

梅 汁

台灣有一家廠商製造濃縮梅子汁外銷日本。在日本很流行飲用梅子汁，他們將梅汁以糖水稀釋，或再加二氧化碳作成汽水飲用。

製造法是將青梅洗淨後，以打碎機打碎，此時不能將種子（核）打破，不然會增加苦味。然後以離心機將種子與果肉分開，因為種子較重所以可落下，果肉即由上面摔出來。在打碎時所流出的汁要收回。果肉再以壓榨機榨出汁。將這梅汁過濾即可加糖水稀釋飲用。因為梅汁酸度頗高（可達到5%），所以要稀釋10倍才適合飲用。糖水以16%濃度來稀釋。

青梅汁本身有苦味，但稀釋後即不太感覺其苦味。如將成熟者洗滌後，搾汁並經過精濾機，再調以糖汁（加至15%糖分）即可作成一種梅汁，如要防止其果肉沉澱，即可加入安定劑（如CMC之類），再經過均質機即可製造很安定的帶有粘性的果汁。

請訂購“豐年” 贈送山胞閱讀

一位熱心的山地農業推廣工作者，發起訂閱“豐年”贈送山胞運動，以提高山地農業知識，改善山胞生活。他自己首先訂閱“豐年”兩份，希望大家踴躍響應。

辦法：請將“豐年”一年期訂費200元，存入郵局劃撥帳號5930號豐年社，並在劃撥單通訊欄內註明“贈閱山胞”字樣，本社即按期贈送你指定的山胞讀者。如未指定贈送對象，山胞名單由山地農牧局提供。

豐年社謹啓



臺灣銀行

存款戶升學進修融資

凡本行各種存款戶最近六個月每日存款餘額達萬元以上者為本人或子女升入大專院校或出國留學得申請本融資：

國內升學最高四萬元

出國留學最高廿萬元

期限四年，分十六期平均償還本息

國內升學 出國留學 融資請向本行 各地分行洽辦 承辦外匯

