

# 萄蘿色黃漬醃

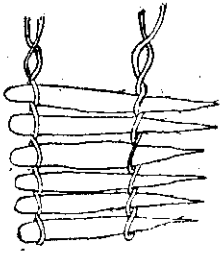
——明 阿——

既好看，吃起來又脆嫩甘美。

(一) 蘿葡的乾燥

選擇體形細長，表皮沒有破傷的成熟蘿葡，除去細鬚和葉子，用稻草或刷子洗淨後，如左圖，每八至十條蘿葡用繩子編結起來，掛在太陽下晒乾。這種晒的方法非常好，不像我們平常在地上晒時，容易混有泥沙或雜物，而且收起來時，只要拿着繩頭就可以了，所以非常方便。

晒時所需要乾燥的程度，依製造後要貯藏時間的長短而定。



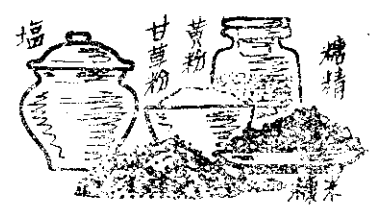
法方的葡萄晒

現在又是蘿葡

豐收的季節了，許多讀者想知道蘿葡的加工方法，這裡特別介紹一種醃漬黃色蘿葡方法，讀者們可以試試。

製造醃漬黃色蘿葡(タクアン)最佳，因為製成品

在六月食



用，要晒到蘿葡可以灣成圓形(約十日)，假如預備在七月以後才食用，就需要晒到蘿葡

可以打結的程度(約十五日)

。在乾燥期間，應該注意晚間冷氣的侵襲，所以晚間最好用粗草席蓋起來。

(二) 其他用具及材料

木桶一只最好有蓋、食鹽、米糠(是沒有加石粉的)、甘草粉、食用黃粉、糖精、和壓用的大石頭。

(三) 醃漬法

① 第一次醃漬：先把鹽和黃粉的混合物，散布洗淨乾燥過的木桶底。然後把晒乾的蘿葡緊密鋪放一層，再鋪食鹽和黃粉的混合物，又再鋪放一層乾蘿葡。這樣繼續鋪放數層後，用大石壓好加蓋，放置在陰

涼的地方，直到蘿葡稍帶苦味時，就可以作第二次的醃漬了。

第一次醃漬所需要的鹽和黃粉的多少，依預定貯藏的時間而定。例如要貯藏二星期的，每一百六十斤新鮮蘿葡，使

用鹽八臺斤，黃粉四公分；用六十臺斤的大石頭加壓，約醃

漬四、五日則可。如果要貯藏二個月，則每一百六十臺斤新

鮮蘿葡需用鹽八臺斤，黃粉二公分，用七十臺斤的大石頭加

壓，醃漬四、五日。

② 第二次醃漬：把糖精、黃粉、甘草粉、食鹽、和炒過

晾涼的米糠按序混合。和第一次醃漬一樣，把第一次醃

漬後的蘿葡裝入木桶中，加壓加蓋，陰涼的地方放置約一星期就可食用。各種材料的需要

量，也依貯藏期的長短而定。例如要貯藏二星期的，每一百

六十臺斤的新鮮蘿葡，要糖精

十二十六公分，黃粉四公分

，甘草粉二十公分，鹽一臺斤

，炒米糠三臺斤，用五十臺斤

的大石頭加壓。又如要貯藏二

個月的，就要需糖精十六公分

，黃粉三公分，甘草粉六十公

分，鹽四臺斤，和炒米糠三臺

斤，再用六十臺斤的大石頭加

壓就行了。



洗臉時先用

雙手捧水(可以

## 衛生洗臉方法

徐純惠

鍋裡去煮開消毒，毛巾就做了細

各位農家主婦，現在介紹一種新式的洗臉方式，這種方法不但可以防治眼病的傳染而且經濟簡單方便。

如果每個人能採用這種新式的洗臉方法，眼病的傳染就可減少許多，這是怎麼說呢？因為潮濕的東西，細菌最容易孳生，毛巾浴巾等用過後，掛在那裡並不容易乾燥，尤其在冬天洗臉毛巾，如不拿到太陽下去晒，或是常放在



法鋪種三葡羅

## 家事常識

呢絨衣服保護法  
呢絨衣服，穿了三四天，就應該拿到太陽光

下去晒，使汗味，濕氣蒸發掉。晒時須把衣服反過來，以免退色，晒若干時後用軟毛刷子仔細地輕輕刷一遍，尤其注意領，肘，袖口及臀部。但刷時須向一定的方向，以免料子起毛。

## 洗去衣服上的鐵鏽

衣服掛在釘上都很容易沾到了鐵鏽，而且都是很難洗脫的。如果你先把它有鐵鏽的地方，用開水浸一下，再塗上一些已經發酵的牛乳或是稀飯，再抹上肥皂，那麼一洗便乾淨了。