粉使用便利

月牌發麵粉價格公道





**玉蜀黍麵包**

麵粉半斤 玉蜀黍粉半斤  
 豬油半杯 月牌發麵粉四茶匙  
 白糖四兩 牛奶一杯  
 蛋三個(黃白分打) 鹽半茶匙

將麵粉玉蜀黍粉、月牌發麵粉、混合篩過。然後加入已打好之蛋液內。與牛奶豬油一併調和。置於鐵製模型內。入爐烘之。約廿五分鐘即可。



**香草餅**

麵粉半斤 月牌發麵粉三茶匙  
 糖八兩 奶油半杯 牛奶一杯  
 蛋二個(黃白分打) 鹽半茶匙  
 月牌香草水一茶匙

將以上乾物混和篩過。置於已打好之蛋液內。加牛奶。奶油等拌和之。注於模型內。入爐烘焙。約十五分鐘即成。



**果醬蛋捲**

麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
 雞蛋四個(打碎)  
 白糖八兩 牛奶一杯  
 果醬二杯 鹽半茶匙

將麵粉與月牌發麵粉混合篩過。然後加入白糖食鹽等。而傾於牛奶及已打好之雞蛋內。攪和之。乃鋪薄層於蒸籠內。蒸熟之。塗以果醬。捲而食之。



**茶餅**

麵粉半斤 月牌發麵粉二茶匙  
 白糖二兩 鹽半茶匙  
 牛奶一杯 奶油二大匙

將以上乾物篩和。然後混入牛奶。做成薄坯子。切成圓形。上敷牛油。置於爐內。溫火烘之。



**月牌煎餅**

麵粉十二兩 糖一兩  
 鮮牛奶二杯 鹽半茶匙  
 月牌發麵粉四茶匙 雞蛋一個  
 豬油融液二大匙

將上列乾物共同篩好。傾入已打好之雞蛋液內混和之。末了加入豬油攪和。於是大匙盛之。滴於平底鐵鍋上煎之。見一面稍黃。則反面煎之。食時再於上面洒糖漿少許。



**牛油蛋糕**

麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
 糖十二兩 牛油溶液四湯匙  
 雞蛋二枚 牛奶一杯  
 鹽半茶匙 月牌香草水一茶匙

將麵粉與月牌發麵粉及其他乾物質混和篩過。乃以牛油雞蛋牛奶香草水等。調好傾入之。攪拌均勻。乃盛於蒸籠內蒸之。或鐵盤內烘之均可。

身體之康健。全賴食品之精美潔淨。饅頭糕餅。皆宜以月牌發麵粉製造。因其發力強透。易於消化。食之精神充足。辦事不易疲乏。事等之發展。實有賴焉。



**可可餅**

麵粉半斤 月牌發麵粉二茶匙  
 牛奶一杯 奶油一杯  
 可可粉半杯 雞蛋一個  
 鹽半茶匙

將以上乾物混合篩過。加入牛奶及雞蛋。調和成厚漿狀。注於鐵盤內。外塗奶油及可可粉。置於烘爐內烘之。

製造饅頭糕餅之進步



新式

現在饅頭糕餅之發力。全賴月牌發麵粉之作用。手續簡單。方法容易。人人可能製造精美饅頭糕餅。成績非常可靠。且質料純潔。極合衛生。用者稱便。



舊式

舊時饅頭糕餅之發鬆膨大之力。全賴酵母或其他不良物質之作用。手續煩麻。不易仿製。且病菌孳生其間。疾病傳佈至易。時至今日。幾無有採用之者。



湯包

麵粉一斤 鹽一茶匙  
月牌發麵粉二茶匙  
清水一杯  
鮮肉火腿雞肉均可為餡。  
將麵粉與月牌發麵粉混和  
篩過。然後加入水及鹽。  
做成坯子。乃包餡於內。  
用蒸籠蒸熟。與鮮湯同食。

棗仁麵包

麵粉一斤 月牌發麵粉四茶匙  
雞蛋一個 鹽一茶匙 糖一兩  
棗子肉一杯(切碎) 牛奶一杯  
將以上乾的物質混和篩過。然後  
加入預先打好之雞蛋液內調勻。  
更加牛奶等。末次放入棗子肉後。  
置於鐵盤模型內。待十五分鐘。  
乃移置於溫和的爐內烘焙。約四  
十分鐘即成。



月牌發麵  
質料純潔  
衛生。發  
力充足可  
靠。點心  
店用月牌  
發麵粉製  
造各種饅  
頭糕餅。  
其體質積  
膨脹極大  
且又清潔  
又衛生。  
顧客稱揚  
不止。其  
業蒸蒸日上。

月牌發麵粉強力大

# 月牌

# 發麵粉



食品精美潔淨  
身心健康愉快



**Crescent Manufacturing Co.**  
Factory: Seattle, U. S. A.  
Far Eastern Division: Shanghai, China.  
P. O. Box 947

O'K PRESS

月牌發麵粉



清潔衛生 經濟便利  
 各大南貨店 及堆頭食物 店均有出售



美國開森製麵廠  
 遠東分駐處  
 事務所

上海南京路七十三號  
 電話一〇六一七號

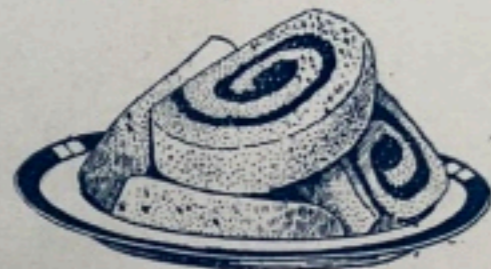
CRESCENT MANUFACTURING CO.  
 SEATTLE, U.S.A.  
 FAR EASTERN DIVISION  
 SHANGHAI, CHINA  
 P. O. BOX 947—TELEPHONE: 10167

月牌發麵粉  
 為旅館酒樓良友



月牌發麵粉發力充足持久。便於使用。故各地酒樓旅館莫不歡迎。以之製造饅頭包子。以及關於烹飪上一切用途。無不十全十美。請注意月牌發麵粉發力強大。用量極省。

月牌發麵粉  
 為製造糕餅妙品



用月牌發麵粉製造各種蛋糕。發力鬆透。味美適口。其製法先與乾麵粉拌和均勻。然後加水及牛乳等。其所製糕餅。無不精美。



月牌發麵粉有：一磅、半磅、四兩、三磅、五磅。普通最為適宜。餐館餅店採用。

TELEPHONES:-  
GENERAL OFFICE 22509  
FACTORY 23446  
SALES DEPARTMENT & STORE 26041  
CABLE ADDRESS:-  
"MARTUCKSAN"  
CODES USED:-  
A. B. C. 5TH & 6TH EDITION  
& BENTLEY'S

M. Y. San & Co., (1927) Ltd.

BISCUIT & CONFECTIONERY  
MANUFACTURERS  
GINGER AND FRUIT PRESERVERS

香港馬玉山糖果餅乾有限公司

HEAD OFFICE:-  
NO. 82-100 QUEEN'S ROAD CENTRAL  
FACTORY  
177-179 WANCHAI ROAD

HONGKONG, 27th April 1931.

TO WHOM IT MAY CONCERN.

This is to certify that we have used Crescent Baking Powder in the making of our cakes and biscuits for a period of more than 10 years and we have always found same to be of a consistently high quality. We also found Crescent Baking Powder a very efficient leavener.

M. Y. SAN & Co., (1927) Ltd.

*Y. S. San*  
Manager

香港馬玉山糖果餅乾有限公司用月牌發麵粉製造各種餅乾蛋糕。至今已有十餘年之歷史。其出品精美絕倫。久為社會所信仰。茲得其來函證明月牌發麵粉質料精良。發力充足。特為刊出如上。