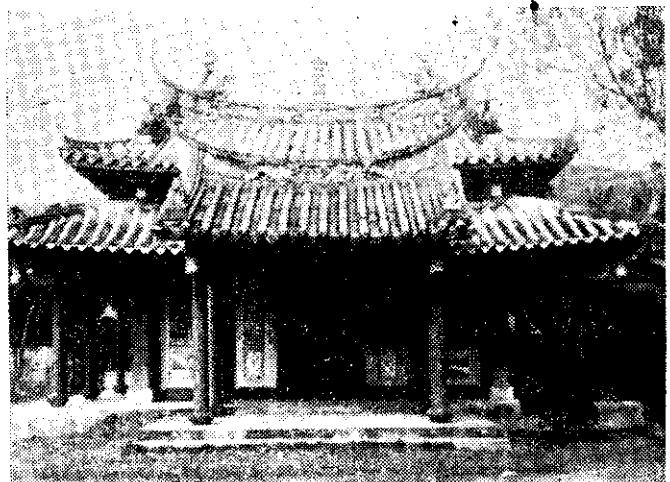


八堡圳的林先生廟

陳文卿



八堡圳。

施世榜非常感謝林先生的指點，賞他千金，林先生分文不取，悄悄的離開了彰化。

農友們爲了永遠紀念林先生，就在圳頭建了一座林先生廟，年年祭祀，一直到了現在。

，哭得很傷心。後來，金源叔從裏面出來，說是要帶她到派出所去報案。

前兩天晚上，金源嫂從一個相命的前面經過，那人叫她：「太太，我給你相個面，不要錢，說對了，替我宣傳宣傳就好了。」

的一點積蓄，還向人借了點錢，才湊足五千元。相面的還一再關照，如果洩漏給外人知道，就沒有效果了。

當然，交錢之後，那相命先生即不知去向了。直到昨天金源嫂才知受騙，十分悔恨傷心。（林世榮）

那相命的吹噓一番，鼓起三寸不爛之舌，說得天花亂墜。

。他說：「你今年運氣實在不好，可能大難臨頭，後果不堪設想，最好能改改運，才沒有生命的危險！」

金源嫂把他的花言巧語信以為真。相面的說，如果要改運求平安，先求一道靈符，連續退兩難，狼狽不堪。

幾年前的養鳥風行，當時造成一窩蜂之勢，結果鳥價暴跌，一落千丈，現在無人再感興趣了。

金源嫂受了愚，把幾年來

爭

——林火木——

輕紗睡衣

北上辦事，順道拜訪一位好友。他新婚不久的太太，穿著一套粉紅色輕紗的睡衣見客，在電扇下，忽隱忽現，使我感覺到很不自在。

見客有見客的禮節，許多太太們常忽略了。臥室裡穿的睡衣，怎可以出來見客呢。（湘君）



二水鄉源泉村八堡圳頭，有一座林先生廟，建築古色古香，環境又很優美，早成爲尋幽訪勝的好去處。

林先生廟所在的八堡圳頭，在彰化水利會轄內。建築這座廟的起因，相傳是康熙四十八（公曆一七〇九）年，鄉賢施世榜集合流民，開闢彰化。當時的彰化，一片荒涼，施世榜就決定在現今的二水鄉源泉村附近設置圳頭，引導濁水溪的流水來灌溉。

圳路雖然完工，但水流不通。施世榜很焦急，就懸賞千金，招納賢士意見，以解除工

程上的困難。
有一位隱名之士，來見施世榜，志願協助完成此事。
世榜問他名字，他笑而不答，只說：「就叫我林先生好了。」

第二天，林先生拿來圖樣收穫。要想賺錢，應該好好從基楚做起，不要存不勞而獲，貪圖暴利的心理，才是誠實農民的本色。（楊智仁）

金源嫂受騙

昨天下午鄰居金源嫂家裏圍滿了人，大家好奇的圍着問長問短，只見金源嫂流着眼淚

皮蛋製造的問題

陳景福

(一)我製造皮蛋，鮮蛋在浸漬液中浸泡二十五天，蛋白仍未凝固，如何改進？

(二)皮蛋的蛋黃應以何色，何質，最為理想？(本刊讀者王昌其問)

(一)鮮蛋在浸漬液中，因為滲透作用，使鹼、鹽、茶及其他成分充分浸入。經相當時期以後，蛋白質受紅茶中丹寧酸與鹼液的作用，以及自身酵素作用，就凝固成為動物膠(Celatin)狀。

如果浸泡三星期以上，尚未凝固，可能是材料(配料)的處理不當，或製造手續不妥。製造皮蛋應注意下列事項：

(1) 材料的處理：①以清潔抹布擦去新鮮鴨蛋殼上附着的污垢，同時檢查蛋壳表面是否完整，破損的要除去。(最好能行比重檢查，以除去陳舊鴨蛋)。

② 所用氫氧化鈉必須質純，使用時最好能打細碎。

③ 純淨潔白不含雜質的普通食鹽即可，但要檢除雜物，用前細研。

④ 茶葉以紅茶較好，將適量茶葉加適量清水，加熱煮沸，待茶汁色澤濃厚為度。然後以布濾去殘渣，放冷備用。

⑤ 氧化鉛要化學用而質純者。

⑥ 清水煮沸放冷備用。

⑦ 如採用包裹法製造皮蛋，星期後，即可取出供食用。

時，所用之粉壳(鷄糠)要選清潔乾燥的泥土。最好取砂質壤土，除去附着的草根砂礫雜物，晒乾後研成細末，用細篩篩過備用。

(2) 皮蛋的製造法：有「包裹法」、「浸漬法」及「混合法」三種，你所用的方法，想是浸漬法，要點如下：

① 據何慶民試驗研究浸漬液配合比例為：氫氧化鈉五%，食鹽一〇%，紅茶一·五%，氧化鉛〇·四二%，冷開水一〇〇%，配合比例按照蛋的重量計算。

② 製作步驟：先將所用材料或配料一一秤好，充分混和後，加入茶汁及所需水量。充份攪拌，使它完全溶解。

鴨蛋放於預先洗淨乾燥的容器中，再將上述配合液慢慢傾入，加上壓蓋，使蛋全部浸入溶液中，不浮起。

然後封閉罐口，隔數天開罐，將蛋上下調換一次，加密封。

浸漬期間，可能有些配料

不完全溶解沉澱，因此每隔二

天或三天，以小管吹入空氣，使配料分布均勻。如此經三個

(一)優良的皮蛋，卵白呈琥珀色，美觀，味鮮美，嫩軟可口；卵黃外層呈墨綠色，內層成棕黃色，質細緻，風味好。

(二)在滾湯中，反復三次，每次以五秒中為度，不可太久，以免太老失味。(芝敏)

柴魚生菜

材料：高麗菜半個、芹菜半杯、芫荽隨意、柴魚屑、紫菜、糖、醋、醬油、麻油、鹽、蒜、辣椒酌量。

做法：高麗菜洗淨，切成一寸長絲，放在盆內加高粱酒十分鐘，擠去水分待用。蒜、芫荽、芹菜等洗淨切成屑。水後洗淨。將揉好的包心菜與其他各種料加入調味料，即可上桌。(芝敏)

材料：腰子一付，筍片，芝麻醬或芥末。

做法：腰子洗淨剖開，挖去白筋切成鋸齒狀厚片，在冷水中漂洗。筍用高湯煮熟，切片放冰箱中冰一會。

鳳還巢

材料：嫩子雞一只，(或鸽子數只)。醬油、酒、糖、鹽、薑、葱、大型檳榔蕊芋一只，麥粉二大匙，生菜兩棵，炸油半鍋。

做法：雞殺洗後，用醬油、糖、酒、薑、醃泡二小時，時間看雞的大小而定，並需時常翻動，使全身都泡到醬汁。醃好後掛起吹乾。

芋頭去皮、洗淨、刨成均勻的細絲，拌和鹽及乾麵粉。

裝入芋絲做成的鳥巢中，也可切塊後排放，鳥巢四周可放生菜及番茄片，以增美觀。如嫌生炸子雞，不够酥軟，可改用香酥鴨製法，老年人就較適口。(再鑑)

凹下，連杓浸入油鍋，不能翻動，油不能太沸。只要炸成淡黃色，已香酥，即可輕輕移放在大盆中，像一只大鳥巢。然後將子雞也炸酥，整只裝入芋絲做成的鳥巢中，也可切塊後排放，鳥巢四周可放生菜及番茄片，以增美觀。用筷子將芋絲平貼在杓內，中心與四周厚薄均勻，中心凹下，連杓浸入油鍋，不能翻動，油不能太沸。

◎裕興新一號(煙台力巴)卷心白菜

本品種原系本產黑葉包心白與日本煙臺交配育成之新一代早生純黑葉包心白，自正月至十二月間隨時播種極容易栽植，菜株強健結球完全包被，耐寒、耐雨不腐爛抗病力強，食味俱佳，冬季播種65天可收成每球一公斤半以上，暑期高溫下直播55—60天可收，每球二公斤左右，十成收穫為其特性，全天候之優越品種，為消費者賞識之新品種。(試作附郵一元即寄，每台兩70元、三兩罐裝各地種子行均有售歡迎採購)

長岡交配
60日甘藍、無雙白菜等各品種現貨供應
夕キイチ種苗會社產品
大和農園產品

巨豐波菜〔本品種生長快，可在八月至三、四月間隨時播種，比其他品種產量高數倍。
ミカサ菠菜〕一代交配種，綠皮、黑花紋、肉鮮黃
小玉西瓜、子少甘味甜度高，每粒重1.5公斤
ニユーメロ口
ン香瓜綠皮、抗病強、色光澤、結球多

金力甘藍 金城甜瓜 四葉胡瓜 繡王西瓜
◎秋季新到 草花種子 四十餘種原封包，上記皆精美繪袋裝包防濕，保證品種可靠，歡迎選購。

美國產品：加州甜椒、大心高、大球、小球、青花苔、西洋芹菜、洋蒜、蕪菁、甜菜
6811人參、366·5022生菜

新裕興企業股份有限公司
總代理
台北市迪化街一段一四九號
台灣郵政劃撥：502號 TEL. 543787