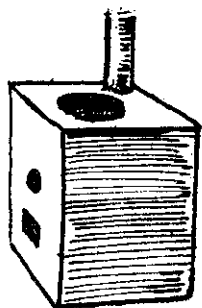


經濟實用的鋸屑灶



柴在日常生

右，鋸屑的價格在本省各地每百臺斤，最低三元最高約十一元，（作者居地南投縣每百臺斤五元。）所以燒鋸屑每月費用最多不過十餘元，約當燒薪柴費用的一半或三分之一，甚至更低一些。

乙、方便：燒鋸屑着火容易，而且這種灶着火以後無需人照料，即可一直燃燒至鋸屑燒盡為止，火力一次能維持三四小時，而旺火可有二小時之久，因此可以保證你加添一次鋸屑以後，除了煮飯、炒菜、燒茶以外，在火力稍弱時，隨時都有溫熱水可供一家人洗澡之用，真是方便極了。

此外，灶洞也比燒薪柴的灶較為深些，至於砌灶所用材料：紅磚、泥土、（講究美觀的可用水泥）完全和普通灶相同。其他更需要個較大的鐵柵爐底（需要直徑廿五公分以上的，四週以為砌入灶中之用）。煙囪直徑可買十二公分的，長短就看房子高矮而定了。各位農友可參照中間的圖，先研究一番，再加上你們已有的砌灶經驗，就一定可以砌得很好了。

活中是很重要的。一件消耗品，除了少數自己有山林或是住在山林附近的農家，可以採拾薪柴作為燃料外，大多是要向市場購買薪柴的。

作者家裡數個月前改砌了一座鋸屑灶，採用當地製材工廠廉價的鋸屑作為燃料，使用結果極為滿意，茲介紹於后以為農友參考：

（一）鋸屑燃料的優點

甲、省錢：一個五口左右的家庭，每天需用鋸屑約六臺斤，每月約需一百八十臺斤左

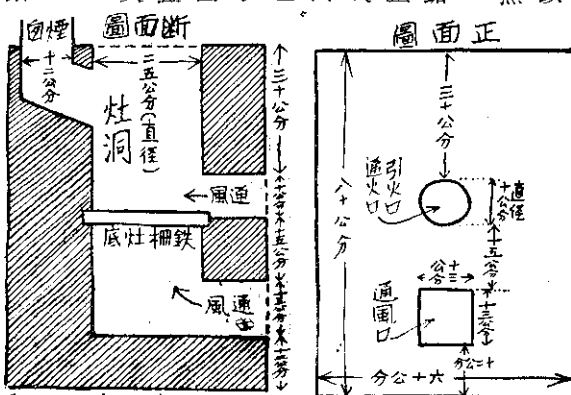
（二）鋸屑灶的構造

鋸屑灶和通常燒薪柴的灶構造差異不多，只是煙囪特別重要，（因為鋸屑發煙很大）

在燒鋸屑灶時，先準備木棒三根，其中二根圓形，（可用竹管代替）直徑九公分（約合三臺寸），長五十至六十分（約一臺尺半左右）供造通風道之用，另外一根用半段舊鋤頭柄代替最好，供打緊鋸屑使其不致崩塌之用。

（三）燒鋸屑的方法

火時將極乾燥的薪柴片或油



若六、七口之家，灶可加深到四十五公分（一臺尺半），灶口寬卅公分也可。

柴自引火口點火引着，即可開始煮飯了。農友們，你們如要經濟實用的灶，立刻就開始照樣砌一座吧！

編者註：本文所介紹之鋸屑爐灶，為胡舒寒先生實地所砌者，經過使用，認為滿意，原已可靠，但為慎重計，曾煩請臺灣大學農學院農業工程學系主任金城先生審核，認為有介紹價值。編者也會數度與作者通信商洽有關此灶製圖及技術上之種種問題，所以想借此灶定能使農友滿意的。

甜椒的吃法

維尼

①甜椒煎豆腐：豆腐用油煎黃起鍋。甜椒去蒂及子，洗淨切塊後，入鍋內加鹽翻炒幾下，放入豆腐，再加醬油少許一滾即成。

②甜椒炒肉絲：甜椒去蒂及子，洗淨後備用。肥肉絲先下油鍋，待稍出油後，將瘦肉絲放入鍋內，一同翻炒幾下，甜椒加入翻炒到變色時，加醬油和勻起鍋。如用雞肉代豬肉是招待客人的美味佳菜，但應加鹽而不用醬油。

③甜椒塞肉：甜椒用小刀尖將蒂挖下，除去子後，洗淨備用。肥瘦合宜的豬肉，洗淨切碎，加醬油、酒、豆粉各少許和勻，然後將肉分別塞入甜椒內，用甜椒蒂作蓋蓋好，整個入油鍋內炒透，最後加水及醬油少許滾幾滾就可起鍋上桌了。

④凉拌甜椒：甜椒洗淨去子，用灰鹼水泡十分鐘後切塊。蝦米洗淨切碎與甜椒拌勻，加醬油、麻油、醋即成。

