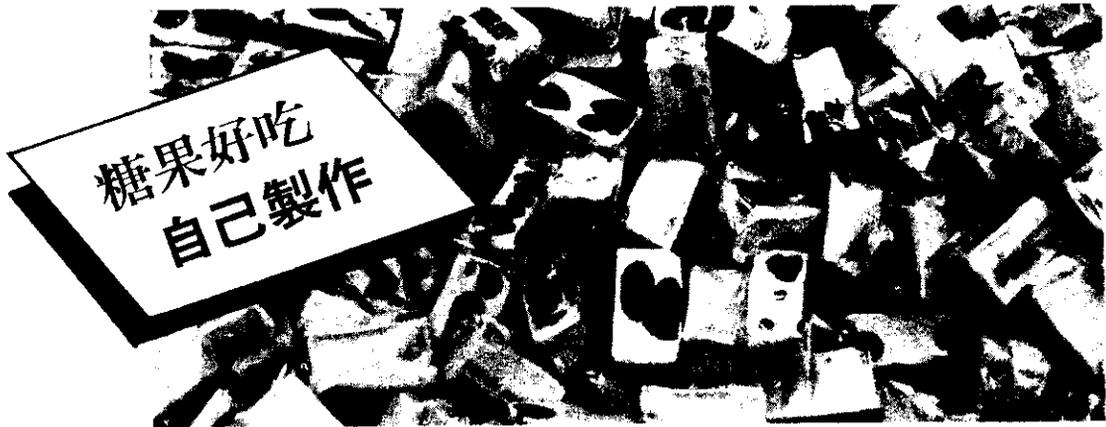
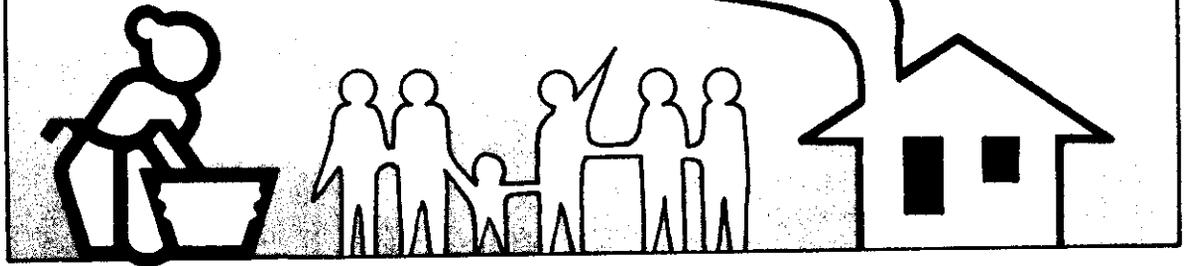


農村家庭 家事改進



(阿豐 攝)

(一)花生糖——花生米去壳炒熟連衣放在竹筐上冷卻。清水溶解白糖煮濃，濃糖汁滴進水裏即凝結成塊爲合，止火加香蕉油拌勻，用壳盛糖漿提高淋下竹筐內花生米中，用手震盪竹筐，使糖漿均勻，沾在每顆花生米上，到全部花生米都沾有糖汁爲止，馬上將花生糖倒在木板上，用木棍推平，很快冷卻變硬，用刀切塊。

(二)杏仁花生糖——花生米炒熟去皮，白糖加少量麥芽糖少量水慢激煮化改爲猛火煮滾，到糖汁濃度牽絲不斷爲止，加上花生米、杏仁露和勻，倒在板上，木棍壓實推平整，刀切。

(三)薄荷軟糖——清水和勻藕粉，加白糖慢火煮10分鐘止火，攪到冷，滴入薄荷精和勻，取出，板上搽油，將糖滾成各個小球狀，冷卻

在糖層中滾轉，包透明紙。以上各份量自定。

(四)杏仁奶油糖——奶油半斤、白糖1斤加水在鍋中猛火煮滾，到糖液濃，滴入水呈凝因爲合，滴入杏仁露、鹽，再煮滾幾滾，倒落板上，冷卻，切塊紙包。

(五)可可棉花軟糖——明膠1公分撕碎，清水20公撮煮溶，拌勻，傾入明膠，可可粉1公分混和，用筷子打勻15分鐘，成爲濃雪花膏式，倒在板上，周圍用木條範圍之，上面用木棍刮平推整齊，隔夜取去圍木，切塊紙包，本品利潤很高。

(六)桔子軟糖——明膠10公分水浸一夜軟了。浸餘水加白糖60公分慢火煮化，半點多變糖濃成漿，拉爲絲不斷爲合，將食用黃色素，明膠溶液慢慢加入糖漿中，拌勻，加桔子汁拌和，止火，再攪和，倒在

線盤上，冷卻，切塊紙包。

(七)口香糖——丁香油15滴，糖粉450公分，阿拉伯樹膠粉5公分和勻，篩過，在粉中央挖一個凹孔，龍涎香精10滴拌蒸餾水放在凹穴中，拌勻，玫瑰紅粉0.2公分溶水先放入，撒澱粉按模切片，放進石灰箱中，乾燥後包裝。

(八)麥芽糖——大麥放桶中加水拌1日夜，洗2~3次，夏天1天半，冬天3~4天，麥脹大軟而破碎，舖在竹席上，3寸厚，加蓋，過幾天發芽半公分長可用。發芽時澆水。洗淨麥芽，乾水，在F1裏搗爛，入袋，放桶中，拌水用手擦，渣滓均爛了，將汁入鍋，猛火煮滾兩點鐘，改慢火煮，攪拌，免粘底，到糖漿濃成膠就是，裝瓶。(汪汪)