醃漬黃色蘿蔔

——阿明——

現在又是蘿蔔豐收的季節了，許多讀者想知道蘿蔔的加工方法，這裡特別介紹一種醃漬黃色蘿蔔方法，讀者們可以試試。

製造醃漬黃色蘿蔔（タクアン），以美濃早生種爲最佳，因爲製成品既好看，吃起來又脆嫩甘美。

（一）蘿蔔的乾燥

選擇體形細長，表皮沒有破傷的成熟蘿蔔，除去細鬚和葉子，用稻草或刷子洗淨後，如左圖，每八至十條蘿蔔用繩子編結起來，掛在太陽下晒乾。這種晒的方法非常好，不像我們平常在地上晒時，容易混有泥沙或雜物，而且收起來時，只要拿着繩頭就可以了，所以非常方便。

晒時所需要乾燥的程度，依製造後要貯藏時間的長短而定。在兩星期後就要食用的只需晒一天。預定在明年三月食用的約晒五日。如果要在六月食用，要晒到蘿蔔可以灣成圓形（約十日），假如預備在七月以後才食用，就需要晒到蘿蔔可以打結的程度（約十五日）。在乾燥期間，應該注意晚間冷氣的侵襲，所以晚間最好用粗草蓆蓋起來。

晒蘿蔔的方法

（二）其他用具及材料

木桶一只最好有蓋、食鹽、米糠（是沒有加石粉的），甘草粉、食用黃粉、糖精、和壓用的大石頭。

（三）醃漬法

①第一次醃漬：先把鹽和黃粉的混合物，散布洗淨乾燥過的木桶底。然後把晒乾的蘿蔔緊密舖放一層，再舖食鹽和黃粉的混合物，又再舖放一層乾蘿蔔。這樣繼續舖放數層後，用大石壓好加蓋，放置在陰涼的地方，直到蘿蔔稍帶苦味時，就可以作第二次的醃漬了。第一次醃漬所需要的鹽和黃粉的多少，依預定貯藏的時間而定。例如要貯藏二星期的，每一百六十臺斤新鮮蘿蔔，使用鹽八臺斤，黃粉四公分；用六十臺斤的大石頭加壓，約醃漬四、五日則可。如果要貯藏二個月，則每一百六十臺斤新鮮蘿蔔需用鹽八臺斤，黃粉二公分，用七十臺斤的大石頭加壓，醃漬四、五日。

②第二次醃漬：把糖精、黃粉、甘草粉、食鹽、和炒過晾涼的米糠按序混合。和第一次醃漬一樣，把第一次醃漬後的蘿蔔裝入木桶中，加壓加蓋，陰涼的地方放置約一星期就可食用。各種材料的需要量，也依貯藏期的長短而定。例如要貯藏二星期的，每一百六十臺斤的新鮮蘿蔔，要糖精十二—十六公分，黃粉四公分，甘草粉二十公分，鹽一臺斤，炒米糠三臺斤，用五十臺斤的大石頭加壓。又如要貯藏二個月的，就要需糖精十六公分，黃粉三公分，甘草粉六十公分，鹽四臺斤，和炒米糠三臺斤，再用六十臺斤的大石頭加壓就行了。

蘿蔔三種舖法

衛生洗臉方法

徐純惠

各位農家主婦，現在介紹一種新式的洗臉方式，這種方法不但可以防治眼病的傳染而且經濟簡單方便。

洗臉時先用雙手捧水（可以不用面盆，直接從水頭接水），把臉弄濕後將肥皂塗在臉上，遂用雙手在臉的左右上下都搓一遍，等肥皂沫沾滿臉的全部爲止，以後再用雙手捧清水把臉上肥皂全部洗清，最後用乾毛巾擦乾就好了。

如果每個人能採用這種新式的洗臉方法，眼病的傳染就可減少許多，這是怎麼說呢？因爲潮濕的東西，細菌最容易孳生，毛巾浴巾等用過後，掛在那裡並不容易乾燥，尤其在冬天洗臉毛巾，如不拿到太陽下去晒，或是常放在鍋裡去煮開消毒，毛巾就做了細菌的溫床，所以就容易得到眼病了。像這樣毛巾常保持乾燥，細菌不但不易滋生，而且毛巾壽命也可延長。當然這毛巾不是用到破了都不洗的，你應當用過三四天以後，就要洗煮一次，這樣不但保護了你，也保護了毛巾。

家事常識

呢絨衣服保護法

呢絨衣服，穿了三四天，就應該拿到太陽光下去晒，使汗味，濕氣蒸發掉。晒時須把衣服反過來，以免退色，晒若干時後用軟毛刷子仔細地輕輕刷一遍，尤其注意領，肘，袖口及臀部。但刷時須向一定的方向，以免料子起毛。

洗去衣服上的鐵銹

衣服掛在釘上都很容易沾到了鐵銹，而且都是很難洗脫的。如果你先把有鐵銹的地方，用開水浸一下，再塗上一些已經發酵的牛乳或是稀飯，再抹上肥皂，那麼一洗便乾淨了。