木瓜種兩的加工

梁微美

木瓜栽培管理上，爲使果實大形，及整齊美觀時，必要摘去未熟的生果。這種生果丟棄可惜，其實它除了可以代替蔬菜與飼料用外，還能夠作醃漬品和蜜餞的原料，這是一種理想的經濟副食品。玆將本人所製造的醃漬生木瓜，及蜜餞加工方法簡介於後，以爲果農們的參考。

醃漬木瓜

（一）材　料

①生木瓜十公斤。七分成熟的果實最爲適宜。摘果或颱風落果，廢耕時所剩青色木瓜，機械損害的果實（如採取木瓜酵素パパイン）及不整形小形生果，都可以作爲原料。

②粗食鹽一公斤。

③上等醬油二瓶。

④糖精（サッカリン）及甘草各少許。

（二）粗漬（鹽漬）

木瓜收穫保存一天流出乳汁後，削皮除子，切爲厚〇·三—〇·五公分，寬一·二—一·五公分，長五—六公分的長方形薄片，放在盤中加食鹽混合均勻，然後放於乾淨的木桶或大缸中，桶底及最上一層都要撒布一層食鹽，加蓋用重石壓下醃一二日。

（三）本漬（調味）

粗漬經二—三天後，將木瓜取出晒片刻，使木瓜片稍乾，以後仍堆積於桶內，加醬油及上記調味料（糖精及甘草可以混入醬油內，等溶解後一齊加入），充分混拌之再加蓋保存。本漬經過一—二天，木瓜肉質變爲微暗褐色，有特殊香味時就可供食用了。

蜜餞木瓜

（一）材　料

①生木瓜十公斤：五—八分熟的木瓜合用。選擇果形較完整，木瓜肉色稍呈微褐色者最佳。

②普通白砂糖八公斤。

③麥芽糖半公斤：麥芽糖的作用是增加風味的。

④糖粉一公斤：極細微的粉末糖。

⑤沒有混合雜質的白色石灰約二〇〇公分。

（二）石灰水處理

木瓜削皮除去種子後，縱切爲四大塊，浸於飽和石灰溶液內（就是以石灰溶於水中不能再溶時的濃度）一夜。第二天將木瓜從桶內取出，移入清水中漂洗，除去石灰和乳汁的苦味。

用石灰水浸是防止在製造中果形崩潰，使製成品形狀美觀。

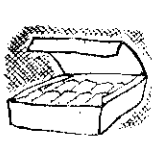
（三）加糖及製造

將二分之一的砂糖和麥芽糖和同量的水，作成砂糖溶液，然後將木瓜投入鍋內與糖液一起煮沸，三〇—四〇分鐘許，看糖分的濃縮狀態，而將剩餘的砂糖分數次漸漸加入，煮至糖液已會引糖絲條狀，或用糖液數滴，滴在冷水中時，糖可以凝結塊狀時就是好了，然後取出乾燥。

（四）乾燥

將木瓜糖從鍋內用箸一塊一塊取出，晾到將要完全乾燥時，把糖粉加入混合均勻後，就得木瓜蜜餞了。

製品以黃褐色透明，每片形態整齊，硬度適宜，有白色糖霜一層，並具有木瓜固有風味，而無焦化，苦味者就是上級品了。

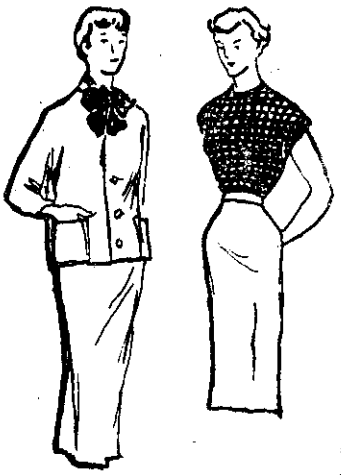


春裝

阿蘭

這裡介紹一套合於春夏時節，無論青春少女或是中年婦人的幾件時裝。天氣稍暖時可以只穿綢衫和裙，天氣轉涼就加上這件簡單大方的短外套，若是出門訪友再將綢巾在頸上打一個蝴蝶結，更是活潑洒脫。

買布時選擇質地較厚爽而不易縐的純一色布料做裙與短外套，短衫與綢巾不妨用花色比較鮮艷觸目的薄綢做，當然你要注意到這兩種顏色的調和。短外套可做單的，但你假如願意做成夾的，那麼裡子就用短上裝的薄綢做，是再合宜沒有了。



材料：短外套與裙需要九十公分濶的布三公尺，綢衫與綢巾需九十公分濶布一公尺六，（如短外套裡也用同一種布，那麼就要二公尺七了）。襯裡六十五公分，大鈕扣三粒，小鈕扣六粒，裙拉鍊一條。

註：這幾件衣服式樣詳細說明，本社印有單張，想讀者一定歡迎，如需要時可來信至本社農村家庭編輯室索取，但請讀者自備寫好地址並貼有郵票的信封一個，以便收到後立即寄上，否則恕不奉寄。