

晒冬菜

材料：包心小白菜或包心甘藍一百台斤，食鹽十台斤，大蒜糜十台斤（大蒜糜是用大蒜頭預先剝皮壓碎，或用攪碎機打成糜）。調味料可用五香粉、甘草粉、八角粉、茴香粉或只用五香粉亦可，加入分量依各人的嗜好而定，一般以少量為宜。

製法：包心小白菜切去根部，除去壞葉，一葉一葉地剝開，清水洗滌清潔。然後把葉片切成寬約二公分，長約三至四公分的菜角。葉柄部切小些，寬長各約二公分

，心部剖開切細。

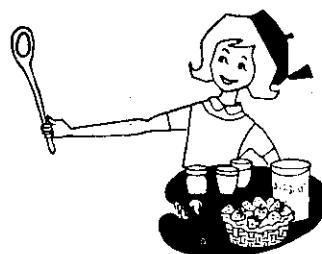
切好的菜葉和葉柄，平放於竹匾上日晒，或鋪在清潔的水泥場地上晒，晴天晒約三十四小時後翻葉一次。

因日晒而水分蒸發，體積縮小。此時可將竹匾空出的位置

天約晒二天，至菜重減至原重五分之一時（即一百台斤的菜減到二十台斤左右）即可。

每一百台斤晒好的菜，加入食鹽和大蒜糜各十台斤，將這些材料放在木盆或陶盆中充分揉和均勻，至鹽全部溶化，稍稍滲透出菜水為止。

隨即將菜慢慢放入陶盆或甕等容器內，一面裝菜入罐，一面用木棒將菜層層壓緊，愈緊密愈好。裝滿後蓋上一圓木塞等物，口部用布包紮好，上面再覆一個大碗。然後放在日光，可以照射到而不淋雨的地方，約經一



桔皮醬

不適於鮮食的柑桔果實，可製作桔皮醬，除果皮外，果肉也可以利用。

(一) 先將果實剝皮，選完好桔皮，切成長三至五公分，寬○五公分的長條，放

進沸水中煮十五分鐘，換清水，煮五分鐘，沸水傾出，另

(二) 將果肉切碎，去種子，加二倍

於果肉重量的水共煮，使成爛狀，以除去桔皮的苦味。

的速度，取濾下的果汁備用。

(三) 濾過的果汁四公斤，加砂糖四公斤，再加桔皮〇·五公斤共煮，至糖液濃厚為止。趁熱裝於玻璃罐內，

加蓋密封貯藏，可供隨時食用。

個多月，主發酵已經完成。

如不調味分裝，繼續放置一或一個月以增加菜的風味，這就是後發酵。

製造調味冬菜，可將主發酵後的

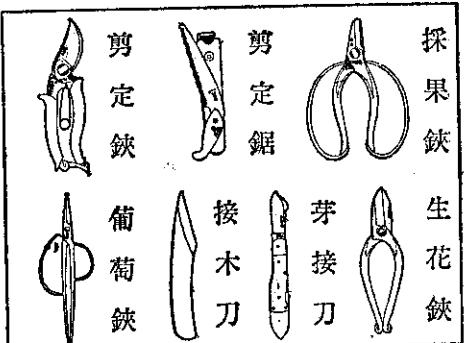
冬菜從罐中取出，分裝於玻璃做的小罐（每罐約裝冬菜五百公克）。裝法

一如原裝，使菜在小罐中裝得愈緊愈好，上覆一張玻璃紙，再加上一個塑膠蓋，旋緊使罐口密閉。用陶瓷罐裝

盛，可用塗料紙封閉罐口。塗料紙是用豬油五分，生豆腐三分，生石灰三分等充分攪和塗於厚紙即成。（陳景福）

日本岡恒牌高級園藝工具
鋼質最優秀 / 設計最實用
其他：刈草鉗、根拔鉗、根接鉗

發現有廣岡恒製品在市面銷售，敬請注意！



榮獲日本最高知事賞受賞

土佐刃物之王



種類：6寸・7寸・8寸

草鎌
特太土
製郎佐

東海牌動力噴霧機 TMD-108型

防治水稻、果蔬病蟲害等

■設計特殊／

攪拌葉配合空氣加壓，使肥料，濕葉粉，完全噴出微粒散布。

■馬力強大／
2.8馬力

■重量輕／

僅有 9.5 公斤，婦女亦能負荷。

■振動小／

絕不影響工作情緒，結構堅固。



◀ 原裝進口・歡迎選購 ▶ 台灣總代理：新高貿易股份有限公司 台北市峨眉街 68 號 電話：894190 • 336478

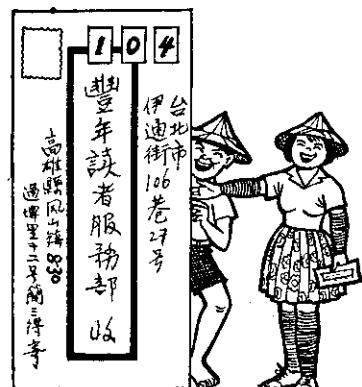
附註：花蓮縣吉安鄉永興村九一號本刊讀者李春捷，來信問桔蠅製造方法，請參考。

附註：花蓮縣吉安鄉永興村九一

提高效率。

郵政局說：在推行「郵遞區號」

制度方面，郵局已按照郵運路線和配



迅速處理信件

實行郵區制度

我國郵政的新措施「郵遞區號」制度，自今年三月二十日起，全面推動，以配合自動機械化的郵件處理，

(汪正直)
春遊季節，郊遊爬山，正是好時光

南投二縣。第六區：嘉義、雲林二縣。
第七區：臺南市、台南縣。第八區：
高雄市、高雄縣、澎湖縣、金門。
第九區：屏東、台東、花蓮三縣。
各郵區內再依鄉、鎮、區等分別
編號，例如，豐年社在台北市中山區
，郵區號碼是 104。以後讀者來信時
，請在中式信封的右上角，用藍色或
黑色原子筆，註明郵區號碼 104。



夏季最有效

原裝進口・原裝出售

三菱石油噴霧乳劑

三菱石油スプレー油

主要成份：強力精製馬辛油 97%

“柑橘類及果類等”紅蜘蛛、介殼蟲等
“杉林”圓殼蟲，防除特效藥

※全天候：任何季節（春、夏、秋、冬）都可施用

出 品 廠：日本三菱石油株式會社

台灣總代理：順商貿易有限公司

台北市武昌街一段39號 TEL:22629・378662

《北市農業字第0292號》

