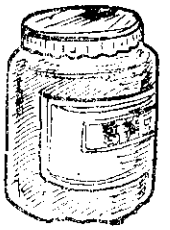
四川辣豆瓣醬

本先



四川辣豆瓣醬，價廉味美，營養豐富，現在把牠的製造方法介紹如下。

一、原料

蠶豆（應選取大粒豐滿而新鮮的）、麵粉（約爲豆的半量）、鹽、和其他調味香料；像辣椒，花椒，茴香等，可視各人口味酌量加入。

二、製法

（一）蠶豆洗淨，放缸中以清水浸之，浸至豆十分飽滿爲度。浸漬時間夏季約二十四小時，冬季約四十八小時，然後取出，盛竹籮中淋去水份。

（二）將已浸好的豆放室內溫暖處，每隔二三小時用清水澆淋一次，並且攪拌，使豆粒乾濕一致。如此約二三日即發芽，待芽長至四、五分時，就可剝皮。

（三）剝皮，普通多用人工，大規模製造時多以石磨稍磨之，使豆粒與豆皮分離。豆粒就成小塊狀，再浸入少量水中攪拌，等浮出豆皮可以撈去。不過成品之品質，較人工剝皮的稍差。

（四）將已剝皮之蠶豆，放蒸籠中蒸，蒸時初用急火，待水沸後改用慢火，約二三小時豆已十分酥爛，即可停火；放在蒸籠中一夜，使它充份爛熟。然後取出放冷，等溫度降到攝氏四十度時，加入麵粉，用力將它充份搓和，同時洒上已成熟之醬麴粉末，再充份搓和。

（五）將已加入麴種之豆麵混合物，以極疏鬆之狀態盛在木盤中，大約一寸厚，室中溫度保持在攝氏三十度以上。一日後表面發生很多白色菌絲，即可翻拌一次，各麴盤可作交叉形疊起，使溫熱及濕氣易於發散。又經過六七時至一日，麴面生毛狀物，可再翻拌一次，並開放門窗，至第三四日麴已老熟，即可取出浸漬。

（六）將已製成之豆麴，取出放缸中，加入比重一·一六二之鹽水（較普通小菜稍鹹）充分攪拌。以後放置露天，使充份日晒，晚間則加蓋，並且每一二日攪拌一次，使進行後熟作用，約二三月即可成熟。若在冬季則應保溫並移至室內暖處。然後加入辣椒末花椒及其他香料，其份量視各人之嗜好而定。若多量製造時則應經過煮沸，然後裝瓶中密封。

新年實用童裝

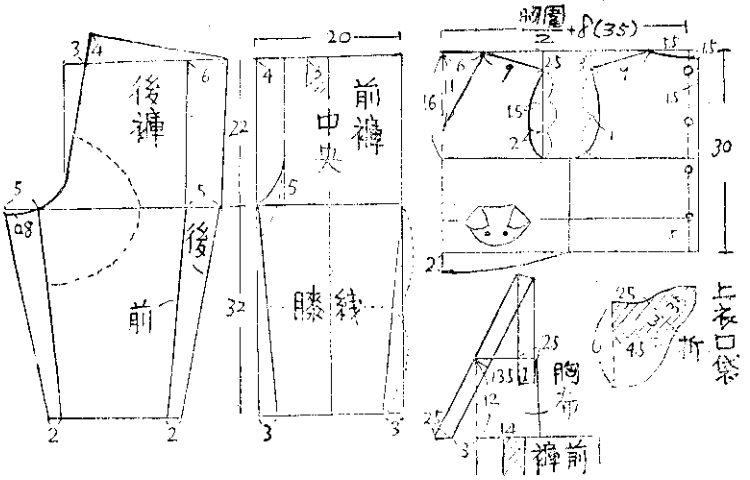
馮鏡淳

新年近了，迎接新年送給孩子們最好的禮物，是一套合身的衣服。本省產的燈草絨，人造棉、毛等都是物美價廉的理想材料。這裡介紹的式樣，男女兒童都可用。

材料　①面布九十一公分幅一公尺半。②裡布五十公分（背心用）③寬緊帶四十五公分。④直徑一公分五公厘鈕扣七個。⑤金色鈕扣（作眼睛用）四個。

製圖　按胸圍五十四公分（三、四歲兒童標準尺寸）製圖。

縫法

背心：①兜頭形口袋作好。釘在前身兩側。②脇下縫合。（整幅者無需縫）肩縫合。③面布與裡布縫合。④領用斜條鑲邊。袖根同下擺作好。⑤後背開口鎖鈕孔釘鈕扣。

長褲：①胸布上小兜作好（補綉或刺綉均可）。②口袋上小兜作好，貼在右前褲縫妥。③左脇下留七公分兩腰縫合。④襠上，褲管分別縫合，腰部間隔一公分半用機縫三條（爲裝寬緊帶用）。⑤左腰下開口作妥。⑥褲脚向上折用瓜架（千鳥掛）縫法作好。⑦背帶作好釘妥。⑧鈕孔挖好，鈕扣釘妥即成。