冬瓜蜜餞

朱仙和

「冬瓜蜜餞」臺灣通稱「冬瓜糖」，因其具有香氣與特別的滋味，所以無論春夏秋冬，是大家都愛吃的一種糖食。

茲將本省民間冬瓜蜜餞製法，介紹如次以便大家參考。

①材料

（一）冬瓜一〇〇臺斤。

（二）白砂糖（黑糖不可用）一〇〇臺斤。

（三）石灰一磅（市面有售，價格極廉，白色無雜質成分或污物的為佳）。

（四）糖粉（極細微粉末砂糖）一〇臺斤。

②製造

（一）選購已成熟的完整大形無病蟲害的冬瓜，剝除外皮，並除去種子及瓤膜，然後切成厚二公分，長八公分如手指狀的長條，以備應用。

（二）水槽或大木桶一個，將石灰末放入木桶內，加入少量清水攪拌，使其溶解成飽和石灰溶液，所需溶液多少，以能淹沒冬瓜原料為止。

將切好的冬瓜小條，全部投入石灰溶液中，有浮游水面的冬瓜時，用木板等物輕輕壓下，浸漬一夜，目的是防止冬瓜形態的崩潰。

（三）翌日早晨將冬瓜全部取起，用清水洗淨，然後將冬瓜放入已開的沸騰水內，煮沸的三〇分鐘後，將煮汁丟掉，再放入清水中漂洗約一小時除去石灰味。

（四）糖煮時，先加一桶水（一バケツ，約一〇公斤），然後放冬瓜一層，砂糖一層，最後上面多加一層砂糖，以上所需加糖量約為七〇%，剩餘的砂糖在煮沸時漸次加入。加熱濃縮，到取糖液數滴滴入冷水中時，凝結為塊狀而糖分不散時，即可完全停火了。

（五）將煮就的冬瓜糖取出放在竹篩中（竹製ザル），等糖液滴完後，移在較大的竹盤中風乾之，最後再與糖粉混合拌勻就成「冬瓜糖」了。

註：（一）浸漬石灰液時，必須平均而完全，因為冬瓜如沒有受石灰水浸到時，製成品軟化有損外觀，風味也差。

（二）糖煮之後期，糖分已達飽和狀態時，很易焦化，所以在煮到末期時，應改用文火以防止焦化。

（三）若濃縮不足或糖分不足，製品濕度很高時，糖分不能結晶，那麼冬瓜糖不易貯藏。

（四）剩餘的糖液，可以做「冬瓜茶」出售。

（五）以上原料可以製造冬瓜糖一二〇公斤。

涼爽舒適的童裝

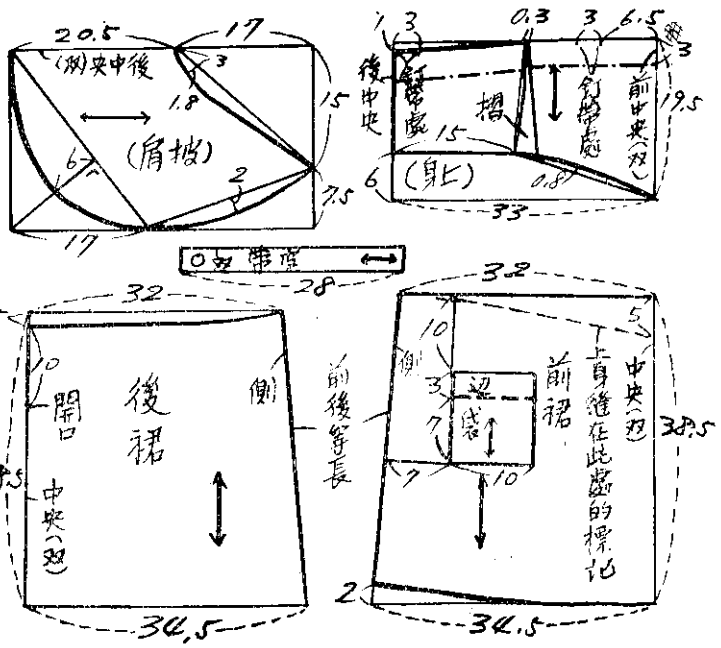
——六、七歲女孩用

這件衣服的特點是附有一個小披肩。平常天氣熱時，不加披肩，穿着是非常涼爽舒適的，但遇到天氣轉涼或出外時可以加上這件小披肩，那麼可以防止孩子受涼，而且文雅大方。

布料選用小花洋布或格子布都是非常合宜而且大方的。披肩如用白色，那麼口袋邊和鈕扣都應該也用白色的，使得色彩調和。七十二公分濶的布有一公尺七就够了（披肩在內），如用白布做披肩，則另需四十五公分的白布，那麼花布就應少買四十五公分了，）鈕扣兩粒，拉鍊一條（廿公分長，也可改用揿鈕代替）。

紙樣照圖畫好剪成後，鋪在布上，留出毛邊再裁。

縫時先在前裙上將口袋做好，再將前後裙縫成一個圓筒，腰收得與上身一樣大時放在一邊待用。上身打摺後與裙縫合。上拉鍊，背帶，貼邊縫好。最後做披肩。



本刊六卷九期舉辦的豐年有獎測驗，答案已於六卷十一期發表，全部答對的獎品書籍，其中「養猪便覽」「好農村歌譜」及「蔬菜」已於六月九日寄出，但希望要「養鷄便覽」的，因為加印份數較多，要到七月中旬才能寄出，請原諒。