

(薛聰賢)

# 美化農家環境！

邱月正

一般人的觀念，總覺得在住宅中會客室、起坐間、甚至臥室是較重要的房間，而廚房、廁所、浴室則是較不重要的地方，但又不得不有。於是常常因陋就簡，找一小塊陰暗的地方馬馬虎虎湊合一下，只要能勉強解決問題就算了，特別是在農村裡更不重視。其實這種觀念是錯誤的。

## 廚房設備要完善

一個新而理想的廚房，應該怎樣設計？  
一要有計畫的設備，使能合於一家生活需要的。二廚房應整潔的，能提高主婦工作效率，這樣主婦在廚房中工作的時間能盡量縮短，而有多餘的力量和時間讀書或從事其他工作。

面積盡管很小，但布置力求簡化，能經常保持整潔，使主婦有愉快的工作心情。

否則主婦每天都要在一個雜亂污穢的地方工作，不論她多能幹，也不能供給全家理想的飲食。

## 房屋布置適合需要

像小鳥的巢一樣，臥室是住宅的根本，是我們夜裡休息的場所。起坐間、客廳等都是家人聚集休息的地方，也可以說是家庭中的公共場所。  
為了使生活更愉快，也應該有一個美好的環境，使身心更舒適。

因此如何布置美化房屋，是一門重要課題，也是一種生活藝術。  
布置美化房屋並不要廣廈千間來做奢侈的支配，而是就現有的條件，在可能的範圍內，加以改善，使它合於自己的需要與理想。

農家的前庭後院常亂堆柴草、牛、豬、鴨舍以及廁所、堆肥舍是很容易穢的地方，很多人都不願加以整理，以致蚊蠅滋生。  
其實這些地方與農家的關係最為密切而又經常出入，也是利用最多的地方。

如果這些環境能好好加以整理，使環境衛生良好，各種病菌不但不會滋生，可減少家禽畜染病的機會，更可提高禽畜生產，增加副業收入。

現在將需改善的項目要點分類說明如下：

### 禽畜舍外加圍籬

(1) 家畜舍應建立在固定的地方，不可隨意放飼，最好建立在房屋的下風頭，以免

臭氣或叫聲傳到屋內。

(2) 為避免家畜撞入院內踐踏花木或菜園，要圍一個運動場，圍籬的周圍可種植觀賞樹木或果樹，既可遮蔭，又可防風。如果圍籬外邊加一列綠籬(種植扶桑、月桂、三角花)不但更為美觀，也可節省鐵絲網等圍籬材料。

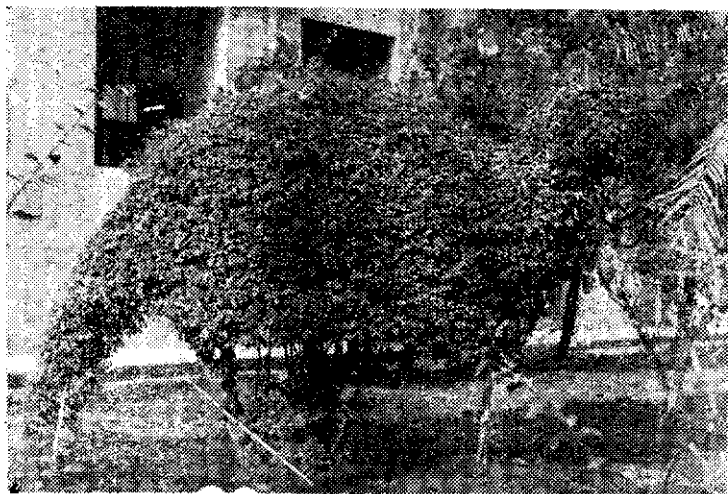
(3) 家畜舍內盡可能時常整理，日子拖得太久不但髒透，臭味太濃，蒼蠅、蚊子的發生也利害。

(4) 整理後，畜舍內要消毒，不但保持清潔，消除臭味，更可以預防家畜的疾病。人們也會喜歡在那裡工作。

### 垃圾控坑燒毀

垃圾及其他廢物是細菌繁殖的大本營，也是疾病的根源，這些垃圾和廢物丟棄在房屋四

周，會招引蒼蠅、老鼠、蟑螂及蚊子等家庭害虫，是傷寒、霍亂、瘧疾等傳染病的媒介，也容易發生食物中毒的危險。  
堆肥對農作物的生產有很大好處。作物收穫後的廢棄物及家庭日常的垃圾都是良好的堆肥製造材料，只要肯花一點工夫在離住宅較遠的空地上挖土坑，或用磚石砌圍約二尺高即可堆積垃圾，隨時埋藏或燒毀，製成堆肥。  
垃圾箱應有蓋而不漏水，每星期應用肥皂水洗刷一次，



剪成動物形狀的花木美化庭園 (林輝)

然後再用消毒水或石灰水洗，此外還須常常曬乾除去垃圾臭味。

### 溝渠清潔暢通

排水溝是各種污水的聚集處，須要適當的消毒，撒布石灰消滅細菌，或常用水沖洗，才可避免細菌的繁殖和傳染病的蔓延。

### 廁所設備要改善

農家生活水準目前已提高了許多，例如電視、冰箱、摩

托車等，在農村已不是什麼希罕了。但是農村廁所大多數還是停留在幾十年前的老樣子，並無多大改善。

通常農村廁所均遠離房舍而建造，非常不便，尤其在冬夜或雨夜更不方便。有的家庭為了補救廁所遠離的不便，將尿桶成天累月置於臥房內，很不衛生。

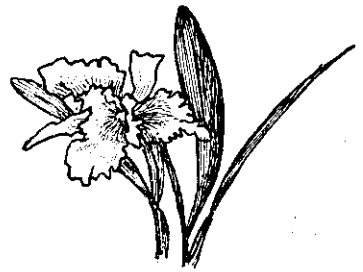
因此，將農村廁所改為乾淨方便的抽水馬桶，是當務之急。若為了糞尿可做為天然肥料，亦可以利用化粪池儲積利用。



農家廚房改善 (葉斯邦)

### 庭院種植花木

農家房屋多數靠近自己的田園，前後左右多少有點空地，就是庭院。它也是家庭環境的一部分，把室內整理布置得整齊清潔固然重要，但把庭院整理布置得整齊清潔美觀，也很重要。



因為每天經過家門前而看到庭院的人很多。庭園美觀可給人先有良好的印象，而且還有很多的好處：

- ①在整潔美麗的環境中作息，心神愉快，身體健康。
  - ②花木繁多環境優美，增加兒童常識，養成愛美習慣，成人怡神養性，享樂延年。
  - ③庭院雅潔，鄰里讚美，爭取榮譽感與提高自尊心。
  - ④清潔衛生，減少疾病，全家康樂。
  - ⑤全家大小可利用早晚公餘課後以及假日來整理，不但養成勤勞的習慣，同時也鍛鍊成健壯的體魄，培養成團結合作的精神。
  - ⑥以蔬菜代替花木，隨時採食，新鮮營養。節省開支，經濟實惠，剩餘出售，增加收益。
- 以上幾點建議，希望各位農村婦女能努力去做，而且除了自己美化環境外，也需要影響鄰居一起改善，使農村成為健康繁榮的地方。

### 酒釀鵝蛋雞

(-)材料：酒釀一小碗，母雞半隻，鵝蛋十六個，菱角十隻，葱兩支，薑數片。

(-)處理法：雞上餘毛拔除洗淨。鵝蛋洗淨，入小鍋中，加水浸沒。

菱角剝去外殼，對切為兩半。葱和薑洗淨，蔥去根切小段。

(-)烹煮法：鵝蛋煮熟，剝去外殼，加鹽拌勻。鍋中入水半鍋煮沸，加葱薑，雞落鍋再煮沸，起，抹上食鹽。菱肉置於盆中，雞斬成小塊，排在菱肉上，鵝蛋圍排在雞旁，注下料酒，酒釀中加糖攪勻，舖在雞和蛋上。鍋中入水，蒸架置上，並入雞盆，然中火蒸煮，至水汁較小時，加水續蒸。緩一小時後，如雞已酥了，就可取出，否則續蒸一下，乘熱進食，酒味芬芳，雞肉鮮嫩。鵝蛋和菱肉，都有很美的滋味。(靜好)



，雞蛋一個，麵粉半飯碗，葱一支，薑一小塊，芥蘭菜一小架。

(-)處理法：泥鰍宰後洗淨，濾去水分，先用塩、酒醬油漬一兩小時。

薑洗淨切小搗爛，薑汁擠出。

魚中醬油倒出，加入兩茶匙薑汁拌勻，經過半小時後即可着手烹調。

芥蘭菜去除老梗和老葉，洗淨切成小段。

葱除去根洗淨，打成一個結。

(-)烹煮法：泥鰍挾入蛋中浸後，在乾麵粉中拌滾一下。

鍋中入油煮沸，葱結先入炆香，將數勻麵粉的泥鰍，逐條沿鍋邊放下，這樣可使熱油不濺出。

泥鰍炸黃之後挾出，待全部炸好了，炸油倒出，鍋子洗清，再把炸油舀入三數茶匙。

待即將芥蘭菜傾入，加塩炒至菜脫生時，略加糖和醬油炒勻，盛在盆中，泥鰍加在面上。香鮮可口，生脆清新。(靜好)

### 香酥泥鰍

(-)材料：泥鰍三百公分