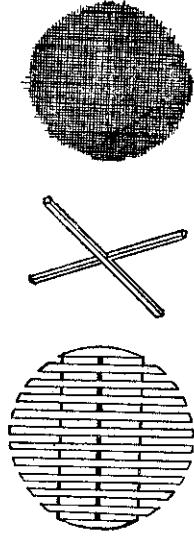
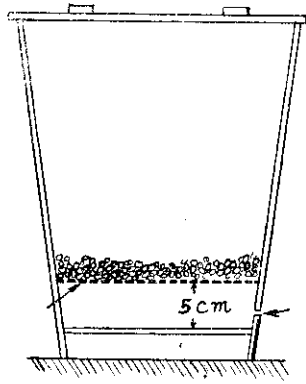


### 怎樣做綠豆芽？

**器具：**容量約四斗的木桶一隻，桶底旁鑽一小孔，作為排水之用。離桶底五公分上面，即排水孔上面，用兩根木條做十字架一個，作為安放假桶底的橫梁。另外用竹片編一竹籠，放在十字架上，為假桶底。竹籠上再放一層紗布或是尼龍紗。木桶內不能有光線射入，所以要蓋桶蓋。一次可放綠豆四臺斤，製成品約廿四臺斤。

**浸水：**綠豆首先用清水慢慢洗，除去浮在水面的雜物和壞豆，然後浸在清水中。浸泡時間夏天五至六小時，春秋八至十小時，冬天十二至十三小時。若用攝氏三十度微溫水，可縮短浸泡時間。將豆粒刺開看兩瓣膨脹平滿，或豆皮有裂口時，即已達飽和。夏天浸水極易傷害胚芽，最好用竹



籠浸在流水之處，或用木桶，以換二至三次清水最為適宜。

**灌水：**浸好綠豆，倒入桶中，加上蓋子，開始發芽工作。其後每三至四小時，即灌一次清水。水的溫度夏天為攝氏十七至二十度，冬天則灌入攝氏廿七至三十度之微溫水（切勿含有油質，以免腐爛）。灌水時打開蓋子，應將水灌滿，即淹蓋豆粒一公分即可。五分鐘後，拔出排水孔中之木栓，將水排出。發芽後換用噴桶，小心澆灌，以免損傷嫩芽。

桶內綠豆第二天便開始長根，三至五天後，豆莖長至三至五公分，略見本葉即告成熟。此時再注滿清水，一面慢慢撈起豆芽，一面將浮在水面上豆殼與豆芽分開。

發芽期中，溫度過高則豆芽成長快，時間短。缺點是豆芽發育細長纖弱，莖帶枯尾，色澤黯淡，不好看，也不好吃。如溫度低時，豆芽成長慢，時間長。缺點是豆芽發育短，成品太少，影響利潤。所以要辦成品豈如玉、長短適度的豆芽，就要特別注意適宜溫度。依個人多年經驗，以攝氏廿五至廿六度為佳（濕度為九〇%）。還有冬天溫度較低，在桶外要加蓋麻袋或舊衣，以保持常溫。夏天炎熱，木桶要放在蔭涼之處，溫度才不會太高。此外，發豆芽時最忌忌油，手上沾了油分，或者用具具有油質都會使豆芽腐爛，所以要特別留意！

發豆芽前，容器用開水蒸或洗以殺死細菌，或在豆芽取出後，行日光消毒也頗有效果。  
（王金輝）

### 親愛的農友們：

左邊的圖樣，是裝盛農藥用的「統一包裝」。它的使用說明，已經在「豐年」第十六卷第九、十、十一、三期中刊登過。這種包裝，是經政府核定的！使用「統一包裝」的目的，是為了保護農友們的利益，免得農友們吃虧上當！這種「統一包裝」，祇有合格農藥工廠才能有資格用到，地下工廠同仿製偽劣農藥者都無法假冒的。

農友們！購買農藥時，一定要認明「統一包裝」，才不會上當吃虧！尤其要注意外套封口有無破損，或者有無脫膠現象！如果購買本省製使用「統一包裝」的農藥，發現偽劣藥品，或者外套封口破損，有脫膠痕跡的農藥時，請向本會聯繫。

### 台灣省農藥工業同業公會啓

地址：台北市襄陽路十三一二號三樓  
電話：三二〇三七

明認請·藥農買購

「裝包一統」

