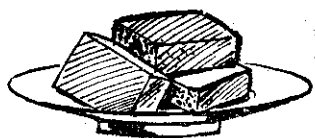


五香豆腐乳

朱仙和



豆腐乳(腐乳、豆乳)的商品種類很多，顏色有紅白黃色，香味有桂花、玫瑰、五香、酒糟等。這種用豆腐製成加工食品，是家庭中最常吃的小菜。

舊式製造腐乳的方法，是利用稻草裏面的天然微菌，使豆腐發酵，既不可靠，又不衛生。新法是培養微菌，製成純粹乾燥的粉狀菌種，接種到豆腐上製成。

接種的方法，是把菌種撒佈在方塊豆腐上，在攝氏三十度的溫度下，經過二至三天，即成「腐乳坯」。

腐乳坯製成後，先在洗淨的缸內撒放一層食鹽，上面放一層腐乳坯，再撒一層食鹽。這樣一層一層的堆上去，至缸滿為止。食鹽的份量，是腐乳坯的二十。

腐乳坯在缸裏放了兩三天，食鹽吸收豆腐裏的水份，溶化為鹽水。這時就把腐乳坯取出，用水輕洗後，裝入廣口瓶中。

裝瓶時選形狀完整的腐乳坯，配合調味品後，整齊的堆在瓶裏，最後加「波密(十度)的鹽水，以浸沒腐乳坯為度。調味品的配合，各人的口味不同，最普通的調味品配合方法如下：

- 食鹽 一斤
- 水 一斤
- 糖 半斤

混合均勻以後，另加玫瑰或桂花等調味香末。有一種香糟豆腐乳，就是加酒糟和少許

丁香及陳皮末製成。

調味品加入後，瓶蓋蓋緊，密封貯存，約經二至三個月，即可食用。製成的豆腐乳，外面有一層泥狀腐膜，氣味芬芳的，就是優良製品。

附註：本刊讀者魯亦龍來信詢問豆腐乳的製造方法，本刊約請食品加工專家朱仙和先生撰成此稿。



石斛蘭

臺灣省蘭藝協會地址在那裏？那位是會長？如何才可加入該會？

答：臺灣省蘭藝協會可由臺北市重慶南路一段三八號華銀總行轉，會長是劉啓光先生，加入該會可直接寫信去。

我種了些石斛蘭，要怎樣才種得好？施用什麼肥料，化肥如何配合？如何分盆？聽說蛋白可作肥料用是嗎？

答：小株的石斛蘭用水苔種於素燒盆內，成株用蛇木屑種於較大之素燒盆或蛇木盆內。肥料可用臺肥公司出產的花卉肥料，一克花肥加一千西西的水，噴射葉部(每月一次或兩次)。蛋白也可施用，但肥力不够完全。

石斛蘭在室內種，為增加其「日照」，可用六十度的燈泡，離植株八吋的地方照射嗎？

答：臺灣的溫度和日照都很適合石斛蘭生長，只要用竹子搭一蔭棚即可，不必室內用電燈照射。

何處有亞德利亞蘭苗出售？種子呢？

答：嘉德利亞蘭苗可向臺北水源路一一四巷一號陳瑞堂或高雄內惟路十五號李金盛處購買。(臺北市何龍問，士林園試所劉玉芳答)

醬油種麴

醬油種麴何處有售？

臺北市基隆路二段二一三巷五號種麴供應中心。

種麴價格如何？應用種麴的數量如何？
原料黃豆二十公斤應用。(屏東高樹鄉黃鵬諺問，農復會衛生組李秀答)

怎樣

鞣製

毛皮

？

鞣製毛皮，可否應用單寧酸？

答：毛皮不能用單寧鞣製。

鞣製毛皮的步驟如何？

答：①水漬：厚皮浸水、軟化、膨脹。

②刮裏：毛皮上不要部份，如脂肪質，肉質及結締組織，都要除去。

③脫脂：利用肥皂非肥皂粉等，把毛皮上的脂肪脫去。

④明礬鞣製法：明礬有鉀明礬、鈉明礬和鋁明礬三份，加水一百份(醋酸鈉一份可加或不加)。鞣製液的份量是毛皮的四倍量，浸四至五日，然後擰乾，不可用水沖洗。

⑤刮皮：即鞣製後的皮，將裏面用鈍刀或砂紙，將皮伸張，使皮纖維分離軟化。普通用機械或用手工刨，在刮皮之先，如能加脂使毛光滑，皮質柔軟更佳，其方法很多，普通最簡單者可用卵黃，加水混和後塗於皮裏面，待乾後再刮皮。

⑥在本省製毛皮，除兔皮外，還有那些種類？

答：除兔皮外，其他種類不多，只有野獸的皮。(嘉義水上鄉鄭文榮問，畜產試驗所黃立羣答)

利用普通的紗布網帶，可以做一個簡便的狗罩，預防你的狗咬人。根據狗的大小，網帶剪成二至三尺就可以。

簡便狗罩

參看圖中的方法，先把網帶打成一個活結，套在狗嘴上，拉緊了，縛在狗的耳下頸部就可以了。(未)

