

怎樣醃鹹菜？

福景陳

問題：(一)一百斤芥菜做鹹菜，要用幾斤食鹽？

(二)家庭製作時用手揉搓，太費時費力，應如何改進？

(三)芥菜入缸要平放或立疊，那種較好？

(四)醃漬芥菜，是否要加入防腐劑？

(五)如一月開始醃漬，五六月間出缸，要怎樣保管？

(一)醃製芥菜所用食鹽量，看開始醃製至消費期的長短而定。自醃製至消費期間在一個半月以內的，每百斤芥菜加食鹽六—八斤。二—三個月，九—十斤。三—五個月以內的，十一—十三斤。六個月以上的，加鹽十五斤。

(二)這是指醃製期在元月時的用量，食鹽用量如占菜重九% (即每百斤菜加鹽九斤)，醃菜可保存到四月。如果製成期在三月，鹽的用量必須提高至一一%，才能保存到六月。

(三)家庭醃漬芥菜，用手揉搓很簡便，目前尚無用機器以代替人力的方法。

(四)入缸的菜要逐層平放，不要一次疊積，操作法如下：入缸前，缸底先撒布少量食鹽，然後加菜一層，株株排好，用力揉搓壓實。以後加一層菜，撒一層鹽，每次都得壓緊，使菜與鹽摩擦。像這樣排列數層，將達缸口時，舖上一層老葉，撒些食鹽，上放厚木板，壓以重石。

(五)食鹽有阻碍腐敗菌的作用，同時幫助有用的菌類繁殖，是一種良好的防腐劑，不必再加其他防腐劑。

(六)芥菜自開始醃漬至出缸時間，要保存半年之久的，注意事項如次：

①壓蓋和壓石為製造醃漬物不可缺少之物，壓蓋的大小，應適合桶口或缸口直徑，不可過大過小。壓石的重量，依醃漬物的種類及數量調節。通常芥菜一百斤，食鹽十斤，使用五十斤重的壓石。

蓋壓石的重量，須使汁液浮至壓蓋上面，醃菜與空氣不接觸，就能防止變質。否則失

時間，要保存半年之久的，注意事項如次：

①壓蓋和壓石為製造醃漬物不可缺少之物，壓蓋的大小，應適合桶口或缸口直徑，不可過大過小。壓石的重量，依醃漬物的種類及數量調節。通常芥菜一百斤，食鹽十斤，使用五十斤重的壓石。

蓋壓石的重量，須使汁液浮至壓蓋上面，醃菜與空氣不接觸，就能防止變質。否則失

時間，要保存半年之久的，注意事項如次：



綾織訓練班及成品展示(劉展)

綾織

是日本高級和服製作過程中，最費時而需要技術的一種手工藝。這需要較長時間的訓練，精巧的手藝，與相當的耐心，經過認真持續的練習，技藝才能達到水準。

三年前，省農會與日本商社接洽，在全省九個鄉鎮農會試辦訓練班，結果以西螺及溪州農會成績最優。

參加綾織班的婦女，經三個月的訓練，可以參加製作。平均每人每月可收入一千多元的工資，對農家是一項很好的收入，目前仍計畫擴大推廣。

去壓石的效用。又壓蓋和壓石均於使用前要洗滌潔淨，曬乾備用。

②醃菜務須放在日光不易照射的陰涼處所，醃漬後桶上雖有蓋板和壓石，還要用堅韌的紙覆蓋，以防塵埃侵入。桶上寫明製造年月日及種類。

③保存中，壓蓋上的汁液如發酵而生氣泡或微菌，或有異臭味時，可將壓蓋上的汁液全部倒出，再配製鹽水注入至壓蓋上。如未發現有異狀，即不必更換鹽液。

吸收新知識

盡管現代的教育多麼普及，仍然有許多人不會看書，甚至寫一封信給朋友，都得拜托他人。

有些人雖然上過學校，但在畢業後就很少接觸書本。他們的空閒時間，寧願在街上遊

蕩，做些無益的消遣，從來沒有想到要吸收新知識。

我們並不一定要在大學裡才能獲得高深的學問，最主要的還是須靠着自己努力？古今中外的名人，自學成功的例子很多。

時代愈進步，處世愈複雜，如不好好的充實自己，就要落伍了。(黃美仁)

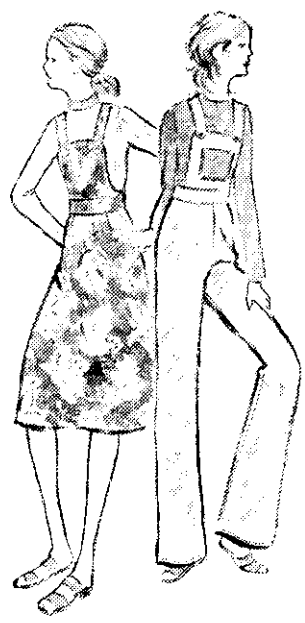
買鞋要試雙腳

我在台北買了一雙皮鞋。當時，只試穿了右腳就買了下來。

回到家鄉，穿起來右腳是適中，左腳却很緊，走不上幾步發疼了。最初我還以為新皮鞋，頭幾天，免不了不慣，可是，過幾天情況還是一樣。拿起來仔細一看，這時才發現皮鞋大小不一。(俊筆)

李碧儀

工作



右：這是一套便於工作的吊帶式長褲套裝，上衣可選穿羊毛套頭衫，或厚棉布外衫。褲子可用耐穿耐洗的牛仔布。袋口沿邊車線飾線，予人平整、大方之觀感。
左：羊毛套頭衫與吊帶式連底裙搭配，宜選用深色的印花厚棉布。活動自如，適宜居家作業。