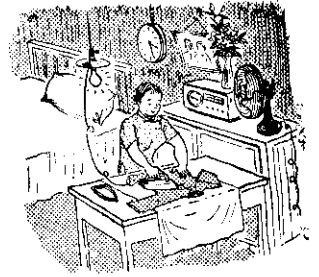


用電小常識

——生小詳——



對我們日常生活既然這樣密切，我們應該對它有充分的認識，才可以安全享用：

爲了確保用電安全，每一用戶都應有完善的保險設備。最簡單的保險設備，就是應用保險絲（ヒューズ），在總開關，分路開關，及插頭內都有裝置，如遇用電太多，或電線發生故障時，保險

電力在臺灣，不但城市裡的人已經多方享用，就是偏僻的農村，大部份都已電化了，電燈、收音機、電風扇已經很普及，還有利用電力抽水灌溉以增產的。電力

替，那樣就沒有保險的作用了。我們常聽到房屋因漏電引起火災的事情，漏電失火的原因，大半是保險絲未照規定。使用電熨斗時，也要特別小心；用完後切不可忘了拔開插頭，否則會將週圍東西引燃發火。如果發現電線走火或燃燒時，應立即把總開關拉開，斷絕電源，再設法滅火，切不可在斷絕電源前澆水救火，以免發生極大危險。

人體也可通電，電流從身上流過，就會受害死亡。如人體受潮濕，或站在有水的表面上，或碰上通地面的金屬物，

再接觸到電流的話，危險非常大。所以潮濕的手，切不可接觸電器，以保安全。觸電死亡，最初常是一種假死狀態，因心臟被電擊麻痺後，暫時跳動微弱，這時首先要使觸電者趕快脫離電線，（注意不可用手去拉，要用

壽司——日本式飯團子 · 偉文·

精白的蓬萊米煮成稍硬的乾飯，攤開在平板上，一面攪翻，一面用扇子（電風扇更好）扇涼，至飯粒表面乾成一層薄膜不粘手的程度，就成爲美味的壽司。如加點醋，塞在浸過醋和糖混合液的油炸豆腐（除去裏面的豆腐、光用皮）內，就是稻荷壽司（イナリ寿司）。抓一把飯，攤放在烤好的海苔（紫菜）片上，加些染紅的甜生羌，紅蘿蔔絲，或其他料子，捲起來，就是卷壽司了。先用手捏一塊飯塗些辣根醬（山葵、ワサビ）、放上一片薄薄的生魚片，再捏一下，就做成握壽司（ニギリ）；不過夏季要注意魚片的新鮮與清潔，吃了腐敗或蒼蠅叮過的魚片，最易生病。

注意：飯要煮硬一點，家庭自製的壽司通常不大好吃的原因，是飯冷得太慢或扇得不够，所以要加注意。當便當用的壽司，多放些醋就不會腐敗。烤海苔片時應該兩張兩張的疊在一起，用木炭火慢慢兒烤熟，可保持味道的鮮美。

孩子的睡衣

馮鏡淳



不會傳電的木棍等物。）並且及時施行人工呼吸，尙可救活間，千萬不能稍有遲延。

夏日的夜晚雖較覺間涼爽，但也很少能蓋得住被子，往往睡時貪涼，連一條被單也懶得蓋上去，可是到深夜時却易於受感冒。所以最好給孩子準備一套睡衣，睡時穿起

，即使整夜未蓋任何東西，亦不致受涼。下面就將兒童的睡衣作法說明於後，以備讀者應用（男女兒童均適用）。

材料：①棉織品或人造棉，格子，條子，圓點或素地無花者均可。用量爲前身長的二倍，加褲長二倍，再加袖長即足夠。

②小型貝殼鈕扣三個。③寬鬆帶腰圍一週份。製圖：①應用基本型製圖。②裡邊無帶太寬，因「前開口」的鈕孔鈕扣要另貼飾布。

附童裝標準尺寸表

身長	胸圍	臂圍	褲長
44	17	50	50
48	20	52	52
52	21	54	54
56	22	56	56
60	23	58	58
64	24	60	60
68	26	62	62
72	28	64	64
76	29	66	66
80	30	68	68
84	31	70	70
88	32	72	72

