



皮蛋和鹹蛋

一 蓉 穆

皮蛋

皮蛋的製造方法很多，大致可分為新舊兩種製造方法，舊法用包土法製造，需要時間較長，但製成品味濃厚。新法為浸液法，成熟快但味較差，茲將兩種方法分述於後：

需要的材料：

蛋	一〇〇	個
紅茶	一五〇	公分
生石灰	三七五	公分
鹽	三七五	公分
鹼	一一二	公分
木柴灰	二	立升
穀糠	少	許

②浸液製造方法：

照下表先取少量水與茶葉同煮，濾取茶汁，次將苛性鈉，鹽加入其餘水內，等其完全溶解後將茶汁倒入，使其混合均勻，倒入罎或大口瓶內，再加

①包土

製造方法：先將下列各種固體成分分別研細混勻。紅茶用少量水煮成茶汁後加

衣服發霉的來源是濕氣、汗水、油垢、果汁、醬油及其他各種有機物的污點的，可採取下列方法防止。

- ①將衣服洗清潔並完全乾燥後再行收藏。
- ②收藏的箱櫥一定要選
- ③箱櫥放置的地方，應使其乾燥通風。
- ④日光殺菌力最強，衣服收藏相當時日後，應取出於日光下曝曬之，夏季及霉雨季更應常常曝曬。

衣服防霉法

口縫密合而不透氣的。

將蛋浸於其中即可。用此法製造皮蛋普通一至二星期即可成熟。

需要的材料：

純苛性鈉	四〇	公分
鹽	一〇〇	公分
水	一	立升
茶葉	五	公分
蛋	二〇—三〇	個

鹹蛋

鹹蛋亦稱醃蛋，能久貯不壞，且風味頗佳，亦為一般家庭所樂於食用一般。

製造方法如下：

將鹽溶於冷紅茶與草木灰

混和，調成稀漿狀，盛於罎中，再將洗淨之蛋浸入，以油紙包封罎口置室內約一月左右即可成熟。又灰與鹽以二〇：一配合，用紅茶汁或米湯調成泥狀塗於蛋外，置通風處約三四星期也可成熟。

所需要原料如下：

蛋	一〇〇	個
草木灰	三十四	立升
鹽	二五〇—三〇〇	公分
冷紅茶	少	量
黃酒	二五〇	立方公分

少女流行時裝

夏天裡，天氣熱，為了力求涼爽，舒適，于是大家的衣服都趨向簡單，樸實，不但把那累贅的衣領取消了，衣袖也縮短了。現在特別介紹一種非常適合於少女們穿的流行敞領，短袖的衣服。這一式可以做成三件不同的衣服，你看那大圓領是多麼風涼，多麼簡單，趕緊動手做一件吧！

材料：夏天的衣服是用綢

與麻布做最好，不過麻布價錢既便宜又經洗耐用，所以日常穿用最經濟的，而且現在印花麻布花式真多，你盡可選你歡喜的去。一件細褶裙或四幅裙的衣服只要九尺就夠了，如果做圓裙那必須一丈一尺了。

裁法：後身完全照圖繪就，放出縫頭裁。前身比較複雜

，是由兩片合起來的，就是紙樣畫好以後，先沿着圖上粗線剪開，領口部分如用扣式的，那麼裁時左片放出一公分，右片除放出一公分外，還得另加扣尖兩公分。如用圓領或結式，那麼只要雙摺就行了。至於身體部分，圖中「切開」是將紙樣剪開加闊兩公分，一共要加六公分的。裙可做細摺，四片或圓的由你去選擇。

縫法：做時先做前身，將加闊的部分摺得與原型一樣，然後與領圍縫就。其餘就像做普通衣服完全一樣了。

