

門紙糊樣怎

德 維 達

你家牆壁上的花紙，場場米上的拉門，（上（千萬不要刷在板上），稍已經壞了嗎？應該從新糊一下了。你自己會糊嗎？這裡告訴你一種最簡便的方法，不妨試試看。

（如下圖右）

到舖平時紙與板的中間，

先把漿糊煮得薄薄的放在一旁，再把需要的紙平舖好，用刷子將漿糊很均勻地刷在紙的兩面，（千萬不要刷在板上），稍待兩分鐘，使這張紙儘量地發脹，然後再刷上一層漿糊。這時趁濕用手指輕輕拿着紙的左右兩角，把紙提起來，對準了板或牆，平舖上去。假若紙張太大，可請一個人幫忙，一次舖不平再舖第二次，第三次，直到舖好為止，千萬不可性急。（如下圖右）

糖 著 絲 陸 璐

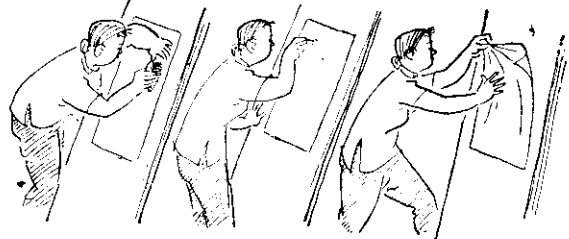
材料：甘藷半斤，白糖五大匙，水四匙，花生油十兩。

作法：甘藷洗淨，去皮，切細絲，放大篩內風乾。花生油燒滾後，把甘藷絲放入油中炸，一面用筷子輕輕翻動，如甘藷太多，不能一次炸完，可分三次炸。炸至甘藷絲成深黃色，（普通火力六—八分鐘，不可炸焦），即可用鐵絲罩籠盛起，倒在大碗內。

將熟花生油倒出，只留一匙在鍋內。白糖與水沖開，倒入鍋內，與花生油同熬，經三四分鐘後，糖水全成肥皂泡狀，並且撲撲地響，用筷子沾一滴糖汁，滴在冷水中，糖滴凝成球狀而不散，用指甲一捏即分為二時即可。

把炸好的甘藷絲，倒入糖汁內，趕快用鏟子翻動，使每條甘藷絲上都沾有糖汁，然後盛入盤中，待涼即可食用，香甜鬆脆，十分好吃，如用罐子密封，可經久不壞。

一定會藏著不少的空氣，以致形成大小不等的氣泡。這些氣泡必須要再輕輕地將紙提起，把空氣逼出來才行。或用針尖刺穿它，把空氣放出，來也可以。（如下圖中）



最後用手輕輕地從一方向另一方抹平，如能用乾刷子刷更好。這樣等它乾了之後才會平貼，一點繡文也不會有。（如圖左）

如果要把紙貼在紙上，那末兩張紙上都要刷上漿糊，再把兩張紙貼起來。

若要把紙貼在硬紙板（俗稱馬糞紙）上，那末你就必須先用清水將紙板泡濕，使它儘量伸展，差不多要五分鐘左右才可以把別的紙貼上去。否則

這張乾紙就會縮攏不平。若是一張濕紙貼在一張乾的硬紙板上，如不用清水將硬紙板泡濕，事後雖然沒有縮攏，但是乾了之後，硬紙板就會全翹起來，像一只大盆，那就不好看了。

春 聯 佳 句

我國自古相沿下來的習俗，每到春節，家家戶戶，都要在大門或房門上貼一對新的春聯，以取吉兆，現在本刊特選了一些佳句，以供農友們參考選用。

用鹽洗茶漬

茶壺、茶杯、或茶盤等茶器，用久了就會生一層黃黃的油膩茶漬，如在抹布上沾些細鹽粉擦之，可使光澤如新。

自由耕讀舊人家

松徑繞山茅屋暗
柴門臨水稻花香

萬里秋風菰米老

一川明月稻禾香

梅竹平安春意滿

椿萱並茂壽源長

平安即是家門福

孝友可為子弟歲

梅花並萼連枝茂

桂子蘭芽繞堦香

且喜新年 日暖風和

無俗事

閒尋舊隱 花香鳥語

相守田園真樂地

一般春