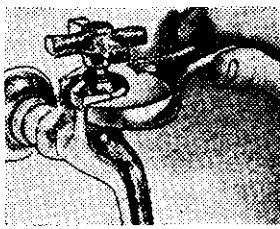


理修頭水

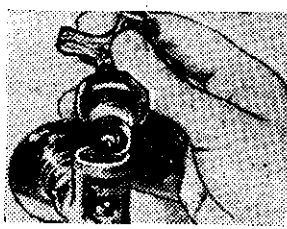
水頭一滴一滴的漏水，實在是令人煩惱的一件事，它不但浪費了水，而且往往使地面潮濕生苔。

其實水頭的修理是最簡單的一件事，只要一把老虎鉗（ペンチ），一支螺鑽（ドリイバー），以及少許橡皮再加上一點點的「工」就可以修好了。

在修理之前，最好將水錶上的總開關先關上，再動手去修理，以免水流得太得。



①先用老虎鉗將水頭上部照反時鐘的方向轉鬆，最好在水頭與老虎鉗的中間加墊一層布或厚紙，保護水頭外部以免有損美觀。



②水頭上部盡量轉鬆直到全部能拿出來時為止，當這部份全拿出來以後，你就會看見那被磨損壞的橡皮墊了，它是用一個螺絲固定着的。

薑粉的製造

朱仙和

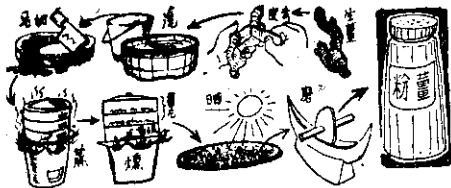
製造方法

生薑、辣椒和胡椒，都是很好的調味品。現在市場上早已有辣椒醬或胡椒粉的製成品。可是還未看到有人製造薑粉出售。這裡所介紹的薑粉是最近筆者試製成功的。現在特將製法寫出供給農友以及家庭主婦們參考應用。

材料和用具

①生薑（一〇公斤），（多少可隨意增減）：選購成熟，形態完整，肥厚而味較強烈的老薑（薑母）的為佳。新鮮薑或已貯藏長久的乾薑，也可供為原料。

電氣乾燥或熱風乾 農友們，可以利用機器。無此設備的 陽光乾燥之。



①生薑洗淨後，用小刀或玻璃片，剝去外皮再經洗滌，然後橫切成薄片，放入蒸籠內，蒸三十分鐘。
②將蒸過的薑片撒佈於煙箱的上層，下層放置燃燒的硫黃粉，最上加蓋密封之，燻三十分鐘即可（大規模製造時，可利用密封之室內，小規模製造時，可以利用蒸籠。
硫黃點燒可利
用一個舊的空罐或
飯碗，放入燒紅的木炭，上面投入硫黃粉，然後將碗或空罐整個放在蒸籠的下層就行了。
如燻時不便，不用硫黃燻亦可，不過品質較差，色澤暗褐而不鮮明，但薑的辛辣並無差異。
③乾燥：普通防止濕氣浸入，必須準備乾淨的空瓶，裝入密封以便長久保存。（最好利用味精或胡椒用之小瓶）按：以上原料生薑可以製造薑粉一公斤。

②硫黃粉（約二兩半）：需乾燥無夾雜物的優良硫黃粉。

③蒸籠：蒸糕餅時所用的蒸籠即可。

④燻煙箱：用木板製成一個二層的木箱。下層放燃燒的硫黃粉。小規模製造者可利用蒸籠。

⑤乾燥機：用

打掃榻榻米

主婦們對於榻榻米（畳）的清理，平日只知用濕布去擦，其實席面經過太多次的洗擦，不但會變黑，失去光澤，布的席邊顯得污舊難看，而且也會縮短席的壽命。

現在介紹一種經濟、簡便的日常清理方法，大家不妨一試。時把榻榻米下面地板上的灰塵掃除乾淨，撒上防蟲藥（如DDT粉或BHC粉等）和消毒藥水，濕時可將水擠去一些），尤其是這樣整理好後再將榻榻米鋪好拭乾淨。

你如這樣清潔榻榻米，不但跳蚤、臭蟲、螞蟻等都會絕跡，而且席面常可保持光潔如新了。註：若一天的茶葉太少，那榻榻米除日常整理外，一年應積兩三天的數量就可够用一次至少應有四次的大清潔。大清潔了。

