



冬瓜糖爲什麼發黃？

宜蘭縣三星鄉鄭政峰農友來信說：「我按照貴刊告訴我的方法做冬瓜糖，結果顏色很黃，和市面上賣的不一樣，而且有澀味，是否製造過程有錯誤？」我們現在把鄭農友的製造方法發表如下，並請食品加工專家朱仙和先生加以說明，指出應該改進的地方。（編者）

（一）材料：冬瓜十臺斤，砂糖十臺斤，石灰二公兩，糖粉一公斤。製造時，先除去冬瓜的外皮、種子和「壁膜」。

（二）冬瓜切成小條，放在石灰飽和液中，浸漬約十四小時後，將冬瓜取出洗淨，浸水一小時。

說明：小量製造不必浸石灰水過久，二—三小時就夠了。

然後把冬瓜放入沸騰的開水內，煮十一—三十分鐘，此時已變成黃色，倒去煮汁，放入清水中冷卻。

（三）鍋內先放水一公斤，然後放一層冬瓜一層砂糖，放糖約全量的一半，剩餘的砂糖，煮沸時漸漸加入，加熱濃縮，到糖液滴水中凝結成塊狀時，即可停火。

說明：此處應修改如下：先加全糖量的一半，煮沸約一二小時後，放置過夜，第二

天再加入剩餘的糖，繼續煮沸。又在濃縮時應用文火，以防糖的焦化。

（四）煮好的冬瓜糖放在竹筐內，等糖液滴淨後風乾，再攪拌糖粉。

這樣做成的冬瓜糖爲黃色，又有澀味，同時成品只有十二臺斤，是含過少？

竹筐中滴下的糖液，經過幾小時後，變成一整塊，冬瓜糖也不會乾燥。

說明：冬瓜糖變黃色的原因，可能是石灰品質不純，冬瓜原料不好，或是使用鐵製容器。成品十二臺斤，並不太少，因爲冬瓜的水份含量高，濃縮時剩的糖漿還多。

糖液結塊如果是顆粒狀，表示濃縮不夠。如果結塊太硬或成飴狀，就表示濃縮過度。濃縮時火力太強，就會焦化，發生焦味。

※ ※ ※

製造皮蛋問題

（一）氫氧化鈉是否有工業和醫藥用的區別，製造皮蛋要買那一種？

（答）可用臺碱公司出品氫氧化鈉，五百公克瓶裝。

（二）是否可以利用碱砂（鹽化阿母尼亞）來製造皮蛋？

（答）沒有做過試驗，不知道。

（三）檸檬油是否由天然果汁精製而成，何處有售？

（答）檸檬油是化學合成，可在化學品或香料店購買。（岡山鎮蔡珠洋問，泊明答）

夏季

扦插

玫瑰

活成不易

扦插玫瑰失敗，請問下列問題：（1）扦插時如使用發根粉及傷害處理，有否成功可能？（2）掉床是否要用河沙？（3）夏天使用「軟材掉」可成功嗎？（4）扦插床上方遮蔭，是否有此需要？（5）扦插床單以透明塑膠布，以保持大氣潤濕，是否有利？（6）爲便利計扦插床行灌水，以保持其濕度，可以嗎？或必需用灑水方法？（7）夏天可以扦插玫瑰嗎？何時最適於扦插？（高雄市馬國威）

（1）使用發根粉及傷害處理，有促進發根可能，但其效果因品種而有差異。

（2）掉床所用河沙須充分洗淨，不可含有細菌及腐爛根葉等雜物。

（3）比較困難。

（4）有遮蔭之必要，但不能全不見日光。

（5）保持大氣潤濕，對扦插有利，但同時也易發生病菌和霉爛，故須適度通風，並作防治病害措施。

（6）可以試行灌水，但排水必須完全，否則掉床中空氣缺少，對發根不利。

（7）夏天扦插較難成活，在本省南部更不易成功。南部扦插以冬春二季較宜。（中興大學農學院彭昌祐）

圖標或兒童服裝用圖案。（未）

