

④每鋪一層原料，應撒佈一層鹽。
⑤最上層撒鹽後，蓋木板或粗木條，上面再加重石，靜置七至八日。亦可分三次加鹽，三次翻桶排水，但總鹽量不變。

(2) 第二次揉鹽 ①加鹽靜置七至八日後，取出排去滲出的水分。

②用手在搓板上稍加揉搓，再排出一部份水。

③每百斤經第一次揉鹽的原料，加五斤鹽，再揉搓約五分鐘。

④放入清潔的原容器內，如前撒鹽、蓋木板、加重石。

五、分級調味

(1) 分級 第二次揉鹽後約六天，取出排去水分。這時用小刀去淨厚表皮、粗纖維及筋等，然後按塊莖的大小、粗嫩等分級。

(2) 調味 ①每一百斤原料準備七斤鹽，二六斤調味料（每一百斤原料所需調味料配合法：

陳培昌 原稿
洪維懷 改編

四川芥菜黑腐病

去年在新竹苗栗一帶所種的四川芥菜，發生黑腐病的很多，部份菜園，損失非常嚴重。黑腐病雖然可怕，但是假使能事前注意，是很容易防治的。下面介紹黑腐病的病狀、發生原因，及防治方法給各位做參考。

病狀 ①發生初期：病徵大多自葉緣發現，偶而也自昆蟲咬痕部位發生。

葉緣呈不規則黃變，進而向葉部中心擴展，葉脈變黑，發生一條一條的黑線。

②發生後期：被害葉以葉中肋為界，其半部發生淡黑斑，縮而不生長，成扇形彎曲而黃化。大葉自葉緣變色，黃化後乾枯脫落，病狀進而擴展至莖及根部。根被害部導管變黑，導致軟腐病，腐敗後發生空洞。被害株生長受阻，很容易提草抽苔（抽心）。

原因 黑腐病病原菌耐旱性很強，在土壤中能生存一年之久。傳染方法有：①附着種子傳染，②土壤傳染（病菌由病葉殘留土中），自昆蟲咬痕部侵入或雨點飛濺自葉緣的水孔侵入。本病的侵入以苗期最為重要，侵入後自纖維束管而達莖及根部。

防治方法 ①種子消毒。用昇汞一千倍液浸十分鐘，或谷樂生M一千倍液浸一小時，浸後水洗。②選擇水田或淨地做苗床。③驅除黃條蟲、夜盜蟲及其他害蟲。④此病侵害甘藍、蘿蔔、白菜類，不宜連作十字科蔬菜。⑤排水不良地，雨天容易發生本病。應注意排水，濕地不宜栽培。⑥發病前可撒佈六斗式波爾多液，谷樂生M二千至三千倍液，或大生五百倍液預防。⑦立即除去罹病嚴重的病株。

乾紅辣椒粉二斤，花椒〇·二五斤，大茴香〇·二斤，桂皮〇·一斤，陳皮、甘草少許。

②將分級的原料調入調味料與鹽，用手在搓板上揉搓約十分鐘，即行裝罈。

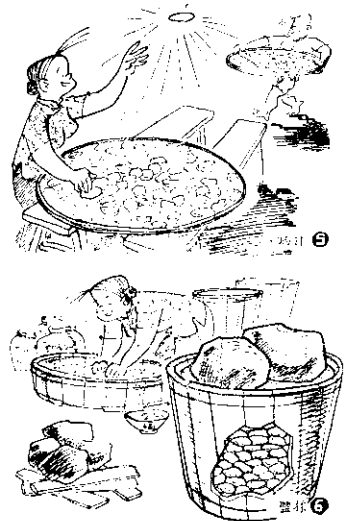
六、裝罈貯藏

(1) 裝罈 ①

準備清潔無水的小口罈（大型罈可裝五十臺斤，小口罈可裝三十臺斤。）

②將加調味料之原料一個個團好，排列於罈內。隨裝隨以木棒壓緊，使不留空隙。（圖⑦）

③裝滿後，在一層填入皮筋等次品



，再用浸過高粱酒的清潔鹽乾菜填滿罈口。

④罈口用豬血石灰與白麻紙密封，上面再蓋碗。

(2) 貯藏 ①標明等級與製造日期。

②靜置於黑暗、陰涼、通風的地方，三個月就可食用。（圖⑧）

③如不食用不啟封，約可放置九個月不壞。

啟封後容易生霉。如不能於短期內吃完，最好改裝於幾個小罈內，壓緊密封，以供慢慢食用。

每百斤新鮮榨菜頭原料，約可製成成品十八至二十斤。如以晒過的原料計算，約可製成五十九至六十六斤成品。這製成品的數字受原料的好壞、晒乾度及調理的程度等影響很大。