

介紹幾種 栽培有利的種子

- ◎夏季的蕃茄最有利
適於夏季栽培的優良一代交配種
①大紅色品種 大型赤福赤福三號
- ②桃紅色品種 福壽二號
晚化二號 榮冠
- ◎夏季農村最有利的副業
栽培容易的食用菇『草菇』日名
フクロタケ(四月中旬送種菌預約辦法函索即寄)
- ◎夏季的栽培簡單、有利的生食用的瓜類：
白雪メロン ニューメロン
- ◎夏季的各種蔬菜種子既入貨
- ◎正日本原封裝 三共、北興、日產、石原等商社出品的農藥
トランスプラントン等ホルモン劑廉售
目錄附郵票一元函索即寄

臺灣農產企業公司
臺灣農業資材公司
台北市迪化街一段八六號
電話四四二五三 四二二六五
劃儲臺灣一二七九九號

新種麵放在黑暗、乾燥、低濕的地方，約可保存三個月。
如果留一點醬麵，乾燥後保存在低溫、乾燥、黑暗處，在數月內可代替麵使用。

問：酸酵期間假使發生腐敗，應如何處理？
答：如能按照方法製造，注重攪拌，不致發生腐敗情形。

問：酸酵時間能不能縮短？
答：可以，但是需要保持醬的溫度在攝氏三十五至三十八度之間，這不是一般家庭所能做到的。

問：甚麼叫做醬色？

答：醬色是用糖製成的，就是「糖烏」或「糖色」，醬油廠可買到。

問：甘草是不是中藥？

答：是。

問：甘草與醬色應在甚麼時候加入？比例如何？可用甘草粉嗎？

答：甘草及醬色可於生醬油加熱前或加熱時加入。甘草粉可用。每一百公斤生醬油中約加白糖九公斤，甘草粉五十五公分，醬色隨意。

問：榨出的醬油，裝在瓶內，日久液面會

不會生霉，有甚麼方法預防？

答：使用清潔的瓶，殺菌後可保持較長時間不生霉。在家庭，最好不要一次榨過多的醬油。

醬油貯藏法如下：①洗淨瓶，用熱水沖洗，乾後備用。②醬油煮沸後，即倒入瓶中，瓶頭約留空隙一英寸以下。③用清潔瓶蓋或瓶塞塞緊，放冷，貯藏在低溫處。

問：榨過生醬油的渣，有甚麼用途？

答：榨一次醬油的醬渣可作醬菜，如不作醬菜，可榨二次，醬渣做飼料或肥料。

問：貴刊所介紹的方法，是不是和日本龜甲萬醬油的製法一樣？

答：這是專為家庭製造醬油設計的方法，不是工廠製法。

問：醬油在露天酸酵二至三個月後，是不是可以繼續放在露天酸酵？

答：可以。

問：以後再做醬油，可以不用種麵嗎？

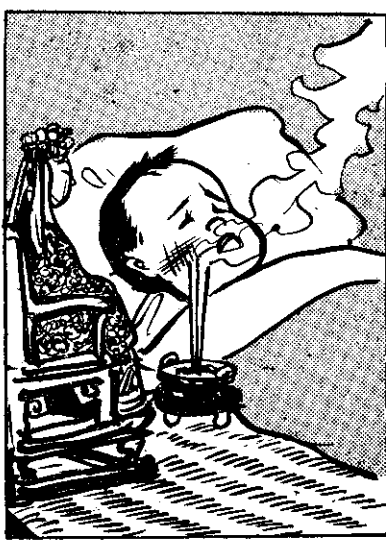
答：以後再做醬油，最好還是用新種麵。



⑥ 醫生看診正真，
診脈果結是腸炎，
趕緊食藥打針，
佳哉（幸虧）無危險。



⑤ 阿日一日起講起迷信害人，
姑媽（母）來看，
燒香收驚代志，
緊請醫生來醫（事案）。



④ 魂收果無，
彩日病沉，
工真無，
（不是辦法）人害。