

晒冬菜

材料：包心大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：包心大白菜切去根部，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，再放入新鮮的。晴天約晒二天，至菜重減至原重五分之一時（即一百台斤的菜縮減到二十台斤左右）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瓷鉢中充分揉和均勻，至鹽全部溶化，稍稍滲透出菜水為止。

隨即將菜慢慢放入陶瓷罐或瓷等容器內，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

個多月，主發酵已經完成。

如不調味分裝，繼續放置一或二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）



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。椪柑、桶柑、甜橙，都是桔皮醬的好原料。

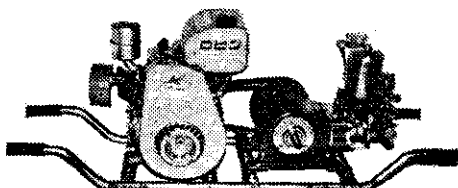
（一）先將果實剝皮，選完好桔皮，切成長三至五公分，寬〇五公分的長條，放進沸水中煮十五分鐘。沸水傾出，另換清水，煮五分鐘，再同樣換水一次，以除去桔皮的苦味。

（二）將果肉切碎，去種子，加二倍於果肉重量的水共煮，使成糜爛狀。為恐酸度與果膠的不足，熬煮時可加切碎的檸檬果肉少許，然後以粗紗布過濾。過濾時輕輕加壓，以增進過濾的速度，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。

發現有廣岡恒製品在市面銷售，敬請注意！

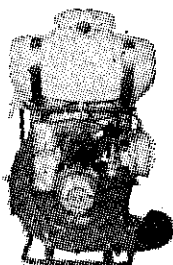
日本東海牌高壓動力噴霧灌水兩用機



▲說明書備索▼

幫浦效率最高 / 構造堅固實用 /
用途：山區果樹園、水田、農場、菜園、鷄舍、環境衛生消毒。零件齊全；兼售高壓水一吋，五孔噴頭（可調整噴量大小），水一吋回轉銜接頭，各式強力噴槍。
※台中縣東勢鎮柑桔園、葡萄園使用本牌者佔百分之九十
種類多：TM-3；TM-5；TM-15R；TM-45
（原動機有引擎或馬達，任君選擇）

東海牌動力噴霧機 TMD-108型



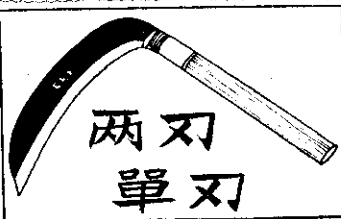
防治水稻、果疏病蟲害等
■設計特殊 / 攪拌葉配合空氣加壓，使肥料，濕藥粉，完全噴出微粒數布。
■馬力強大 / 2.8馬力
■重量輕 / 僅有9.5公斤，婦女亦能負荷。
■振動小 / 絕不影響工作情緒，結構堅固。

日本岡恒牌高級園藝工具
鋼質最優秀 / 設計最實用 /
其他：大梨鉗、高枝切鉗、刈込鉗、根接鉗

剪定鉗	剪定鋸	採果鉗
葡萄鉗	接木刀	生花鉗
	芽接刀	

榮獲日本最高知事賞受賞

土佐刃物之王



草鎌
特太土
製郎佐

◎刃口鋒利，保證耐用
◎鋼質優良，輕便實用

種類：6寸·7寸·8寸

◀ 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：834190 · 336478