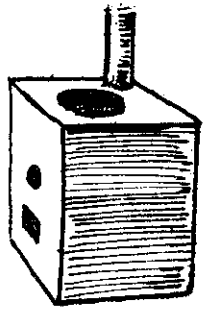


經濟實用的鋸屑灶



柴在日常生

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
於后以爲農友參
考：

舒寒

(一) 鋸屑
燃料的
優點

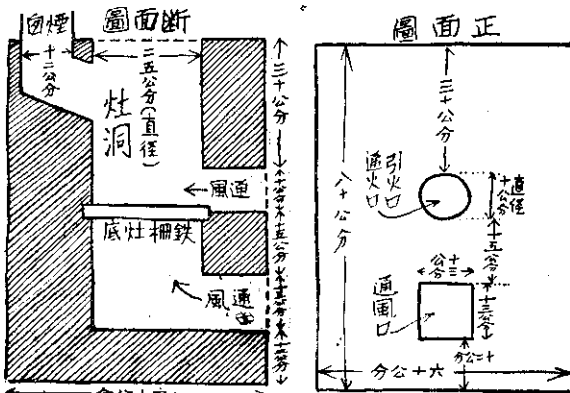
甲、省錢：一個五口左右
的家庭，每天需用鋸屑約六臺
斤，每月約需一百八十臺斤左

右，鋸屑的價格在本省各地每
百臺斤，最低三元最高約十一
二元，(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
屑燒盡爲止
，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。

(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，(因爲鋸屑發煙很大)



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。

(三) 燒鋸屑的方法

在燒鋸屑灶時，先準備木
棒三根，其中二根圓形，(可
以用竹管代替)直徑九公分(

此外，灶洞也比燒薪柴的灶
較爲深些，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
，四週以爲砌入灶中之用)。
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。

灶口大
小及灶洞深
淺可按家庭
人數多寡，
斟酌放大。
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。

約合三臺寸)，長五十至六十
公分(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。

在未倒入鋸屑前，先將木
棒(或竹管)一根直立在灶洞
當中，另一根自引火口插入，
使它浴與立在灶洞中的一根木
棒互相連接，然後將鋸屑自灶
口倒入灶洞中，再用半截鋤頭
柄沿灶洞及木棒四週將鋸屑打
緊，(但不可太緊。)再把那
兩根木棒慢慢抽出，這時灶內
鋸屑即留出一條「U」形的通
風道，

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，爲胡舒寒先生實地所
砌者，經過使用，認爲滿意，
原已可靠，但爲慎重計，曾煩
請臺灣大學農學院農業工程學
系主任金城先生審核，認爲有
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，所以想信此
灶定能使農友滿意的。

鋸屑有
的砌得經
驗，就一定
可以砌得很
好了。

結合
力，所以
不會崩
塌的，
也不會
從鐵柵
爐底的
隙逢中
全部漏
出)起
火時將
極乾燥
的薪柴
片或油

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
一味佳菜，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，洗淨剝碎，
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
，用灰鹼氣泡十分鐘後切塊。蝦
米洗淨切碎與甜椒拌勻，加醬油
、麻油、醋即成。

