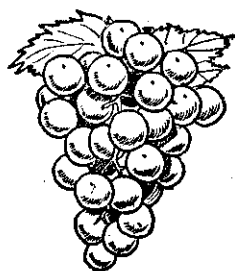


農村家庭



葡萄加工

葡萄除了生吃之外，還可加工製造葡萄果汁、葡萄果凍、葡萄果醬，風味芳香，大家不妨做做看！

——鄭正勇——

葡萄果汁 grape juice

葡萄鮮果經洗滌，稍微晾乾除去附於果房上的水分後，將果梗除去。果粒置於珐瑯鍋中加熱至 60°C ，（省產的黑后葡萄可以加熱至稍沸，對色澤無影響，但是白葡萄如金香，易損失香氣）經5~10分鐘後，倒入細麻袋或紗布袋內，壓榨出果汁即可裝瓶置冰箱中，飲用時添加煮好冰冷的濃糖液至自己喜歡的甜度即可。

此法適合白色或紫色品種，但是由於壓榨後未經殺菌處理，於 5°C 的冰箱中只能貯藏2星期左右。如果將果汁置於塑膠袋內，放在凍箱裏，可以貯藏一年以上。

由於葡萄汁中含大量的酒石，所以要久貯時，可以將果汁置於零下 $2\sim 3^{\circ}\text{C}$ 1~2星期，此時果汁中因含糖量的關係（一般品種約10~15度），不會結凍，但所含的酒石會析出沈澱，果汁變成透明狀。

此時可將果汁過濾裝在用熱水煮過的瓶子，將裝好而未封蓋的瓶置沸騰的水中消毒10分鐘左右，水需淹至瓶頸，鍋子加蓋。

消毒後的瓶立刻加蓋，先用溫水（ $60\sim 70^{\circ}\text{C}$ ）再用冷水（ $20\sim 25^{\circ}\text{C}$ ）冷卻，貼上製造日期的標籤，置於低溫暗處，可貯藏一年。

葡萄果凍 grape jelly

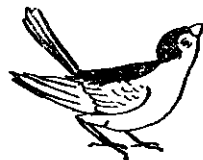
將製造出的果汁，每公斤加砂

糖1公斤，置珐瑯鍋中以快火煮，隨時用小湯匙或筷子取出滴於冷水中，如果有凝結情形即可離火。另一判斷果凍是否煮好的方法是用溫度計測試，在晴天裡，溫度

達 104°C 時即好。亦可用屈折計測，至呈 40° 的糖度時即可。此時應趁熱裝入已用沸水煮20分鐘以上並取出烘乾的廣口瓶，迅速封蓋後，先用溫水（ $60\sim 70^{\circ}\text{C}$ ）再用冷水（ $20\sim 25^{\circ}\text{C}$ ）冷卻，所製成果凍色澤鮮明澄清。

由於葡萄的品種及熟度不同，果粒中原來所含的果膠量也不同。如果發覺不易凝結時，可以在上述1公斤砂糖內混入5~10公克的洋菜粉，促進凝結。

洋菜粉亦可果膠粉（pectin）來代替，後者價格較貴，但是製成的果凍品質較佳。



葡萄果醬 grape jam

葡萄鮮果經洗滌，稍微晾乾，除去附於果房上的水分後，將果梗除去，果粒置於珐瑯鍋中加熱至60°C，用果汁機打碎，以粗孔的網濾去外皮及種子，所得果汁及果肉以製造果凍的方法製造，其製品即成較果凍混濁的果醬。由於各人口味不同，可用不同品種的葡萄作適度的混合或酌量加入檸檬酸。

除外，公賣局亦利用葡萄製成美味的葡萄酒及白蘭地。



家庭主婦 應不斷 充實自己

陳玉燕

家庭主婦應認清自己的責任，在家庭是一個主婦，在社會上是一個教育者。不但要教育自己的兒女，還要影响到別人的兒女，而且需要接受新的教育，新的知識，不斷的充實自己。

(一)創造新環境：要摒棄傳統的、保守的舊觀念，創造新環境，用科學方法治家，勇於改正缺點。

(二)服務的精神：家庭工作就是一種教育服務工作，並不是為生活而生活的場所，更不是為了有所“歸宿”而已，應本着服務的精神，治理家庭，教育下一代。

(三)堅強的意志：克服家中一切的困難問題，要樂觀，要有堅強的意志和奮鬥的精神。

要尊敬，對幼小要愛護，認定個人利益就是社會國家利益的一部份。

(四)誠遜的態度：忠誠謙遜，是做人的基本態度，傲慢會離羣孤立。對家人忠誠相處，對鄰居和睦互助。

(五)勤勞的習慣：“勤勞可以興家”。養成勤勞的習慣，尊重其他勤勞工作的人。

(六)儉樸的作風：勤儉節約，不羨慕富貴虛榮，不崇尚奢侈浮華；不隨便浪費一點一滴有用的金錢和衣着食物。

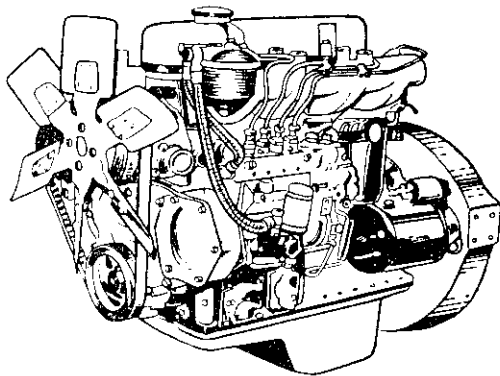
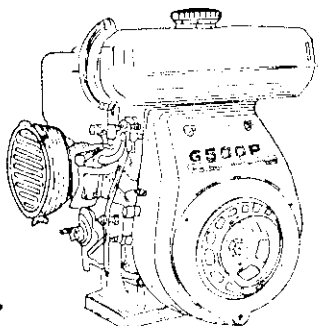
(七)好學的精神：開拓自己的生活領域，多看書、看報，關心世界大事，培養高尚的興趣，充實精神生活。



三菱 柴油引擎

建設機械用
發電機用
農業機械用
一般動力用

汽油
1.2HP~15HP
柴油
10HP~1550HP



各型機種齊全・現貨供應

**MITSUBISHI
ENGINES**

順益貿易關係企業

總代理：金堅貿易股份有限公司

台北市延平南路5號 TEL:3822551~3